



HAL
open science

American parmigiano

Isabelle Felici, Ioan Alexandru Badulescu, Morgane Crotti, Charles Drouillard, Alain Pério, Pauline Valette, Bieke van Camp

► **To cite this version:**

Isabelle Felici, Ioan Alexandru Badulescu, Morgane Crotti, Charles Drouillard, Alain Pério, et al..
American parmigiano. 2014, 25 p. hal-03076819

HAL Id: hal-03076819

<https://hal.science/hal-03076819>

Submitted on 27 Sep 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License

Wu Ming

AMERICAN PARMIGIANO

Wu Ming

AMERICAN
PARMIGIANO

Wu Ming

**AMERICAN
PARMIGIANO**

« Corti di carta » 8 © 2008 Wu Ming © 2008 RCS Quotidiani S.p.A., Milan.
Published by arrangement with Agenzia Letteraria Roberto Santachiara.
La reproduction partielle ou totale de l'œuvre et sa diffusion par voie télématique
sont autorisées, sous condition de fins non commerciales et de reproduction de la
présente mention.

Illustration de couverture d'après le portrait de Benjamin Franklin par Joseph-
Siffrein Duplessis.
Infographie et couverture : Claire Latxague.

Traduction collective par Ioan Badulescu, Morgane Crotti, Charles Drouillard, Isabelle Felici, Alain Péro, Pauline Valette, Bieke Van Camp, du département d'italien de l'université Paul-Valéry Montpellier, 2014, disponible en ligne sur : <http://www.wumingfoundation.com/AmericanParmigianoFrançais.pdf>.

Texte original disponible en ligne sur : <http://www.wumingfoundation.com/italiano/AmericanParmigiano.pdf>.

Les traducteurs remercient Wu Ming 2 pour son aide, Paola Artero et Alain Le Saux pour leurs conseils avisés, ainsi que leurs premiers lecteurs pour les suggestions et les manifestations de sympathie.



L'idée de cette nouvelle nous est venue en parlant avec notre agent littéraire — le commandant H. Cienfuegos — de Benjamin Franklin et d'une lettre qu'il a adressée en 1769 à son ami John Bartram, dans laquelle il écrivait : « Je reconnais que, si je pouvais trouver, lors de mes voyages en Italie, la recette du fromage parmesan, cela me donnerait plus de satisfaction que la transcription de n'importe quelle inscription sur quelque pierre que ce soit. » De cette suggestion nous avons tiré un apologue sur les brevets, les différences culturelles et la « fuite des cerveaux ».

Londres, le 9 juillet 1769

Cher ami,

J'apprends avec grand plaisir par ta dernière lettre que tu jouis désormais d'une bonne santé. J'espère que cela continuera ainsi, car même si tu ne reprends pas tout de suite les longs voyages de jadis, tu peux tout de même être très utile à ton pays et à l'humanité simplement en t'asseyant à ta table pour rassembler les connaissances que tu as acquises et publier les observations que tu as relevées. Il est vrai que beaucoup de gens raffolent des descriptions d'édifices et de monuments anciens, mais il en est aussi un bon nombre qui trouvent un grand intérêt au genre d'informations que tu peux offrir maintenant. Par exemple, je reconnais que si, lors d'un voyage en Italie, je pouvais trouver une recette pour fabriquer le Parmigiano, je l'apprécierais plus qu'une inscription antique.

Récemment, ici à Londres, on a publié avec beaucoup de succès la énième brochure sur la dégénérescence des terres américaines. L'auteur répète les balivernes habituelles sur les animaux et les plantes, mais il y ajoute un élément nouveau et affirme que même la cuisine européenne, importée dans les colonies, est à peine comestible. J'estime que la meilleure façon de répondre à cette provocation consiste à reproduire en Amérique la fleur de l'art culinaire européen, en introduisant non seulement les plantes et les animaux utiles, mais aussi les connaissances traditionnelles et nécessaires, que souvent on ne trouve pas dans les livres, mais dans les mains des maîtres de l'art.

