

# LA CHAMBRE À RÉCITS



MICHAEL PATERNITI

# LA CHAMBRE À RÉCITS

*Passion, meurtre et fromage  
dans un village d'Espagne*

Traduit de l'anglais (États-Unis)  
par Vincent Raynaud

LES ÉDITIONS NOIR SUR BLANC

Titre original: *The Telling Room*

© 2013, Michael Paterniti  
© 2016, Les Éditions Noir sur Blanc,  
pour la traduction française

ISBN: 978-2-88250-404-3

*À Marianne et Richard, mes parents,  
avec amour et admiration.  
Merci.*

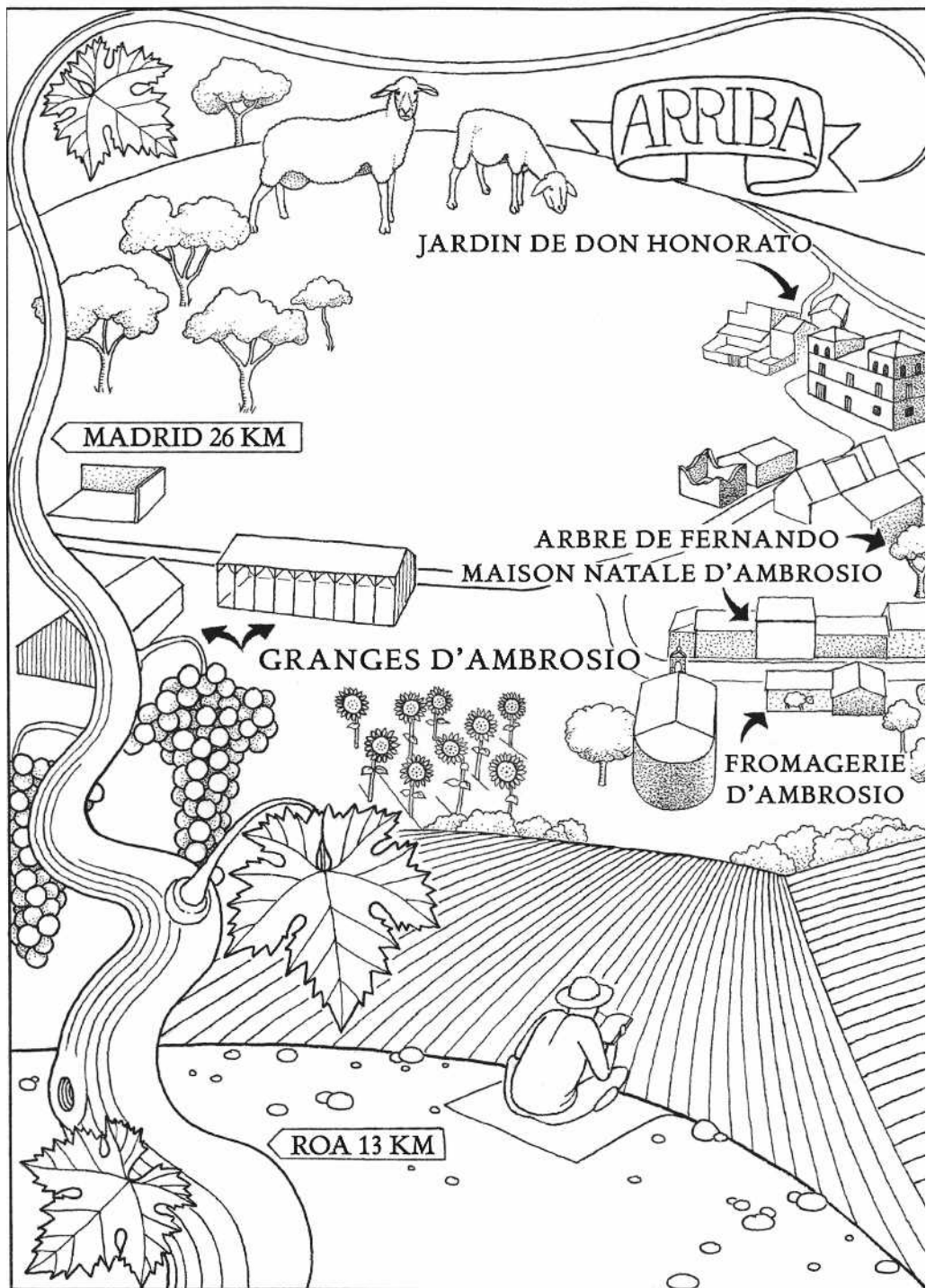


« N'en doutons pas : il n'y aura rien  
de vrai dans ce que nous croyons. »

ANTONIO MACHADO<sup>1</sup>

---

1. Les citations d'Antonio Machado sont extraites de *Champs de Castille / Poésies de la guerre / Solitudes, Galeries et autres poèmes* (Paris, Gallimard, coll. « Poésie », 1981), traduit par Sylvie Léger et Bernard Sesé. (N.d.T.)



