

# Maude Rückstuhl



## Murmure 1: *Le Trophée*

Les Éditions du  
SANGTENAIRE



*Maude Rückstühl*

**Murmure 1 :**  
*Le Trophée*

Les Éditions du  
**SANGTENAIRE**



## *Copyright*

---

© Copyright : Maude Rückstuhl, 2014

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme que ce soit sans la permission écrite de l'éditeur et l'auteure, sauf dans le cas d'une critique littéraire.

Première publication : 2014

ISBN :            Numérique (Version PDF) 978-2-924499-00-9  
                      Numérique (Version ePub) 978-2-924499-01-6

Éditeurs :        Les Éditions du SANGTENAIRE  
                      396, chemin Aboujagane  
                      Haute-Aboujagane, N.-B., Canada  
                      [www.SANGTENAIRE.com](http://www.SANGTENAIRE.com)

Infographie et mise en page : Geoffré Samson  
Révision :        Carole Saint-Père, *Écritures CSP*

Dépôt légal :    Bibliothèque et Archives nationales du Québec  
                      Bibliothèque Nationale du Canada

## *Le Trophée*

---

Tranquillement assis sur une bûche, jambes écartées, tronc incliné vers l'avant... Mon esprit se fige dans la contention d'un aigle royal en chasse. J'affile l'une des inventions les plus machiavéliques de ce monde. Rien à voir avec le bruit métallique et cinglant que fait entendre un chef cuisinier en aiguisant ses couteaux par de grands gestes théâtraux. Pour en avoir déjà vu quand j'étais petit, je peux vous dire que ce genre de scène m'a grandement inspiré le loisir que je pratique aujourd'hui.

Pour ma part, je crois que l'art d'affiler les couteaux requiert délicatesse, minutie, attention, silence et, bien entendu, passion. La pierre de coticule est indispensable, en tout cas pour moi. Cette petite merveille de la nature a l'unique pouvoir de transformer un ridicule couteau à beurre en redoutable objet tranchant. Pourvue de grenats microscopiques, c'est la seule pierre naturelle fichue d'affûter tous les aciers, y compris l'inox!

La bûche sous mon cul vacille et ça m'énerve, mais rien ne peut nuire à ma concentration lorsque je procède à cette première étape. Tout doit être parfait. Chacune des phases doit être réalisée avec noblesse, propreté et soin. La pierre posée à plat, le dos de la lame relevée formant un angle de dix-sept degrés, je glisse le tranchant de l'arme sur la pierre. Naît alors un son divin. Sacrement plus excitant que la plainte aigre et bruyante de celle produite par le chef cuisinier! Celui de la lame contre la pierre est rude, sourd, viril.

Il faut aussi exercer un nombre égal de frottements de part et d'autre de la lame, sans quoi un défaut d'asymétrie risque de compromettre la finition. Pour ne pas être gêné pendant le dépeçage, mieux vaut accomplir l'étape première avec méticulosité. Donc, patience et douceur sont de mise pour assurer un travail précis et impeccable.

L'étape de l'aiguisage est la seule qui, malgré la concentration qu'elle demande, ouvre la voie à la réflexion. En ce moment, je me remémore mon père. Il adorait la forêt, comme moi. Il adorait la chasse, comme moi. Il aimait la bonne chère, comme moi. La seule différence entre lui et moi, c'est qu'il réside dans une tombe. Mort au combat. Un accident de chasse. Je n'avais alors que dix-sept ans.

La tragédie s'est produite lors de notre première sortie « père-fils ». Il est tombé raide mort, en plein milieu de la forêt. Un accident bien bête... Ce jour-là avait suffi à m'inspirer une aversion pour la chasse. Jusqu'au jour où, sur la route, je fus contraint à suivre une camionnette. Un trophée y était fixé au toit par des cordes. Il s'agissait d'un énorme orignal, couronné d'un panache tout aussi impressionnant, s'ouvrant comme deux ailes d'ange... Du jamais vu, un monstre! Quand mes yeux avaient croisé le regard éteint de la bête, une révélation m'avait secoué. J'avais la nette impression que le mastodonte m'invitait à renouer avec ma passion. Dans ses yeux vitreux, j'avais saisi que ma mission ne faisait que commencer.