À ce propos, je te prie de m'informer sur les expériences de notre Dr Lynch, qui n'a toujours pas réussi, que je sache, à faire cailler les haricots chinois que je lui ai envoyés et à produire ce fromage Tofu dont je t'ai parlé.

Et d'ailleurs j'aimerais te demander de m'envoyer quelques semences rares, pour le montant d'une guinée, que M. Foxcroft te paiera de ma part : elles sont destinées à un ami londonien particulièrement curieux. Si je peux d'ici t'être utile en quoi que ce soit, n'aie aucun scrupule à demander.

Ton ami affectionné,



Reggio Emilia, gare de Reggio Emilia. Vingt minutes de retard pour quarante de trajet. La réunion a lieu dans un quartier excentré, j'ai regardé la carte hier soir, mais je comptais quand même faire la route à pied, pour traverser la ville et vérifier qu'il s'agit vraiment du chef-lieu le plus anonyme de la *Via Emilia*. En regardant le ciel, je dirais que oui : il ressemble à un plafond sale qui a des fuites d'eau, il est déjà neuf heures et je suis obligé de prendre un taxi.

« 28 rue Roosevelt », dis-je au chauffeur en m'affalant sur la banquette. Je sors mon portable, juste pour prévenir que je ne vais plus tarder, puis je me rends compte que je n'ai pas de numéro à appeler, j'ai oublié de le demander, et même si je l'avais demandé, j'aurais oublié de le prendre avec moi. Du coup j'envoie un message à Federica, bisous et bonjour, vu que ce matin je suis parti tôt, pendant que Jacopo et elle dormaient encore.

C'est lundi, heure de pointe, il pleut. Dans la circulation qui s'écoule, les voitures ressemblent à des boîtes de viande précuite en conserve sur un tapis roulant. J'arrive à destination dans le temps que prévoit Google Maps pour le trajet à pied. Disons que j'ai fait ça pour ne pas me tremper. Un luxe à treize euros que personne ne me remboursera jamais.

Le prof m'a confié cette mission à moi, « le jeune chercheur le plus doué que nous ayons », parce qu'un de ses vieux amis est impliqué. Pas suffisamment ami, apparemment, pour qu'il se déplace en personne. Comme à son habitude, il m'a décrit l'affaire lors d'un coup de fil rapide et distrait. Quand ensuite je l'ai rappelé pour avoir plus d'informations, il m'a dit que lui non plus ne savait pas grand-chose.

« Le Consortium pour la protection du *parmigiano reggiano* a besoin d'un historien spécialiste de la Révolution américaine. Un procès est en jeu. »

Le titulaire du cabinet d'avocats qui les suit est maître Ettore Melchiorri. Le prof et lui sont tous deux membres d'un Rotary club quelconque. Rendez-vous le lendemain à neuf heures au siège central du consortium.

« Je n'ai pas demandé l'adresse exacte, mais c'est à Parme. Vous qui savez naviguer sur Internet, vous la trouverez en une minute. »

J'ai navigué, en effet, et j'ai découvert que le siège du consortium est à Reggio Emilia.

Et m'y voici. La zone est un mélange de petites usines, de centres commerciaux et de lotissements. C'est plutôt grâce aux enseignes qu'à l'architecture qu'on les distingue les uns des autres.

Je sonne au numéro vingt-huit, j'entre, la fille de l'accueil me serre la main :

« Venez, monsieur Bonvicini, vous êtes attendu. »

Elle me précède, mitraillant de ses talons le sol lustré du couloir. Sur les murs s'étalent des affiches publicitaires et des natures mortes représentant des pyramides de fromage.

La fille frappe à une porte et, avec élégance, me fait entrer. À l'intérieur, ils sont quatre, assis autour d'une table, en train de boire du café. Costumes sombres ou à rayures. Chemises blanches ou bleues. Je me doutais que je serais le seul à ne pas porter de cravate. D'ailleurs, je n'ai qu'un seul costume pour l'hiver, couleur tabac, et à l'occasion des dernières fêtes de fin d'études, on me l'a arrosé de mousseux. C'est étrange mais plus les diplômes se dévaluent, plus il y a de parents et d'amis armés de couronnes de laurier et de vin d'Asti-Cinzano.