ARRIBA

JARDIN DE DON HONORATO

MADRID 26 KM

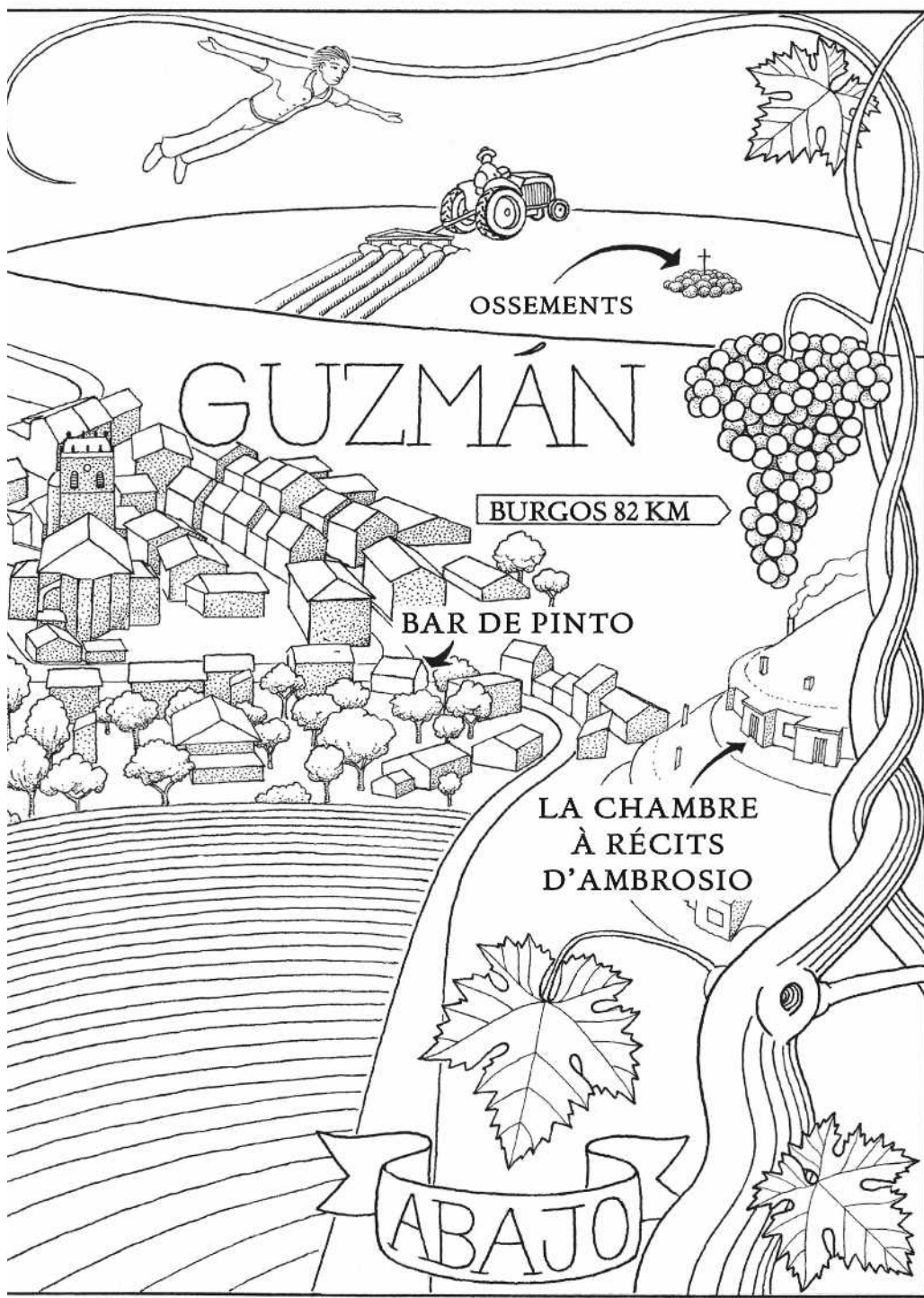
ARBRE DE FERNANDO  
MAISON NATALE D'AMBROSIO

GRANGES D'AMBROSIO

FROMAGERIE  
D'AMBROSIO

ROA 13 KM





OSSEMENTS

# GUZMÁN

BURGOS 82 KM

BAR DE PINTO

LA CHAMBRE  
À RÉCITS  
D'AMBROSIO

ABAJO



# I

« L'imagination grossit les petits objets  
jusqu'à en remplir notre âme par une  
estimation fantasque... »

BLAISE PASCAL, *Pensées diverses*





# 1

1991

*« Il était posé là et couvait ses secrets. »*

L'histoire que je m'apprête à raconter commence dans les tréfonds obscurs de l'an 1991, que tous – vivants, morts ou jamais nés – se rappellent comme une année complètement pourrie. Certaines personnes ont bien dû prendre du bon temps, je n'en doute pas, peut-être même ont-elles gagné des millions grâce au malheur des autres, mais pour la plupart d'entre nous, il n'y a pas eu la moindre lueur d'espoir. Janvier avait débuté par le sillage des missiles au-dessus de Bagdad : c'était la première guerre du Golfe. Et ç'a été une mauvaise année pour Saddam Hussein et les agriculteurs israéliens (Scuds, mauvaises récoltes), pour le Politburo du Parti communiste d'Union soviétique (dissolution) et les scieries de Colombie-Britannique (augmentation des droits d'abattage, etc.). Au Bangladesh, cent cinquante mille personnes ont été tuées par un cyclone, d'après les estimations. L'IRA a attaqué le 10 Downing Street au mortier, brisant les vitres et endommageant le mur derrière lequel John Major était en réunion avec son cabinet (« Je pense que nous ferions mieux de reprendre cette discussion ailleurs », a commenté le Premier ministre). Aux Philippines, le volcan Pinatubo est entré en éruption, il a craché trente milliards de mètres cubes de lave et de gaz à effet de serre, ce qui a formé une épaisse couche d'acide sulfurique tout autour de

la Terre, entraîné une baisse des températures et troué la couche d'ozone.

C'a été une sale année pour la couche d'ozone.

Ici, aux États-Unis, ça n'allait pas beaucoup mieux : les exploits de Jack Kevorkian, le « Docteur de la Mort », la séro-positivité de Magic Johnson, la faillite de Donald Trump. Viol, meurtres en série et masturbation<sup>1</sup>. Le pays sombrait dans la récession et, de mon côté, je ne me sentais pas au mieux non plus.

Histoire de bien commencer l'année, je me suis fait virer dès janvier. J'avais vingt-six ans, je gagnais environ cinq mille dollars par an avant impôts et je partageais un deux-pièces à Ann Arbor, Michigan, avec mon colocataire Miles. Nous fréquentions tous les deux le cours d'écriture narrative, la Storytelling School, et nous possédions chacun un futon ainsi qu'une chaîne hi-fi – le reste (deux canapés, un téléviseur noir et blanc, un moule à gaufres), nous l'avions déniché en fouillant dans les monceaux d'objets sortis sur les trottoirs le jour du ramassage des encombrants.

Cette année-là, je trimbalais partout un livre intitulé *La Grande Crise de 1990*, que j'avais payé un dollar chez un bouquiniste et qui prédisait l'effondrement mondial complet pour... 1990 – au moins, je n'aurais pas l'air d'un idiot si ça arrivait avec un ou deux ans de retard. L'avantage que j'avais sur tous les autres habitants de cette planète ou presque, c'était que je ne participais nullement à la vie économique, à l'exception des opinions que j'émettais sur le canapé, devant notre écran de télévision balayé par une neige de pixels noirs et blancs. Aux informations de la nuit, nous avions droit à Bill Bonds, le présentateur de Detroit, dont la magnifique perruque semblait saupoudrée de quelque chose comme de la poussière d'argent ; il nous faisait prendre part à tous les mauvais trips et aux étranges perversions de cette année-là – le procès de William Kennedy Smith, la comparution de Clarence Thomas, le passage à tabac de Rodney King.

1991 était l'année où nous devons obtenir notre diplôme, et, tandis qu'elle progressait vers ce rite printanier, une drôle

---

1. Mike Tyson, Jeffrey Dahmer, Pee-Wee Herman. (*Sauf mention contraire, les notes sont de l'auteur.*)

de chose est arrivée: nous, les storytellers, n'arrivions pas à faire publier nos nouvelles – *nulle part*. Saisis par des extases à la Kerouac, nous tapions nos textes et les glissions dans des enveloppes en papier kraft que nous envoyions à de petites revues dans tout le pays. Puis les lettres de refus nous arrivaient, tels des pigeons de retour au bercail, dans les enveloppes affranchies que nous avions fournies.

Nous macérions donc dans notre obscurité – et notre futilité. Nous étions des Artistes. Nous travaillions en outre comme assistants et enseignants dans le cadre du cours « Écriture narrative 101 »: inspirés et émus par nous-mêmes, nous lisions des poèmes de Wallace Stevens aux glottes qu'une horde de jeunes étudiants nous présentaient en bâillant, pendant que le reste de la classe bavardait gentiment. Nous respections des horaires de bureau que nous faisions dans une boîte à sardines, en compagnie de seize autres enseignants, puis nous rentrions et allions boire des bières bon marché à la Old Town Tavern, où nous nous lisions des extraits des lettres de refus que nous avions reçues. Et comme nous commencions à comprendre que la fin de notre confortable parcours académique approchait, la tension a augmenté à tel point que nous nous sommes mis à passer plus de temps avec les seuls individus significativement plus malheureux que nous, les poètes.

Sur les photos de notre remise de diplôme, nous avons l'air si innocent – ma bande et moi –, qu'on dirait des gosses, vraiment, des gosses tout maigres, avec plein de cheveux et une lueur effrayée dans le regard, tandis que nous scrutons un monde sans pitié et l'avenir qui nous attend. Sur ces clichés, on peut presque voir nos méninges en ébullition, à quelques heures de la plus cruelle des épiphanies: ces recueils de nouvelles et ces romans si savamment conçus, photocopiés et reliés avec amour chez Kinko's, intitulés *La Forme du deuil* ou *Ce que l'hélice déclara*<sup>1</sup>, nous donnaient droit à, eh bien, disons... en fait... *à rien du tout*.