Je scrute mon couteau. Je le tourne pour que mon regard en savoure chacune des crêtes; elles me semblent toutes aussi parfaitement meurtrières. Pour intensifier mon observation, je promène avec une lenteur appliquée mon pouce corneux sur toutes les dents. Perfection. Le test ultime? Appuyer la lame sur mes joues bien tendres et me raser. En un éclair, je sais que mon couteau, fidèle allié, est fin prêt pour l'ouverture de la chasse.

Mes bottes à embout d'acier ébranlent le sol de bois usé et pourri de la cabane. Je m'immobilise un instant devant la table en inox. Je considère la bête de haut, insensible à son sort. Mon père disait toujours : *un véritable chasseur a le cerveau froid et les mains chaudes.*

— Prêt pour le découpage, mon ami?

La taille du mammifère est monstrueuse. Il a des membres longs, des épaules voûtées, une tête oblongue et un énorme nez en forme de courge. Et tout un panache! Comparé à ceux de l'an passé, celui-ci a beaucoup plus de duvet. Contrairement à ce que l'on peut s'imaginer, la dimension de la queue varie d'un mâle à l'autre. La sienne est minuscule.

Je m'empare du couteau à dépecer, que l'on appelle « skinner ». J'exerce une pression au niveau de l'anus et remonte vers le thorax en ouvrant le péritoine. Après cette opération, les intestins longtemps cloîtrés dans le bas-ventre s'échappent de leur nid tout douillet, dans une explosion d'émanations septiques. Je jette à grandes poignées la

matière flasque et puante dans un seau vide. Je réserve ce festin aux ours. Pour eux, les tripes sont un véritable délice.

J'écorche aussi ma proie pour favoriser un refroidissement adéquat de la viande. D'abord, j'expose les cartilages de l'articulation des hanches et des épaules. Ensuite, je glisse la lame dans l'espace libéré et je coupe les ligaments. Enfin, je retourne le corps pour dégager la chair le long de la colonne vertébrale... cette partie fond littéralement dans la bouche. Cela fait, je prends ma scie et sectionne les côtes. Ainsi, je récupère les filets mignons; ça, c'est le summum de la jouissance gustative!

On ne doit pas mourir sans avoir chassé au moins une fois dans sa vie. Au-delà du besoin traditionnel et primitif de se remplir la panse de saveurs sauvages; au-delà du désir tyrannique de tuer la bête; au-delà de la fierté insipide de dérober l'existence à un être innocent, il y a *l'éviscération*. Éviscérer une proie, c'est un défoulement; c'est l'apogée du meurtre, c'est le triomphe du massacre; c'est aller jusqu'au bout de son pouvoir.

J'y mets de petites touches de création personnelles. Par exemple, j'aime bien prendre mes ciseaux et y coincer le bout du nez. Et dans un *CLIC* énergique, un fragment rebondit par terre avant d'aller se blottir dans un coin sombre. C'est le genre de truc qui me fait marrer... en cachette. Mais trancher les testicules et les suspendre aux oreilles de la bête, voilà le type de folie qui fait bien rigoler ma femme. Une dose d'humour est nécessaire pour raviver la flamme. Il n'y a rien de mieux que de s'éclater la rate une bonne fois pour s'acheter un peu de cul bien odorant! Parfois, je me plais à couper les oreilles d'un solide coup de machette. Bien sûr, je recouds le tout après! Pas question de rapporter à la maison un trophée auquel il manque des morceaux! La tête doit être parfaite et sans bavure.

Parfois, je m'arrête pour contempler la buée sur le carreau de la fenêtre. Son flou vapoureux souligne la jouissance de mes mains immergées dans les profondeurs anatomiques de la bête. À la simple évocation de ce plaisir, mes entrailles grouillent, comme si elles étaient infestées de vers... Et alors, mes nerfs sont la proie d'immaîtrisables tremblements.

