

AUTOPHAGES

LES MEMBRES de la joyeuse confrérie des autophages rend, le premier vendredi de chaque mois, l'hommage qui lui est dû au regretté professeur Johannes Heinrich Ruprecht, vilainement assassiné par des paroissiens bornés pour avoir fait savourer à ses invités sa chair cultivée en souche. Il pouvait leur proposer n'importe quelle autre pièce de boucherie, n'importe quel produit de mer ou de rivière à partir de cellules prélevées sur n'importe quel animal mort ou vivant, voire sur des fossiles.

Le maître des lieux, un chef constellé de Fougères, avait déjà suscité l'indignation des gastronomes et des grands cuisiniers, en servant à des connaisseurs, dans des assiettes aussi grandes que des plateaux, de telles chairs, meilleures que celles qui lui avaient valu quatre étoiles : il les avait cultivées en amont dans le laboratoire aménagé chez lui par le défunt que l'on honorait ce jour-là. Il avait également hérité de tout son matériel. Les rustiques pâtes fraîches à l'oseille et aux Saint-Jacques atteignaient des sommets. Avec une matière première quasiment gratuite, il pouvait mettre à son menu des agneaux de lait des prés-salés à prix modique. Les assiettes dressées de Yann Roparzh étaient déjà aussi belles que riches, abondantes et goûteuses. La *Grande Bretèche* restait ouverte aux clients qui avaient de quoi, et acceptaient de payer bien plus cher pour manger moins, mais *La Cantine à Yann* ne désemplissait pas. La seconde pouvait faire perdre trois étoiles à la première, la toque n'en avait cure, on pouvait même lui enlever celle qui lui restait. Il y avait toujours eu entre ses assiettes et celles de ses semblables la même différence qu'entre les créations du Bauhaus et une cathédrale gothique, dont les légumes constituaient les indispensables piliers. Il n'avait rien à faire d'un monde qui n'avait pu endurer une innocente plaisanterie de son cher Johannes Ruprecht.

Les autophages se flattent de faire déguster, dans la résidence particulière de Yann Roparzh, aux autres membres de leur honorable confrérie de bons morceaux de leur propre personne. S'ils ont choisi le jour de la Passion, c'est qu'il n'en est pas de meilleur pour assouvir l'une des siennes. Le chef a fini par découvrir que chaque convive recélait en lui des morceaux particulièrement friands. Un gigot de Jeanne Riton, à peine rosé, exalte parfaitement le goût d'un bon matelas d'algues ; mais une côte de la même hisse des rattes au four, délicatement posées sur des oignons grelots poêlés, enduits de miel et déglacés au vinaigre de cidre, à d'inconcevables sommets. Les algues, il va lui-même en faire provision dans des secteurs connus de lui seul, les légumes lui sont discrètement livrés par l'irremplaçable René Cham qui a radicalement renouvelé l'art du potager par l'attention qu'il accorde au bien-être végétal.

Les convives ont un autre point commun. Ils se soucient plus que quiconque de leur propre planète. Jeanne Riton, a commencé par cloner des insectes qu'elle lâche dans les champs remis en état par René Cham, avec des tombereaux de vers qu'elle a mis à sa disposition. Elle repeuple de la sorte les océans, en y balançant des représentants des espèces les plus menacées, avant que les méduses, débarrassées de leurs prédateurs naturels, finissent par leur donner une consistance tout à fait gélatineuse. Des bancs de thons clonés s'emploient, avec un enthousiasme qui ne fléchit pas, à fluidifier la Méditerranée orientale. Dans un moment de désespoir, elle a bien songé à confier le gros œuvre à une armée d'ichtyosaures dont elle était parvenue à produire un spécimen. Les curieux qui n'ont pas froid aux yeux peuvent l'admirer dans un vaste aquarium installé au cœur de la Mer de Paille, juste en face de Lisbonne, l'océanorium de la ville n'étant pas à même d'accueillir la sale bête. Les méduses de tous les océans ne pouvaient que mettre un banc d'ichtyosaures en appétit, l'on n'était pas sûr d'arriver à les exterminer avant qu'ils passassent aux affaires sérieuses. Pour soutenir les thons dans ce rude combat, elle favorise la multiplication de poissons aussi friands de méduses, encourage ailleurs la prolifération des tortues luth, des manchots, des albatros, et tapisse les rochers d'actinies. On vient de fêter comme il se doit le premier anchois non cloné pêché à Collioure.