---

1. Ma nouvelle s'intitulait *La Complainte d'Augie Twinkle* et narrait avec moult détails – laborieux, diraient certains – le parcours d'un joueur de base-ball d'une ligue mineure jusqu'à son dernier match quand, une fois éliminé, il quitte le terrain et retire ses vêtements un par un, en un strip-tease empreint de deuil. Puis, vêtu de sa seule coque de protection, il part braquer des

C'est ce qui m'a conduit à un *deli* local, un endroit nommé Zingerman's, où j'ai demandé s'ils avaient besoin d'un préparateur de sandwiches supplémentaire le week-end. Il faut préciser que Zingerman's ne réalisait pas encore un chiffre d'affaires annuel de quarante-quatre millions de dollars et n'avait pas un demi-million de clients. Mais à Ann Arbor, c'était déjà une légende, un festival de mets extraordinaires, un classique *deli* à la new-yorkaise posé dans le Midwest et souvent bondé, avec des moulures au plafond, un carrelage ancien et des spécialités délicieuses venues des quatre coins du monde. Les étagères regorgeaient de bouteilles de limonade italienne, de pots de confitures exotiques et de tapenade. L'odeur du bouillon aux boulettes de matsa flottait en permanence dans l'air. Les samedis matin, avant les matchs de l'équipe de football locale, les Michigan Wolverines, les gens s'attroupaient et faisaient la queue dans Kingsley Street. Les sandwiches coûtaient deux, voire trois fois plus cher que partout ailleurs, et quand, étudiants, nous voulions faire des folies, nous allions nous placer dans la longue file, très longue de préférence, histoire de faire durer le plaisir. Puis nous passions en revue les délices notées avec des craies de toutes les couleurs sur le tableau noir suspendu au plafond, une abondance de sandwiches qui portaient des noms comme « Jiminy Monte le Son », « Greenberg qui ? » ou « La Méthode Ferber », du pain de campagne fait maison, des tresses ou du pain azyne, fourrés au blanc de poulet amish, au jambon au poivre ou au pastrami maison, avec du munster du Wisconsin, du gruyère suisse ou du cheddar crémeux de Manchester, et recouverts de bacon grillé au feu de bois, de graines de tournesol bio ou de moutarde au miel.

C'était avant que le culte du goût ne se développe, avant que nous ne devenions obsédés par la pureté et les pesticides, avant que les plus fétichistes d'entre nous ne se mettent à dévorer des plateaux de chèvre Humboldt Fog en dissertant sur leurs truffes préférées ou sur les huiles d'olive mises en bouteille à la propriété, et Zingerman's prônait déjà une nouvelle manière de concevoir la nourriture : mangez ce qu'il y

---

laveries automatiques. Et la suite, croyez-moi, est drôle, bouleversante et tout à fait inoubliable.



a de mieux et préférez ce qui est fait maison. Pourquoi engloutir une soupe de poulet industrielle et trop salée, quand on peut siroter le riche bouillon de Zingerman's, avec de tendres carottes et un soupçon de romarin ? Pourquoi tolérer quelque vieux chocolat que ce soit, lorsqu'on peut s'abandonner à des clémentines venues d'un pittoresque village du nord de l'Italie et nappées à la main de cacao, des saveurs qui vous explosent dans la bouche, l'agrume qui déferle sur la langue et picote, le chocolat fondu qu'on trouve juste au-dessous, enveloppant de nouveau la clémentine et exaltant sa fragrance, mais cette fois de façon différente, le mélange chocolat-orange venant libérer le plus doux des plaisirs sensoriels ? À en juger par les imposantes étagères de produits rares et luxueux venus du monde entier – les coings et les câpres, les saucissons et les fruits en conserve, le vinaigre balsamique seize ans d'âge et la réglisse noire de Finlande –, la quête d'extases gustatives toujours plus intenses n'a pas cessé depuis.

Si Zingerman's prônait une nouvelle manière de concevoir la nourriture, la méthode, elle, était à l'ancienne : on s'efforçait de préparer des *lathkes* comme il y a cent ans et on revenait aux recettes traditionnelles. L'idée était d'approfondir l'expérience culinaire en fournissant aux clients des notions d'histoire et de géographie en la matière, et en posant des questions comme : *Pourquoi* les bagels sont-ils ronds ?

Je pensais qu'une telle recherche et une telle excellence avaient besoin de moi, et même s'il ne s'agissait que de tartiner des tranches de pain, j'y ferais rayonner ma propre excellence sous forme de couches parfaites de mayonnaise et de moutarde. Après tout, j'avais besoin de ce boulot et, chez Zingerman's, la nourriture et le karma étaient si bons que ça semblait être un endroit où je pourrais rester quelque temps.

Un jour de juin, j'ai donc gravi les marches de l'escalier raide qui conduisait au bureau, juste au-dessus de la boutique, et je me suis présenté comme la réponse à tous les problèmes de Zingerman's quels qu'ils fussent. J'étais venu armé de mon curriculum vitae, qui exhibait le fier intitulé de mon diplôme, mais au bout de trois minutes, dont deux passées à attendre, une des patronnes du *deli* m'a réglé mon compte.

« Pour le moment, on n'a rien », a-t-elle annoncé tandis que sept téléphones sonnaient en même temps, avant de retourner à ses occupations.

Quelques jours plus tard, le *deli* a appelé. Ils voulaient me voir, car ils avaient une proposition à me faire. J'ai reparcouru le trajet vers la boutique et je me suis trouvé une nouvelle fois dans le bureau. « J'ai vu que vous aviez fait de la correction d'épreuves, a expliqué avec désinvolture la femme du *deli*, dont les yeux balayaient mon curriculum afin de se remémorer les détails. Le truc, c'est qu'Ari rédige les bulletins lui-même, et on aurait besoin de quelqu'un pour les relire chaque mois. » Rien n'était sûr, a prudemment ajouté ma nouvelle chef, car elle devait encore poser la question. Ça représentait quatre à six heures par mois. On pouvait faire un essai, pour commencer. Et voir comment ça se passait.

J'ai cru entendre quelque chose comme « huit dollars de l'heure ». « Ça marche », j'ai dit.

Je suis reparti avec un dossier bien serré sous mon bras et une exclamation que j'ai gardée pour moi. Le bulletin, le bulletin mensuel ! Dans la boutique, il y en avait des piles. Tous les clients, du gourmand enthousiaste et passionné au docteur morose, le feuilletaient en faisant la queue, ne serait-ce que parce qu'il contenait le menu et qu'on ne pouvait pas lire le tableau noir quand on était à un kilomètre. Mais c'était bien plus que cela : mi-Bible du fooding, mi-récit de voyage dans lequel Ari évoquait sa quête mondiale de mets délicieux, en jouant sur la dimension aventurière à la Indiana Jones. D'un point de vue commercial, les bulletins avaient toujours été une sorte de coup de génie marketing, et ils étaient devenus la marque de fabrique d'Ari : ses fans attendaient de les lire avec la même impatience que le dernier numéro du *New Yorker*.

Le Ari en question était Ari Weinzwieg, copropriétaire du concept Zingerman's, un homme qui avait du panache, de l'audace et un palais prêt à toutes les découvertes. Avant ça, il avait fait des études d'histoire à l'université du Michigan et collectionné la littérature anarchiste. À présent, le nuage d'afficionados qu'attirait sa boutique faisait quotidiennement pleuvoir sur lui une averse de dollars. Ari était grand, beau gosse, il avait de longs cheveux noirs et bouclés, c'était une sorte de

Jeff Goldblum qui aurait fait trop d'études. Tout le monde voulait lui parler. C'était ARI, Argonaute gourmet, Sherlock Holmes du casse-croûte et du snack<sup>1</sup>. Je l'avais aperçu une ou deux fois dans le *deli*, il était en tenue de sport après être allé courir, toujours poursuivi par un essaim de gens beaux. Grand, mince, fascinant, un magicien de la nourriture : AHHHH-RIIII!