J'adore la chasse au gros gibier. Ça me fait vibrer, réellement. Cet insatiable besoin de supériorité m'ensorcelle. J'aimerais pouvoir chasser toute l'année, mais hélas, la loi

nous l'interdit... Savez-vous en quoi consiste ce loisir? Avez-vous déjà joui du prestige d'accrocher à votre pick-up une tête que vous avez vous-même décapitée? Moi, oui. J'ai fait tout cela. J'ai imité le brame des orignaux avec mon appelant en écorce; j'ai fait le guet, l'œil sur la mire; j'ai rechargé discrètement ma carabine; j'ai visé le cœur de ma victime; et *PAN!* L'élue de la saison titube, chancelle, piétine, perd l'équilibre, se résigne à mourir et s'écroule... Et l'onde de choc qui suit va jusqu'à me chatouiller la plante des pieds... À cet instant précis, mes sens s'abreuvent d'une satisfaction indicible. Et si un congénère l'accompagne, je le tue, lui aussi. Deux pour un! Deux fois plus de jubilation chez ma femme, deux fois plus de viande dans le congélateur!

Disons-le : je suis plutôt chanceux, comme chasseur. J'amorce ma troisième année de chasse et chaque fois, je rapporte un ou deux beaux et gros spécimens, tous des mâles! Je n'abats jamais de femelle. Mon épouse et moi avons acheté cette demeure en prévision de ce loisir. Nous habitons en pleine forêt. Nous n'avons pas de voisins. Les seuls occupants du rang sont Floriange et moi. Trois jours après notre déménagement, j'entreprenais déjà de construire une cabane de chasse dans le bois. La tâche m'a demandé une bonne semaine. J'en suis très fier, d'ailleurs. J'ai travaillé comme un forcené. J'ai tout fait moi-même, avec des matériaux naturels dénichés dans la forêt. Je l'ai bâtie à environ cinq minutes de notre maison.

En période de chasse, j'entrevois des couleurs vives entre les arbres dégarnis; il s'agit de types qui ont le même instinct que moi. Je ne leur interdis pas d'abattre des orignaux ou des cerfs sur mon terrain. Avec cent cinquante acres de terre à bois, je m'y perds moi-même!

— Puis Charles, tu en as eu un? Ça fait déjà quatre heures que tu es parti...

Je pose mon couteau sur l'établi, essuie mes mains maculées de sang et de substances gélatineuses, puis sors mon émetteur-récepteur de la poche de ma veste.

— Et comment, que je l'ai eu, ma colombe! J'en suis déjà à le dépecer! Ça n'a pas été long! Il était si gros que ça aurait été impossible de le manquer!

— Prends bien soin d'enlever le gras! Avec tous ces kilos que je dois perdre avant les fêtes...

— C'est déjà fait, ma biche en sucre!

— Eh! Au fait, tu lui trancheras encore la tête, cette année? Je commence vraiment à crever de faim!

— Oh, ça ne prendra que trente minutes de plus, Floriange! Une saison sans trophée, ça ne vaut rien! Tu ne vas tout de même pas m'en empêcher! Trente minutes de plus, c'est pas la mort!

— Tu as raison. Je vais rester sur ma faim encore un peu...

— Jack! Où te planques-tu, mon vieux? Il y a de la bouffe pour toi!

Le golden retriever surgit en trombe par la porte entrouverte de la cabane. Le chien dérape maladroitement sur une mince couche de gras ensanglanté avant de mordre à plein croc dans le foie de la bête.

— Je t'ai laissé le meilleur, mon cher Jack, alors, tâche de déguster!

L'avidité de ce chien est malade. Il raffole des rognures. Il aime bien se garder la langue pour la fin. Sa consistance plus caoutchouteuse satisfaisait ses gencives.

— Tu n'es qu'un sale goinfre.