Un pied de Barbara Schwatz ne pouvait faire en principe l'unanimité que chez les amateurs du pied de cochon à la Sainte-Ménéhould, le maître des lieux n'étant pas du genre à lésiner sur les carottes, les oignons, les échalotes — il ne s'est pas permis plus de deux clous de girofle, car il est vraiment fin, vraiment goûteux le pied de Barbara. Peu à peu, tout le monde s'est laissé convertir, y compris ceux qui n'apprécient pas le morceau chez le porc de base. Tu as de bons pieds, tu sais, murmurait-on en soupirant d'aise, faute d'avoir de très bons yeux. La pauvre femme, qui porte des lunettes épaisses comme des boules de cristal, en est d'autant moins vexée qu'elle a la dent dure. Elle est la Madame Traçabilité du Parlement européen. Elle y proclame son attachement à un honnête libre-échange. C'est le terme honnête qui fâche. D'une force de travail peu commune, elle est le cerbère des étiquettes. Elle tient à la disposition des consommateurs la liste des saletés autorisées dans les pays d'où proviennent les denrées qu'on nous vend. Doit figurer sur l'étiquette, une note sur les conditions de travail et les salaires de la main-d'œuvre, elle a elle-même fixé les critères et s'est inspirée de la signalisation routière (rouge, orange, vert) — je veux savoir qui j'exploite et comment ! beugle-t-elle en tapant sur son pupitre. C'est elle qui a conseillé à Jeanne Riton de pucer ses clones afin que les navires usines pussent être poursuivis si l'on en trouvait dans leurs filets. Ses thons pouvaient se multiplier, mais comment être sûr que l'on ne pêchait pas un des clones qu'elle continuait à balancer dans la Grande Bleue ? En

revenant à de bien plus anciennes pratiques. Cela n'empêchait pas les viandards des océans de les rejeter à la mer comme les mammifères marins pris dans leurs filets, mais c'était agaçant. Elle n'était pas arrivée à empêcher que l'on infligeât de bonnes secousses aux fonds marins pour récupérer les poissons plats qui se tapissent dessous. Mais les consommateurs devaient savoir à quoi s'en tenir. Elle n'était pas vraiment la bienvenue dans la plupart des restaurants. Les cellules cultivées en souche présentaient des garanties que ne pouvaient offrir la plupart des éleveurs. Et les produits de la terre qu'elle acceptait d'absorber étaient tous issus de la permaculture.

Laurent Beagle est la terreur des agriculteurs routiniers, et des éleveurs industriels. Comme il ne veut pas la mort du pêcheur, il s'efforce d'imposer le goutte à goutte à toutes les exploitations, quoi qu'en aient les grands producteurs de maïs, les céréaliers de la Beauce et d'ailleurs. Plutôt que d'offrir une aide aux victimes des sécheresses récurrentes — elles travaillent pour moi, aime-t-il à dire — il propose le matériel nécessaire à ceux qui en acceptent les contraintes. Les retenues d'eau qu'il préconise lui valent les foudres des écologistes, ennemis déclarés des éoliennes au sommet des collines. Leur plus illustre précurseur, le Chevalier à la Triste Figure, n'aimait pas les moulins à vent. Ennemi des vastes champs de panneaux photovoltaïques, il étudiait la possibilité d'en installer un réseau serré sans entamer les parcs naturels. Régulièrement élu sans appartenir à aucun parti — je veux bien être élu, je ne tiens pas à être soutenu — sans faire de meetings, sans distribuer de tracts, il ne se sent solidaire que de ses propres idées, et de ceux qui les partagent. On lui reproche d'avoir aménagé son secteur à ses frais, selon ses conceptions, ses vulgarisations lui en donnent les moyens. Il a salué comme il faut les travaux de Johannes Ruprecht. Si une seule vache peut nourrir toute l'humanité, on peut la traiter comme elle le mérite. Il compte là-dessus pour mettre fin au potlatch alimentaire, malgré les résistances de plus en plus féroces d'un nombre de plus en plus grand de consommateurs. Les dieux de l'Olympe se repaissent des viandes des sacrifices, il faut au menu peuple d'épaisses ventrées. Il juge la démesure consubstantielle à notre nature profonde. C'est très beau, les cellules en souche, on ne peut en faire des holocaustes. Ce qu'il apprécie chez Yann Roparzh, c'est qu'ennemi déclaré du moindre gaspillage, il fait longuement cuire les os de ses invités, cela donne d'admirables bouillons et des fonds de sauce inimitables. Il offre son échine à la compagnie. Pour rehausser la robuste grâce d'une bonne platée de choux de Bruxelles, on ne saurait trouver mieux. Ce qui ravit Laurent Beagle, c'est l'idée d'un fond de sauce humain, fût-il obtenu à partir de cellules-souches.