Naturellement, le bulletin était un reflet dopé des pérégrinations d'Ari, ce n'était pas censé être de la littérature. Son style était léger, parlé, débordant d'exclamations (*Il n'y a pas mieux!*) et de bouffées d'enthousiasme (*Goûtez-moi ça!*), un vigoureux prêche en quadrichromie pour sa propre paroisse. Son plus grand talent, c'était de vous faire venir l'eau à la bouche. De retour chez moi, tandis que j'imaginai Ari en première classe, volant vers Saint-Pétersbourg à la recherche du meilleur caviar béluga du monde, j'ai pioché dans un tiroir deux crayons à papier, j'ai sorti le dossier de mon sac à dos, je l'ai posé sur le bureau et j'ai commencé à parcourir les pages. À première vue, c'était bon, quoique un peu fruste. Il y avait certes des clichés, mais c'était à prévoir. J'ai fait quelques remarques, supprimé quelques mots et osé une suggestion. Je me suis levé et je suis allé me faire griller du fromage. Je me suis rassis. J'ai ajouté des notes. Ne risquions-nous pas d'être *un poil* trop extatiques au sujet du strudel de pâtes casher? Ne pourrions-nous pas ajouter quelques savoureux détails sur le gâteau au café et à la crème aigre? Et que dirions-nous d'élargir notre horizon à d'autres adjectifs que « délicieux » et « exquis »?

À la fin de l'après-midi, j'avais complètement réécrit le tout. Le style d'Ari faisait maintenant penser à du... John Cheever. J'avais hâte qu'il rentre de Saint-Pétersbourg ou de je ne sais où afin que je puisse entièrement réécrire son prochain bulletin consacré au béluga. J'ai mis le dossier de côté, puis je l'ai relu une nouvelle fois, un peu plus tard ce soir-là, en

---

1. Dans un article du *New York Times* qui figure à la rubrique « Entreprises » du 3 mai 2007 et évoque le succès populaire de Zingerman's, Michael Ruhlman, journaliste et spécialiste du secteur alimentaire, résume de la manière suivante le succès croissant de la marque au fil des ans : « Un consommateur ne peut pas faire grand-chose pour se procurer du jambon serrano premier choix. Ari, si. »

mangeant des pâtes froides. Oui, c'était parfait. Bill Bonds a présenté les informations : Boris Eltsine était juché sur un char d'assaut devant le Kremlin, le régime soviétique venait d'être renversé.

Les choses se présentaient bien.

Quelques jours plus tard, j'étais de retour à la boutique, et les réactions à cette révolution – ma première correction – ont été curieusement réservées. « Je pense qu'on doit surtout préserver la voix d'Ari », a observé ma chef en me rendant mon texte. *Peut-être qu'on pourrait laisser Ari en décider*, j'avais envie de lui répondre. Mais j'avais besoin de ce boulot. Alors j'ai glissé les pages dans le dossier et, une fois chez moi, à mon bureau, armé d'une grosse gomme rouge, je lui ai rendu sa voix. J'ai ajouté des exclamations. En marge, j'ai noté quelque part : « Pourquoi pas *exquis*? » Alors que je commençais à m'ennuyer un peu et à trouver ça trop facile, je me suis rappelé que j'étais excité non seulement qu'on me paie pour lire, mais aussi que ce soit autre chose que des ouvrages de critique qui citaient très copieusement Lukács et sa fameuse théorie de la réification.

À une époque où le pop-corn au micro-ondes passait pour un repas, la nourriture était un sujet qui me donnait une sorte de frisson par procuration. Je ne pouvais pas me permettre de manger bien, mais je pouvais sans aucun doute *aspirer* à le faire. Et je lisais donc avec un enthousiasme qui égalait celui d'Ari dans ses textes. Je pouvais sentir le goût des pickles et du poisson fumé. Je pouvais entendre les vaches beugler et le beurre qu'on battait. J'étais entraîné de plus en plus loin dans ce monde de saveurs, sans jamais oublier ma place de simple adorateur. La vérité, c'est qu'Ari Weinweig ne m'aurait pas reconnu si nous nous étions heurtés devant les miches de pain du *deli*.

Mais ça n'a pas diminué mon impatience à l'idée du prochain rendez-vous professionnel qui nous réunirait : le bulletin d'octobre, mois où Zingerman's mettrait à l'honneur la nourriture espagnole pour la deuxième année de suite. La boutique travaillait en partenariat avec le réseau des offices du tourisme espagnols et des petits producteurs du pays, et un peu plus tôt dans l'année, Ari avait dévoré les itinéraires gastronomiques à la recherche de merveilles. Quelque chose dans l'évocation

du soleil et de la chaleur, de la sangria et des plaisirs de la table, alors même que la voûte de nuages gris et bas venus du lac s'apprêtait à peser sur le Michigan pendant les six prochains mois, a fait vibrer une corde sensible, et tandis que *ma* seule visite de l'Espagne datait de ma première année d'université, que j'avais passée à Londres, une étape courte et glaciale – marquée par la *guardia civil* qui patrouillait encore dans les rues de Madrid, Uzi au poing, dix ans après la mort de Franco, et une nuit fort intéressante à chercher la villa de Salvador Dalí sur la Costa Brava<sup>1</sup> –, des images du pays surgissaient à présent de la prose d'Ari.

Ce bulletin d'octobre était son aria, son bijou, son chef-d'œuvre. L'écriture semblait celle d'un autre homme. Une passion débridée l'habitait. *¡Vaya!* Il chantait les louanges des olives espagnoles et des vins de la Rioja, du jambon de Salamanque et d'une kyrielle de fromages, dont les manchego, les cabrales et les majorero. J'y ai travaillé, j'ai resserré le texte et ajouté des « exquis ». J'ai étoffé un paragraphe sur les xérès et allégé un autre sur les huiles d'olive. J'ai tourné la page – et je suis tombé sur un passage sorti de nulle part, qui n'avait besoin d'aucune intervention. Il parlait d'un fromage particulier qu'Ari avait déniché et il apparaissait sous le titre « Nouveau et Formidable », trois paragraphes noyés dans les six grandes pages remplies jusqu'à la gueule – coincés entre une présentation de la cuisine séfarade et une publicité pour un cours de paella.

« Même si je l'ai gardé pour la fin, écrivait Ari, ne vous y trompez pas. C'est vraiment un fromage extraordinaire... si peu connu que je l'ai découvert par hasard à Londres. C'est aussi le plus cher que nous ayons jamais vendu. Rien qu'à l'idée de le poser sur le comptoir, je suis un peu nerveux. »

---

1. Un ami et moi nous étions retrouvés devant la villa de Dalí à Cadaqués, au bord de la mer. Nous avons rampé jusqu'à sa porte pour écouter la musique préférée de l'artiste, *Tristan et Yseult*, qui passait à plein volume. Comme personne n'avait répondu quand nous avons frappé, nous nous étions donc repliés derrière les hauts murs du jardin et nous avons descendu deux bouteilles de vin, ce qui, en plus des forts vents et des vols de chauves-souris, avait alimenté la flamme de cette nuit hantée, jusqu'à ce que, terrifiés, nous sursautions en entendant un bruit et, sous-estimant grandement la distance, que nous parcourions, éreintés et les pieds en sang, des kilomètres avant d'arriver à notre auberge de jeunesse.

Puis venait la description de ce fromage « sublime », qu'on faisait en Castille, dans le centre-nord du pays. Ari racontait comment, lors de sa visite au producteur espagnol, ce dernier lui avait confié le souvenir encore vivace de sa grand-mère, qui avait fait le même fromage et l'avait supplié de perpétuer cette ancienne tradition. Quand Ari lui avait demandé pourquoi ce fromage était si cher, l'homme avait répondu : « Parce qu'il est fait avec amour. »

Mais ce n'était pas tout : chaque jour, le producteur recueillait le lait de son « troupeau de cent brebis Churra ». Après la traite, ce lait était versé dans de grandes cuves, puis mélangé, et, une fois caillé, il était découpé à la main en petits morceaux, « pour en exprimer le plus de liquide possible ». Chaque forme de fromage était ensuite pressée et brossée, afin d'éliminer la moindre moisissure subsistante, puis transportée jusque dans une grotte non loin. Après le premier affinage, on plongeait le fromage dans l'huile d'olive extra-vierge et on le laissait encore s'affiner au moins un an. La nature de son travail – la minutie, le soin, l'importance du temps – ressemblait beaucoup au métier d'écrivain, me suis-je dit.