« Je vous en prie, asseyez-vous, monsieur Bonvicini », me dit en m'accueillant un quinquagénaire à l'allure encore jeune. Il fait les présentations trop hâtivement si bien que je me rappelle seulement que le type à sa droite a quelque chose à voir avec le consortium, comme lui, tandis que les deux à sa gauche – l'un d'environ soixante-dix ans, l'autre d'à peu près mon âge – sont l'avocat et son assistant.

« Maître Melchiorri était justement en train de nous expliquer que le professeur Lolli lui a dit beaucoup de bien de vous, monsieur Bonvicini. »

Je me fends d'un sourire (que faut-il faire d'autre dans ces cas-là, remercier ?) et je prends place devant la tasse contenant mon troisième café de la journée. Sur le plateau au centre de la table, il y a aussi des chocolats qui ont l'air appétissant, mais en y plantant les dents, je découvre qu'il s'agit de petits cubes de parmesan enrobés (peut-être devrais-je dire « déguisés »). Je me demande s'il s'agit d'une gourmandise pour connaisseurs ou d'un cruel rite initiatique. Tous les regards sont posés sur moi. Je respire à fond et j'avale en essayant d'oublier.

« OK, je pense que nous pouvons commencer », dit le manager, mettant fin aux préliminaires. « Monsieur Bonvicini, vous êtes sûrement déjà en train de vous interroger, n'est-ce pas ? Qu'est-ce qu'un historien spécialiste des États-Unis peut bien avoir à faire avec le fromage ? »

Il continue à sourire d'un air satisfait. J'acquiesce en silence. En effet, les explications du prof n'ont pas été très claires. Je lance un coup d'œil vers maître Melchiorri, plutôt parcheminé mais le regard encore vif. Son jeune assistant arbore un bronzage artificiel et une cravate avec un gros nœud.

« Dans le dossier que nous vous avons préparé, continue Mister Parmigiano, vous trouverez des documents concernant un cas récent, où, justement, les archives historiques nous ont permis de faire un grand pas en avant pour la protection internationale de notre produit. »

Je m'aperçois seulement maintenant que j'ai en face de moi un sac en toile brute, de ceux qu'on distribue habituellement lors des opérations promotionnelles, rempli de petits cadeaux et de dépliants. J'en sors une chemise noire, marquée du logo du consortium, et je feuillette les fascicules qu'elle contient.

« Comme vous le verrez, nous avons sommé l'Allemagne d'interdire l'utilisation du nom *Parmesan* pour commercialiser des produits qui n'ont pas reçu notre certification. Les Allemands se sont défendus en avançant que, dans leur langue, le terme doit être pris au sens général, comme synonyme de fromage à pâte dure. Maître Melchiorri s'est adressé à un spécialiste en philologie germanique pour démontrer que la généralisation du nom est très récente et qu'elle ne repose sur aucun fondement historique. Savez-vous que le parmesan apparaît même dans *L'Île au trésor* de Stevenson ? » Il marque une pause et pavoise, jusqu'à ce que, pour le satisfaire, je fasse non de la tête. « Un des pirates en conserve un morceau dans sa tabatière. Depuis 1897, dans toutes les éditions allemandes du roman, ce petit bijou est appelé *Parmesan*. Eh bien, pour chacune de ces différentes éditions, le spécialiste a indiqué des romans allemands parus la même année, où d'autres fromages à pâte dure, à utiliser en copeaux ou à râper, ne sont jamais désignés de cette façon. » Il montre encore ses dents blanchies. « Qui croirait que la littérature et l'histoire puissent être aussi importantes pour l'industrie agroalimentaire ? »

Peut-être s'attend-il à ce que je fasse encore non de la tête ? Mais je réponds : « La gastronomie aussi c'est de la culture. »

Il cache sa stupeur, avant d'approuver mes propos :

« Absolument. Et avec cette argumentation valide, le cabinet Melchiorri & associés a gagné le procès. Les Allemands ne pourront pas commercialiser leurs fromages à pâte dure sous le nom de *Parmesan*. »

Mister Parmigiano lance un sourire en direction des hommes de loi.