Mais mon chien n'entend rien. Dès qu'il se met à laper le sang, il se transforme en redoutable créature; ses prunelles miroitent d'un étrange reflet. Ses coups de dent sont si secs que je ne me risque jamais à poser ma main sur son crâne pour le féliciter de jouer le rôle prestigieux de balai à frange. Jack est plongé dans un état second lorsqu'il dévore ce genre de truc... un peu comme moi quand j'éviscère ma bête.

À ce propos, que dire de la décapitation? Je ne peux nier qu'elle me fascine autant, sinon plus, que l'éviscération. Je fais tout moi-même, y compris la taxidermie! Je tourne l'amas de chair sur ce qu'il reste du ventre et empoigne mon skinner. Je découpe les téguments en commençant par la nuque et descends tranquillement jusqu'à l'arrière des épaules. Plus je laisse de peau, plus j'ai de facilité à faire mon travail de taxidermiste. Après avoir montré le trophée à ma femme, je vais dans mon établi rabattre la peau pour la conserver. J'adore écorcher l'os crânien. J'aime le gratter jusqu'à le lisser soigneusement. Je chéris l'instant où je dégrasse avec la pointe de mon canif les scissures qui le sillonnent.

— Il est temps de rentrer, maintenant, Jack!

En entendant mon ton énergique, mon chien s'empiffre de plus belle.

— Du calme! Je dois fixer le trophée au camion. Si d'ici là tu n'as pas terminé, tu pourras te remplir la panse encore un peu... jusqu'à en dégueuler, si tu veux! Mais reviens aussitôt que tu auras fini. Compris?

Jack lève hâtivement la tête vers moi en donnant un bruyant coup de langue sur ses babines, puis reprend sa dégustation.

Je suis en route vers la maison. La viande est enfermée dans une glacière qui oscille sans cesse dans la boîte arrière de ma camionnette. J'ai quelques minutes de sentiers forestiers à parcourir pour arriver à mon domicile. Toutefois, la distance n'a guère d'importance. Tout se joue dans le plaisir de parader avec mon trophée de chasse sur le capot de mon vieux Ford. Ainsi, j'ai une vue panoramique sur mon œuvre! Dommage que je n'aie pas d'autres spectateurs que la végétation et quelques volatiles, mais bon... On ne peut pas tout avoir dans la vie!

Floriange, ceinte d'un tablier, me salue de la fenêtre embuée, une cuillère de bois à la main. Elle affiche un large sourire en s'avisant de la grosseur de la tête sur le camion. Je rentre avec le coffre rempli de toute cette belle viande fraîche minutieusement découpée. Je le dépose des deux mains sur le comptoir de la cuisine. Les yeux de ma femme brillent. Elle a un rictus figé. Sans mot pour exprimer son enthousiasme, elle se hâte d'ouvrir le couvercle.

— Doux Seigneur! Il compte pour deux, celui-là! On pourrait presque en faire un buffet! s'exclame-t-elle en me bécotant. Je vais tout de suite appeler Léon et Michelle pour un bon gueuleton! Demain soir, ça te va?

— Ouais. Nous verrons si leur goût s'est développé, cette fois-ci!

Un peu plus tard, Jack a terminé son grand nettoyage. Le fidèle ami se presse en direction de son foyer.

En dépit du fait que le chien a pris soin de lécher le plancher jusqu'au moindre globule, il a négligé d'ingurgiter quelque chose...

Dans le halo que jette la pleine lune en s'infiltrant par les carreaux givrés de la fenêtre brasille un anneau d'or. À l'intérieur y est gravé : *Pierre et Violaine, 11/07/85, 18 CT.*



Les Éditions du  
**SANGTENAIRE**

[www.SANGTENAIRE.com](http://www.SANGTENAIRE.com)

[info@sangtenaire.com](mailto:info@sangtenaire.com)

Site de Maude Rückstuhl  
[www.MaudeRuckstuhl.com](http://www.MaudeRuckstuhl.com)

Pour les autres nouvelles ou le livre entier  
Veuillez cliquer [ICI](#)

Aussi disponible en version électronique



et plusieurs autres sites

Bonne lecture et à bientôt