« Le goût est riche, dense, intense, s'enflammait Ari. Un peu comme un manchego, mais avec sa propre gamme de saveurs et un caractère unique. »

Quelque chose dans toute cette histoire, pas seulement la prose parfaite d'Ari, mais aussi ce qu'il racontait – le producteur traditionnel, la vieille recette familiale, les procédés antédiluviens qui donnaient naissance à ce fromage, même l'idiosyncrasique boîte en métal dans laquelle il était vendu –, faisait que je ne cessais pas d'y penser, alors que je m'attaquais à des adjectifs mal employés dans le passage consacré à la pâte d'amande. J'ai songé que nous en étions là : 1991, une année maudite, de brutale récession – où le débat national se concentrait sur la question de savoir si Clarence Thomas s'était bel et bien demandé à voix haute : « Qui a mis des poils pubiens dans mon Coca-Cola ? » –, et voici venir ce petit fromage scandaleusement cher et arrogant, d'une candeur presque angélique, tout droit sorti d'un conte et visiblement inventé par un artiste incorruptible qui, avec un toupet sans faille, avait décidé que son prix exorbitant était justifié, puisqu'il avait été « fait avec amour » ?

Tout cela était-il vrai ?

Je suis allé au *deli*. À vingt-deux dollars le kilo<sup>1</sup>, je n'avais aucune intention d'en acheter. Aussi étrange que cela puisse paraître, je suis allé y jeter un coup d'œil. Et j'ai décidé de le faire en dehors des heures d'affluence. Arrivé au seuil de la boutique, j'ai pris le bulletin fraîchement imprimé et je suis resté là un instant à lire, comme si les mots n'étaient pas seulement tout nouveaux pour moi, mais aussi la chose la plus fascinante sur laquelle je fusse jamais tombé. Puis j'ai vu quelques autres personnes bien habillées – vestes à carreaux, foulards colorés – le lire à leur tour, et j'ai pris plaisir à observer leur plaisir. Enfin j'ai plongé dans la boutique, me faulant entre les clients, je me suis avancé sur le sol à carreaux noirs et blancs, jusqu'à me retrouver face à face avec les fromages dans leur couveuse: il y avait des manchego et des cabrales, des mahón et des garrotxa... Et il y avait aussi *mon* fromage. Il semblait suspendu là, perdu dans son propre monde mystique. Il était conservé dans une petite boîte blanche avec son nom en noir: PÁRAMO DE GUZMÁN. La boîte aux bords arrondis affichait une médaille d'or, un prix d'excellence qui plaçait ce fromage au-dessus des autres, décroché dans quelque foire agricole, semble-t-il. Et, perché là dans la vitrine, derrière la petite pyramide de boîtes, il y en avait un morceau, coupé en trois. Contrairement à ses pairs, les mahón et les manchego, qui étaient plus blancs, il avait une teinte générale caramel. Dire d'un fromage qu'il a une âme pourra sembler curieux, mais c'est vraiment l'impression que donnait ce fromage-là, quand on le regardait. Il avait fait un si long voyage dans l'espace et dans le temps pour arriver jusqu'ici. Je me suis laissé aller à imaginer son goût, puisque je ne pouvais que fantasmer sur la vie de gourmet et de dandy qui m'autoriserait à écrire des mots comme: « ... découvert par hasard à Londres ».

C'est alors qu'un bouleversement inattendu s'est produit en moi: ce petit fromage artisanal dans sa boîte en métal et sa fière absence de cynisme m'ont transmis un étrange sentiment d'espoir, en cette année pourrie. J'ai perçu une aura de pureté et de transcendance. J'ai eu le sentiment de connaître ce fromage, d'une certaine manière, ou que je le connaîtrais un

---

1. C'est-à-dire l'équivalent d'une semaine de plats à emporter.

jour. Il était posé là et couvait ses secrets. Combien de temps attendrait-il avant de parler ?

Un long moment, s'est-il avéré. Mais quand il l'a fait, ce fromage avait beaucoup de choses à raconter. Et dès lors, à l'inverse de ce jour de 1991 où j'étais si pressé de sortir de la boutique pour mettre la dernière main à un autre de mes fébriles pigeons voyageurs en prose, il me devint pratiquement impossible de m'en éloigner.



## L'OFFRANDE

*« C'est le moment de te bouger  
le cul, Ambrosio Molinos! »*

Il était une fois, sur les vastes plateaux déserts d'Espagne centrale... au royaume de Castille... dans un village sur la colline... sur le lit d'une maison où, l'été, la température dépassait les quarante degrés... une femme prénommée Purificación, qui était allongée là, en plein travail. Pendant des heures, le futur père du bébé était entré et sorti, veillant sur la pénombre de la chambre, tandis que la femme plongée dans le noir chevauchait la vague de chaque contraction. « Il est là? » demandait l'homme tout sourire en sirotant une boisson glacée. « Vire ce bougre d'âne de ma chambre! » ordonna son épouse, une femme à la beauté de chouette et dotée d'une certaine élégance, à la sage-femme.

Pour finir, l'enfant est né – dans la même pièce, le même lit et sous le même toit que son arrière-grand-père –, et il fut le dernier des trois fils qu'eut le couple. Il avait des yeux en amande, un corps aussi massif qu'un sac de céréales et déjà de puissants poumons qui, déjà alors, ne cessaient de pousser des cris rauques. Il n'était pas question de le négliger. Il mangeait plus que ses frères n'avaient jamais mangé et il dormait moins. Et il débordait d'amour. Dès son plus jeune âge, il conquit ses parents en les aimant aussi fort qu'il le pouvait, avec une ardeur réjouissante. Une fois qu'il eut appris à marcher, il se mit à les suivre partout. Quand il sut parler, il leur parla.

Sans arrêt.

Tout en s'épanouissant sous le regard aimant de sa mère, il se mit à idolâtrer son père. Mais ce n'était pas tout: dès le départ, il voulut *être* comme son père, un paysan qui avait les pieds sur terre et que tout le monde appréciait, pourvu de grandes oreilles et de doigts forts, crochus, qui avaient la couleur de la terre rouge, un homme qui avait en toutes circonstances une histoire à raconter, une plaisanterie pour tous les moments tristes. Chaque matin, son père enfilait son *mono*, la salopette bleue des paysans, il chaussait son béret noir et, en sifflotant de satisfaction, parcourait les deux cents mètres qui le séparaient de la grange, sur un chemin de terre surplombant les plateaux castillans, ces steppes âpres et désertes qui forment la Meseta espagnole et d'où viennent les vents puissants et le soleil brûlant. Les Castillans vivent huit cents mètres au-dessus du niveau de la mer, et ils décrivent souvent leur climat ainsi: neuf mois d'hiver et trois mois d'enfer.