Yann Roparzh n'a pas été trop affecté quand il s'est aperçu que son friand morceaux, c'étaient ses abats. Sa cervelle sublimait les saveurs les

plus secrètes du poireau commun, le chou braisé semblait fait tout exprès pour son foie, les carottes nouvelles n'attendaient que ses reins, sans qu'il fût besoin d'y mettre trop d'oignons, ni — oh crime, oh sacrilège ! — de rincer le tout d'un trait de vin blanc. Surprise... ses tripes n'apportaient rien aux haricots venus d'ailleurs, mais rendaient toute leur dignité aux fèves ancestrales. Une pudeur toute naturelle lui interdisait de servir ses frivolités à une aussi noble assemblée, mais il sentait que, sans elles, on ne découvrirai jamais les douceurs que peuvent recéler des roquettes juste un peu poêlées.

À peine hissé par le conclave sur le trône pontifical, Sylvestre IV, le deuxième de l'histoire — pour ce Saint-Père, un antipape compte pour du beurre, tandis qu'un pape comme Sylvestre III, excommunié par un prélat qu'il vient d'excommunier, mérite la considération de ses pairs — se penche gravement sur le problème des viandes en souche. Dans sa bulle, *De carnibus vivendisque*, il s'interroge sur le droit dont disposeraient les hommes faits à l'image de leur Créateur, de reproduire sa création à l'identique, par souches ou clonage. Il souligne les dangers que de telles innovations font courir à l'Humanité. Même s'il a produit la femme à partir d'une simple côtelette de l'homme, Notre Seigneur n'a pas autorisé celui-ci à se constituer un harem par le même procédé. Si l'on peut, à partir d'une poule, d'une sardine, d'une vache nourrir l'humanité entière, quel besoin aura l'homme de gagner sa vie à la sueur de son front ? Notre sauveur a peut-être multiplié les pains, cela n'autorise pas une Jeanne Riton (il n'est pas donné à tout le monde de figurer dans une bulle papale) à multiplier les thons, fût-ce pour assainir les océans. Le libre-arbitre de l'homme l'autorise à ravager la planète qui lui a été confiée, voire à s'entre-tuer, vouloir rivaliser avec son créateur, c'est faire preuve de démesure. Chacun doit songer à donner du pain à ceux qui n'en ont pas, mais cela ne veut plus rien dire si tout le monde peut se gaver autant qu'il veut de ce qu'il veut.

On acceptait à cette table à contre-cœur de parler anglais (du moins ceux qui pouvaient) avec Rudolph Stick dont le nez et les oreilles donnaient du corps à une platée de haricots sans qu'il fût nécessaire d'y ajouter quoi que ce soit d'autre. Cet innocent s'était imaginé que la meilleure façon de mettre fin au massacre des éléphants, c'était de parvenir à se constituer des stocks régulièrement renouvelés de défenses de mammoth, à partir d'un seul fossile. On eût cru ces défenses prélevées sur un animal fraîchement abattu. Il y avait de quoi mettre sur la paille des armées de braconniers et de contrebandiers. On ne pouvait compter sur l'acaratherium, l'ancêtre du rhinocéros, pour fournir aux clients l'indispensable corne de rhinocéros dont les vertus aphrodisiaques restent à prouver. L'animal, comme son nom l'indique, n'en avait pas au nez. Il en était réduit à prélever des cellules dans les zoos. L'ivoire de mammoth était de meilleure qualité que celui des pachydermes

actuels. Il ne restait plus qu'une seule ressource aux trafiquants, créer un label garantissant que l'animal avait été tué clandestinement dans les formes. Le contrebandier photographiait la bête morte ou mutilée, et l'on suivait le produit jusqu'au point de vente.