C'était l'Espagne des années cinquante, des temps amers pour les paysans, des temps amers pour tous les Espagnols. Durant la deuxième décennie de la dictature franquiste, la misère faisait partie du quotidien; dans l'intérieur des terres, on manquait de nourriture et d'électricité<sup>1</sup>. À cette période, la population émigra en masse des régions semi-arides de la Meseta vers les grandes villes industrielles – Bilbao, Barcelone, Valence –, et ceux qu'elle laissa derrière elle continuèrent à cultiver le sol plus ou moins comme on l'avait fait durant des siècles, c'est-à-dire en bêchant, en semant et en battant le blé à la main. Même le langage des champs était demeuré celui de jadis. Parfois, le père du garçon accueillait un ami en levant

---

1. « L'Espagne, la famille et Dieu: voilà ce qui nous nourrit et nous désaltère », déclare Franco, dans un anglais hésitant, sur des images d'une époque où, estime-t-on, plus de deux cent mille personnes sont mortes de faim en Espagne. Franco, qui était lui-même un curieux personnage (selon les avis, c'était un assassin kleptomane ou le père de la nouvelle Espagne), avait conçu le projet absurde de nourrir trente millions d'Espagnols en leur distribuant des sandwiches à la viande de dauphin, qu'on pêcherait dans les eaux territoriales. C'est seulement en 1959, quand la direction de l'économie fut arrachée aux griffes des idéologues phalangistes, que les choses changèrent et qu'on sema les graines du « Miracle espagnol », une période de forte croissance.

la main et en lui lançant un salut qui voulait dire : « Hé, attrape une pelle. »

Le village où ils vivaient portait le nom des Guzmán, une grande famille d'aristocrates (des hommes d'État, des généraux, des vice-rois) qui avait contribué à fonder le royaume de León, à partir du XII<sup>e</sup> siècle. Quelque part en cours de route, un roi de León avait fait don aux Guzmán de trois mille hectares dans la région du Douro afin qu'ils s'y retirent. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, Cristóbal Guzmán mit soixante ans à bâtir le château – qu'on appelait dans le village le *palacio* –, réplique exacte (mais dix-sept fois plus petite) de celui de la famille à León. Tout autour, le village se développa, peuplé au moment de sa splendeur de milliers d'habitants qui faisaient vivre des restaurants et des cafés, des échoppes de barbier et plusieurs marchés. Bien que le père – comme son père, le père de son père, et ainsi de suite – ait vécu toute sa vie au village, il est difficile de mesurer à quel point les racines de la famille dans la région sont profondes, quand bien même elle y prospéra. Au sommet de sa puissance, la famille avait possédé jusqu'au palais. Mais dans les années cinquante, elle vit son influence diminuer, perdant de plus en plus de travailleurs au profit de la ville et vendant toujours davantage de ses terres. Le père avait un talent mystérieux qui lui permettait de saisir les pires moments pour en faire les meilleurs. Si grave que fût la crise, il était invariablement heureux, il chantait et buvait le vin qu'il faisait lui-même. Il jouait aux cartes dans des cafés bondés et racontait des tas d'histoires, certaines sur ses hauts faits de jeunesse, lorsqu'il entraînait des filles dans les champs pour une petite partie de *chaca chaca*, d'autres sur la période qu'il avait passée dans l'armée espagnole au Maroc, où les soldats semblaient consacrer l'essentiel de leur temps à changer les pneus crevés des camions. Il y en avait une en particulier qu'il aimait raconter et qui datait de sa jeunesse, quand la Castille avait été massivement bombardée par l'aviation nationaliste durant la guerre civile. Chaque fois que les cloches de l'église sonnaient l'alarme, tout le monde courait se cacher dans les grottes semées un peu partout dans la campagne. Sauf ses amis et lui. Ils sautaient sur leur motocyclette et, courbés sur le guidon, sous le rugissement des chasseurs franquistes, ils parcouraient à toute allure la trentaine de kilomètres qui les

séparaient de la ville voisine d'Aranda de Duero, où tous les cafés et restaurants avaient été abandonnés, la nourriture et la boisson encore sur les tables. La *comida* parfaite: un morceau de *chuleta* et du vin rouge fraîchement versé, un peu de poisson et de la *cerveza*, un flan à moitié mangé et un digestif. Et c'était encore mieux s'il y avait du fromage sur la table, car le père adorait le fromage. Ils passaient d'établissement en établissement jusqu'à ce que le bombardement eût cessé, et s'enfuyaient dès le premier signe de retour à la normale, zig-zaguant sur la colline pour regagner le village.

Et c'était donc à cet homme – ce jouisseur qui sifflotait gaiement, ce père-paysan-plaisantin – que le fils devait son prénom: *Ambrosio*, un prénom qui évoque le nectar des dieux mais dont le sens est « immortel ». Au bout d'un moment, les villageois se mirent à les appeler « les deux Ambrosio », bientôt abrégé en « les Ambrosio », tant l'influence qu'ils avaient l'un sur l'autre et sur toute la ville était grande. Quand on parlait à l'un des Ambrosio, il allait de soi qu'on parlait aux deux et aussi à leurs ancêtres, y compris à l'arrière-grand-père pauvre, dont les cendres étaient conservées dans un vase en porcelaine, dans la salle à manger du rez-de-chaussée, un peu en souvenir et un peu pour rire – comme ils le faisaient bel et bien en constatant qu'il y avait une faute dans le nom qui y était gravé: *Ambrosio*.

Pour un certain type de garçons, plutôt rudes et brutaux, pleins d'une joie irrépressible et d'exubérance physique – tel que l'était le plus jeune des Ambrosio –, Guzmán était un pays des merveilles fait de ruines, de cachettes, d'immenses champs et de crevasses appelées *barcos*, idéales pour tendre des pièges. La rue principale montait en serpentant entre les maisons de pierre, elle allait jusqu'au palais et passait devant l'église, devant la *caseta* et la grange à cochons, pour déboucher là-haut sur un autre monde infini – qu'on appelait *arriba*, une calotte polaire de terre fertile. Dans ce paysage, Ambrosio jouait férocement avec les autres gosses à la *tabusa* ou à *linka*. À l'école, il rêvassait à ses après-midi de liberté, quand il retournerait jouer, qu'il traînerait du côté de l'une des sources naturelles ou des fontaines (où les gens faisaient leur lessive, venaient chercher l'eau et remplissaient les réservoirs servant à

l'irrigation). Il célébrait la fiesta annuelle du village en restant éveillé le plus longtemps possible durant ces cinq jours de septembre: le but était de se faire pourchasser par le taureau explosif – un homme déguisé, qui avait des chandelles romaines en guise de cornes –, puis de regarder le feu d'artifice, de chanter des *jotas* et de danser avec les adultes. Il put découvrir les merveilles du monde extérieur qui parvenaient jusqu'à eux. Un jour des années soixante, des gitans ont apporté en ville les premiers films animés, qu'ils ont projetés sur un côté du *palacio*, des vieux films en noir et blanc des années trente. Une autre fois, un homme nommé Barbache, l'Homme-phoque, a placé un soc de charrue en équilibre sur son nez et, s'il avait éternué, il aurait fini coupé en deux.

Surtout, il y avait les *bodegas*.

La Castille est pleine de *bodegas*, des grottes creusées à la main avant l'ère des réfrigérateurs. À Aranda de Duero, la Bodega de las Ánimas, creusée au xv<sup>e</sup> siècle, est un labyrinthe de trois cents grottes qui représente plus de dix kilomètres de galeries souterraines, dans lesquelles sept millions de bouteilles de vin sont produites chaque année. À Guzmán, on trouve environ deux douzaines de ces grottes dans la colline qui marque la limite nord de la ville. On dit que certaines des *bodegas* datent de l'occupation romaine, juste avant le début de l'ère chrétienne. Chaque automne, le produit des récoltes était transporté et stocké dans les grottes – des sacs de blé, des légumes et, surtout, du fromage et du vin, ce dernier dans des outres en peau de chèvre – afin qu'on puisse en disposer durant le long hiver et le printemps. D'après la légende, un homme s'installait dans une pièce juste au-dessus de la grotte et faisait l'inventaire de tout ce qu'elle contenait. On a appelé cette pièce *el contador*, la chambre à compter.

Comme toutes les familles du village creusaient ou recevaient en héritage une *bodega*, à Guzmán aussi on leur a adjoint ces chambres à compter, sculptant parfois une entrée et aussi un escalier qui menait là-haut, à un espace confortable avec une cheminée. Bientôt, les gens se sont retrouvés dans les *bodegas* pour partager un repas autour de la même table et passer le temps. Au fil des siècles, avec les progrès accomplis en matière de réfrigération, les grottes ont joué un rôle moins utilitaire et plus social, et la chambre, quant à elle, a illustré

l'autre sens du verbe *contar*, « raconter ». Le *contador* est alors devenu une « chambre à raconter » où l'on échangeait des récits. C'était le lieu où, par les froides nuits d'hiver ou les longues journées d'été, les villageois apportaient leurs histoires, leurs secrets et leurs rêves. Quand quelqu'un avait une révélation importante à faire ou qu'il avait besoin de la compagnie et de la proximité des amis, il pouvait se rendre dans la chambre à récits et, devant une bouteille de vin et du chorizo, dérouler son histoire avec l'art de la digression hors norme qui est propre aux Castellans. Les fins de semaine, des rassemblements fortuits pouvaient durer un jour et une nuit : on s'y racontait des histoires qui allaient des détails de la récente récolte aux drames de la vie au village, pour arriver enfin, peut-être, aux histoires du passé, le tout arrosé de bonnes lampées de vin. En ce sens, la *bodega*, avec sa chambre à récits, est devenue un lieu mental et un état d'esprit tout autant qu'un lieu matériel. Et c'est là que le jeune Ambrosio est d'abord tombé sous le charme de son père et de ses histoires.

Quelque chose dans ces récits résonnait puissamment dans l'esprit du garçon, une chose qu'il n'aurait pas su définir, au début, mais qui a perduré. C'était un sentiment d'émerveillement, la sensation d'être vivant qui naissait de ces interminables palabres, murmurées ou hurlées dans la chambre à récits, en présence de son père dans son rôle de conteur. Le jeune Ambrosio était fasciné par ces histoires. Il les écoutait pendant des heures et y repensait après coup, hanté par l'art du détail dont son père avait fait montre. Bien que bavard lui-même, le garçon y répondait par un réflexe pavlovien : il écoutait en silence, plongé dans un état de joie émerveillée.

Ambrosio ne s'intéressait pas à l'école, mais sa mère rêvait de le voir devenir médecin. Dès son plus jeune âge, on l'envoya comme ses frères dans un internat catholique de Burgos, le chef-lieu de la Castille, à quatre-vingts kilomètres de là. Pourtant, sa véritable éducation, il l'a faite dans la rue et dans les champs, chez lui, en observant les paysans et en recueillant les histoires qui, là-bas, remplissaient le moindre interstice du quotidien. Il passa de plus en plus de temps dehors, loin du village et de sa grappe de maisons, dans le paysage inviolé qui s'étendait sur des kilomètres en un patchwork de

vignes et de champs de blé, marchant aux côtés de son père ou des anciens. La Meseta était elle aussi couverte de récits, telles des pierres qu'il n'y avait qu'à ramasser. Que s'est-il passé sur le vignoble appelé Matajudíos – « Tueur de Juifs » ? Que faisait cette étrange série de pierres rondes comme des œufs de ptérodactyle dans le sol du Barco de Palomas ? Et ces éclats d'os comme des étoiles brisées, là-bas dans le Champ Haut ?

Alors il écoutait et s'interrogeait inlassablement, en arpentant son carré de terre : *Que s'est-il passé ici ?* Dès l'enfance, Ambrosio a pris la relève de ses aïeux et parlé aux fantômes.

Plus tard, Ambrosio connut une nouvelle phase d'instabilité, errant à la recherche d'histoires et de conteurs d'histoires, des modèles qu'il pourrait suivre toute sa vie. Il commença par Quintanamavirgo, le village voisin, qui se trouvait au pied de la colline et dont les habitants semblaient plus distants, voire fuyants. À Guzmán, on l'appelait *el pueblo de los toros*, on prétendait que les villageois se cachaient dans la pénombre de leurs alcôves, tels les taureaux effrayés que l'on vient d'envoyer dans l'éclat de l'arène. Mais ces gens avaient eux aussi leur histoire, il était question d'un mystérieux tunnel traversant la *mesa* qui les reliait au monde des esprits.

Un autre village, Roa – plus grand et plus bruyant, très digne et même fier –, s'étendait juste derrière. On y trouvait une multitude de commerces et de restaurants, mais surtout beaucoup de jeunes gens de son âge. C'est là qu'Ambrosio entendit pour la première fois une histoire, « Les ânes de Roa », qu'il se chargea par la suite de perfectionner<sup>1</sup>.

---

1. C'était peu avant la guerre d'Espagne. Il y avait à Roa un prêtre aux façons si arrogantes qu'il n'aurait jamais permis qu'on le voie sans sa soutane. S'il surprenait de mauvais comportements – un excès de boisson, des enfants qui se battaient dans la rue –, il tourmentait les habitants avec sa Bible. Lorsqu'ils l'apercevaient de loin, les villageois fuyaient à travers les ruelles afin d'éviter Sa Sainteté. En résumé, c'était un casse-pieds puritain dont le principal problème était de ne jamais s'être envoyé en l'air.

Le jour vint où, dans un village voisin, à moins de dix kilomètres de là, un homme se retrouva soudain à l'article de la mort. On avait besoin du prêtre sans tarder, afin qu'il administre les derniers sacrements au moribond. Comme il ne possédait pas de cheval, il alla frapper chez ses plus proches

Enfin, la ville d'Aranda de Duero devint l'horizon d'Ambrosio, la frontière de son monde. C'est là que se trouvait le bar préféré de son père, pendant la guerre, et que vivait Julián, son meilleur ami. Ils s'étaient rencontrés à l'âge de neuf ans, jouant tous deux au basket-ball dans l'équipe de leurs internats respectifs. Ce jour-là, sur le terrain, Ambrosio avait pour mission de marquer Julián, un garçon grand et maigre, aux cheveux bruns. Il avait des jambes frêles, de longs bras, des doigts osseux et des mains identiques à celles d'Ambrosio, d'ailleurs tout son corps était pareil au sien. Ils avaient tous deux des genoux cagneux. Leur carrière de *baloncestista* fut brève, mais quelque chose d'autre, qui était appelé à durer, vit alors le jour. Dans les vestiaires, Ambrosio entendit l'accent chantant d'Aranda et, comme il était congénitalement extraverti, il interrogea les joueurs de l'autre équipe : « Lequel d'entre vous vient d'Aranda? »

---

voisins : la jument de celui de droite nécessitait de nouveaux fers et l'étalon de celui de gauche était déjà dans les champs. Ailleurs, ce fut pareil et, en définitive, le prêtre tomba sur un jeune homme qui avait un âne – et qui était ravi de pouvoir l'aider. « Le Seigneur vous ait en Sa miséricorde », le remercia le prêtre en grim pant sur la bête et en se signant. Puis il partit à vive allure.

Peu après, ses pieuses pensées furent troublées par un vague braiment. Bien qu'agacé, il préféra l'ignorer. Mais le braiment s'intensifia jusqu'à devenir une antienne étrangement frénétique. À présent fort irrité et irrémédiablement distrait de ses prières, il regarda derrière lui et eut la mauvaise surprise d'apercevoir un troupeau d'ânes en rut qui le poursuivaient. Au bord de la route, les villageois eurent une vision qu'ils n'oublieraient jamais : une horde sauvage d'ânes mâles pourchassant une femelle en chaleur que montait un prêtre, une expression alarmée sur le visage. Ce dernier fit la seule chose possible : il poussa l'ânesse à avancer plus vite, tandis que les mâles se bousculaient et devenaient agressifs. Finalement, l'un d'eux prit le dessus et parvint à immobiliser la croupe de Dame Burra : les deux sabots atterrirent sur la soutane du prêtre et le coïncèrent là, au beau milieu de l'action qui débuta.