Pas besoin de parler russe à Boris Godinov, pour qui les minéraux n'avaient aucun secret. Il reconstituait n'importe lequel dans son laboratoire, où il étudiait les convulsions de notre écorce. Il n'y a plus de terres rares, aimait-il à lancer aux convives dont il savait qu'ils ne laisseraient jamais transpirer une telle information. Les vitelottes n'attendaient que son jarret pour exhaler d'ineffables fragrances. Il s'était acoquiné avec un tailleur de diamants aussi désintéressé que lui, pour donner à des organismes pas trop infectés les moyens de faire le bien. Des comptables virtuoses s'achetaient une conduite, en transformant cette manne en équipements. L'argent ainsi lavé devient propre à la longue. Il ne s'agissait que de proposer à certaines populations ce que leur refusaient leurs maîtres, qui ne s'étaient pas encore rendu compte que les ressources qu'ils s'obstinaient à s'accaparer ne valaient pas plus, virtuellement, qu'un pet de lapin. Boris Godinov s'appliquait à ne pas casser les prix.

Les mains de Serge Orlac exaltaient à merveille les douceurs byzantines du radis noir sans en atténuer la robuste âpreté. Il soulignait, dans ses ouvrages, les mille et une façons dont on invite le vulgaire à précipiter la dégradation de son milieu et de ses conditions de vie. Il appelle cela le syndrome des algues vertes. Ceux qui balancent leur lisier n'importe où reçoivent pour cela une aide de l'État... Les subventions aux producteurs de denrées frelatées, et de poisons divers, et surtout de produits prétendument biologiques étaient passées au crible. Les mécanismes de l'évasion fiscale devenaient si transparents que les intéressés ne manquaient pas de crier à la chasse aux sorcières. Comme le disait Andréas Coprotis qui ne manquait aucun de ces dîners, le peuple doit savoir, du modeste fraudeur aux vrais brigands, qui lui vole quoi. Il ne se contentait pas, le sieur Orlac, de brandir une liste comme un futur suicidé, il éprouvait d'autant moins de scrupules à la publier qu'il n'avait pas d'autre ambition que celle d'informer le public, et les reins plus que solides vu qu'il le faisait à compte d'auteur, et qu'il avait ses propres librairies réservées à des auteurs qu'il jugeait suffisamment irréguliers. Qu'on l'appelât le mouchard, fortune de mer. Les rares fois où il avait été poursuivi, il était arrivé avec une documentation exhaustive sur ses parties.

Les autres convives n'étaient pas aussi connus, mais partageaient les mêmes réserves sur la façon dont on traitait les sols, les animaux et les plantes. Ils étaient bien décidés à ne tenir aucun compte de la bulle pontificale, et à ne se nourrir que de chairs cultivées en souche, et de végétaux qui n'avaient pas essuyé le choc de l'agriculture industrielle.

Johannes Ruprecht et René Cham n'ayant vendu leurs brevets à personne, n'importe quelle entreprise pouvait, moins habilement que Yann Ropartzh, travailler ces chairs en amont. On ne jugeait pas que l'agneau pascal doit être sacrifié par un homme de l'art, ou égorgé plus ou moins proprement par un chef de famille.

Au moins voyait-on la fin progressive de l'élevage industriel. Les huiles de l'agro-alimentaires devant se résigner à privilégier la qualité. Chaque officine avait ses bêtes que l'on sélectionnait pour la qualité des cellules qu'elle pouvait proposer, avant de les abattre. Émergeant de leur relatif anonymat les autres étaient, durant leur courte vie, traitées aussi bien que naguère les taureaux qui mouraient dignement après avoir essayé d'encorner leur matador.

Un soir, un commando mieux équipé que des fous de Dieu, a enfoncé brutalement la porte de Yann Ropartzh pour tomber sur un repas à peine entamé. Le temps que l'on trouve la trappe par laquelle on s'était éclipsé, que l'on réussisse à l'ouvrir pour tomber sur une vaste cave avec quatre portes donnant sur quatre tunnels différents, les convives avaient eu le temps de disparaître. On ne s'attendait pas à une vidéosurveillance aussi efficace. Une heure après, des extraits choisis couraient sur la Toile, les agresseurs étaient parfaitement reconnaissables. Il ne restait plus qu'à les identifier avant qu'on les expédiât. Si la baraque de l'amphitryon saute pendant que les assaillants explorent les tunnels, c'est pour leur laisser la possibilité de faire les morts, et que les traces de chairs cuites passent pour des bouts de chair fraîche calcinée. Un savant trompe-l'œil cache au milieu d'un des tunnels un accès direct à *La Grande Bretèche*.

– Cette fois-ci, ce ne sont pas les cagots... dit Jeanne Riton.

Serge Orlac ne la laisse pas finir sa phrase :

– Juste les fidèles du veau d'or. Ils ont toujours le dernier mot.



René Biberfeld - 2019