Ceux qui assistèrent à cette scène fâcheuse affirmèrent que si la tenue du prêtre avait été un peu moins solide, il s'en serait sorti avec moins de blessures. Toujours est-il que le prêtre poursuivit sa route, tête basse, fit comme s'il ne s'était rien passé et multiplia les signes de croix. Lorsqu'il arriva à destination, le moribond avait miraculeusement repris des forces et le prêtre s'en retourna chez lui pour s'aliter. Certains prétendent que, traumatisé, il ne retourna plus jamais à Roa – et à ses ânes.



Quant à lui timide et introverti, Julián rougit et leva la main.

« Moi, pourquoi? » répondit-il.

– Parce que je suis de Guzmán », a expliqué Ambrosio.

Il se trouvait que Nacho, le cousin d'Ambrosio, était le meilleur ami de Julián, qui cita plusieurs autres noms.

« Ce sont mes amis à moi aussi, commenta Ambrosio.

– Si tu es le cousin de Nacho, comment se fait-il que je ne te connaisse pas? » demanda Julián – et un souvenir revint à l'esprit d'Ambrosio.

Une réunion de famille, une fête de communion quelques années plus tôt, alors qu'ils avaient six ans. « Tu fumais des cigarettes dans la cage d'escalier et j'ai fumé avec toi », raconta Ambrosio. C'était tout.

De beaux débuts.

À l'évidence, Julián était plus sérieux, mais Ambrosio aimait sa discrète perplexité face à la vie, son léger sourire et son humour subtil. Et Julián appréciait la désinvolture avec laquelle Ambrosio faisait tout pour choquer les autres, la fougue qui lui valait à chaque fois de se faire exclure des écoles catholiques qu'il fréquentait. Ambrosio était le chef de bande et le pitre de service. Julián, lui, devint son heureux complice.

Ils marchaient dans la rue en criant des idioties aux passants. Ils allaient dans les champs et chassaient, ce n'étaient pas de fines gâchettes, contrairement à Ángel, le frère d'Ambrosio, mais ils étaient assez bons pour atteindre un lièvre de temps en temps. Un jour, ils tuèrent un sanglier qu'ils partagèrent avec les amis de la *bodega*, et Ambrosio chanta en s'accompagnant à la guitare. Tous les prétextes étaient bons pour être ensemble. Pendant les bals et les fêtes – car bientôt leurs principaux centres d'intérêt furent les filles et le vin –, ils croisaient parfois le regard de l'autre par-dessus la tête des fêtards et ils communiquaient par télépathie : un sourire en réponse, un sourcil levé, un clin d'œil qui en disait long.

Au fil des ans, Julián consacra de plus en plus de temps à ses études, il faisait son droit à Valladolid et voulait devenir avocat, tandis qu'Ambrosio abandonna purement et simplement les siennes. Cela ne les empêcha pas d'être encore plus proches. Ils se rendaient régulièrement l'un chez l'autre, ce qui dénote une grande intimité dans un pays où la vie sociale se déroule pour l'essentiel dans la rue, dans les bars et les

*bodegas*. Logiquement, Julián était considéré comme un membre à part entière de la famille Molinos, de même que ce dernier était considéré comme un membre de la sienne. Malgré leurs différences, ils avaient atteint la même taille, arboraient la même barbe et possédaient le même modèle de moto, ils portaient tous les deux des chemises amples et des jeans à pattes d'éléphant. Tandis que Julián était d'une beauté tranquille – mâchoires carrées, larges épaules, impressionnant, mais avec de timides yeux bruns qui dénotaient de plus profondes vulnérabilités –, Ambrosio n'était que débauche d'énergie et prêtait le flanc à toutes sortes de remarques comiques. Leur dévouement mutuel était inébranlable, cimenté par l'attention tendre de Julián et par le goût qu'avait Ambrosio d'en faire des tonnes sur la légende de leur amitié.

Plus tard, Julián fut présent quand Ambrosio rencontra sa future épouse, et Ambrosio lorsque Julián fit la connaissance de la sienne. Ils assistèrent chacun au mariage de l'autre. Julián avait table ouverte chez Ambrosio tous les mercredis. Souvent, les deux jeunes hommes montaient à la *bodega* le dimanche après-midi, ils allaient dans la chambre à récits et s'installaient à la grande table pour boire du vin rouge. D'après Ambrosio, Julián était un formidable conteur d'histoires, encore meilleur que lui, et il était impressionné par la capacité de son ami à inventer des bobards, par sa mémoire des détails et son éloquence. Comme ils partageaient tant de choses et qu'ils parlaient une sorte de jargon commun, ils n'avaient rien à se cacher dans ces moments-là. Et si la conversation reposait désormais sur leurs intérêts immédiats – le meilleur moyen de faire pousser le meilleur raisin, par exemple, ou quelque aventure vécue dans les champs –, ce furent toutefois les vraies histoires, celles qui animaient leurs vies, leurs rêves profonds, leurs peurs et leurs sentiments d'hommes, qui renforcèrent réellement leur lien.

Quand Ambrosio entra dans l'adolescence, le monde moderne tel qu'il existait au-delà du paysage primitif de Guzmán se mit à accélérer : mécanisation, industrialisation, production de masse. Au fond, un village comme Guzmán n'avait guère d'atouts pour retenir ses habitants, sinon ses cycles réguliers et la nostalgie. Avec la bénédiction de son

mari, la mère de famille, Purificación Molinos – car Molinos était leur nom de famille –, avait envoyé leurs enfants faire des études loin du village. L'aîné, Roberto, était intelligent et studieux; avec le temps, il développa une grande sensibilité artistique et devint photographe à Madrid. Le deuxième fils, Ángel, fit des études d'ingénieur, et son aisance avec les gens lui permit de faire une très belle carrière dans le secteur de l'énergie, qui le mena jusqu'à Buenos Aires. Puis il y avait le troisième fils de Purificación Molinos, le docteur manqué, l'hérétique grivois, ce chien fou d'Ambrosio. À Burgos, il avait été exclu de l'école, car il s'était rebellé contre les prêtres, et on avait dû l'envoyer à Madrid, où il se rebella de nouveau. Il vivait chez des parents et, chaque matin, il partait pour le lycée mais n'y arrivait jamais, il s'arrêtait dans les cafés et les salles de billard, échangeait des histoires et buvait des coups, visiblement pas intéressé par les livres ni par une quelconque réussite.

On était alors en 1972, trois ans avant la disparition de Franco. Ambrosio avait dix-sept ans, le physique d'un homme à défaut d'en avoir la maturité, et il traînait dans les rues de Madrid. Il tuait le temps, s'arrêtait sous les arbres pour observer les bourgeons ou les feuilles mortes, dans la poussière et les gaz d'échappement, car ils lui rappelaient Guzmán. Novembre vint et un soir, son oncle sonna à la porte sans s'être annoncé, pour dire qu'il ramenait Ambrosio chez lui. Le blizzard se mit à souffler, de grandes phalènes blanches et vaporeuses envahirent la route. On ne voyait plus rien. Au fil de la nationale qui passait par Aranda, Roa, puis Quintanamanvirgo, Ambrosio était perdu et il ne savait toujours pas pourquoi il rentrait à Guzmán.

Lorsqu'il eut franchi la porte d'entrée et gravi les marches quatre à quatre, avec son corps imposant et balourd, Ambrosio passa devant sa mère et se précipita vers son père, pâle et immobile, couvert de lésions suintantes, allongé dans son lit. Tout dans la pièce – les relents de chair putréfiée, le manque de lumière – faisait penser à la chambre d'un mort. En guise de médicament, Purificación s'était servie d'une crème à base de lait de brebis, et elle la passait sur les plaies de son mari, un remède traditionnel qu'on employait à Guzmán. Mais ça n'avait été d'aucun secours. Les choses avaient même empiré.