« Je vous en prie, maître. »

Melchiorri échange un regard avec le jeune assistant, qui fait un signe imperceptible et prend la parole. Étrange, j'étais prêt à parier qu'il n'ouvrirait pas la bouche.

« Merci. Hélas ! le problème d'aujourd'hui ne concerne pas l'Allemagne,

mais les États-Unis. La législation en vigueur dans les pays de l'Union européenne n'est pas valable en Amérique. Aux États-Unis, on peut appeler *parmesan* plusieurs types de fromages à pâte dure produits dans le Wisconsin ou dans l'État de New York. Mais une fromagerie industrielle américaine prétend maintenant utiliser le nom *Parmigiano reggiano*. » Il me regarde fixement, comme pour s'assurer que je suis bien attentif, et prend un air grave. « Comme vous pouvez l'imaginer, la question est de toute première importance. Le sort d'un de nos produits nationaux les plus importants est en jeu. »

Un rire d'enfant fait irruption dans la salle. C'est mon portable. Je le récupère au fond d'une poche et je l'éteins d'un mouvement de doigts convulsif. Je m'entends prononcer des phrases sur les enfants qui touchent à tout, alors qu'il est clair que la sonnerie en question n'a pu naître qu'avec la complicité d'un adulte. Et comme ma belle-mère est tout juste capable d'envoyer des messages, il n'y a pas de doute sur l'identité du coupable : Federica, la mère du petit, qui garde sur son téléphone une sonnerie très sérieuse, genre années cinquante, mais qui ne résiste pas à la tentation de mettre notre fils même au fond de ma poche.

« Ils veulent m'envoyer à New York. » Deux heures plus tard, arrêté au milieu des élevages de porcs entre Rubiera et Modène, je me plains au professeur par téléphone.

Il répond que c'est une excellente nouvelle, une opportunité professionnelle, que c'est justement pour cela qu'il m'a fait cette proposition.

« Donc, vous le saviez ? »

Non, mais il l'espérait, dit-il, parce que c'est justement ce qu'il faut à quelqu'un comme moi, un coup de pouce, un encouragement, quelque chose qui me fasse sortir du circuit habituel des archives et des bibliothèques. Comment peut-on étudier la Révolution américaine et ne pas vouloir se rendre en Amérique ?

« J'y suis allé, en Amérique ; ce n'est pas le problème, monsieur. C'est que, voyez-vous, mon bébé, ma compagne...

– Allons, Bonvicini, ne me ressortez pas toujours la même histoire. Combien de temps devriez-vous partir ?

– Trois jours.

– Alors qu'attendez-vous ? Suivez mon conseil. Allez-y et résolvez cette affaire, cela vous sera utile, vous verrez.

– Euh, mais monsieur, il n'a pas encore été question d'argent. Vous le savez bien, je travaille pour la gloire mais mon fils s'obstine à réclamer son biberon. Vous pourrez le lui expliquer, à votre ami avocat ? »

Il bougonne qu'il essaiera de lui en toucher un mot, puis il me dit de le

rappeler : il fait passer des examens et ne se souvient déjà plus de quoi le candidat était en train de parler.

« Je ne sais pas s'ils vont me payer », dis-je à Federica une demi-heure plus tard, arrêté au milieu du néant ferroviaire aux portes de Bologne. « Franchement, je crois que non, mais quel rapport ? »

Le rapport, c'est que Federica travaille dans une bibliothèque. Elle a des horaires fixes et le travail supplémentaire, pour elle, ça n'existe pas. Elle ne connaît que deux catégories d'activités non rémunérées : les loisirs et les contraintes domestiques. Ces dernières sont non négociables, tandis qu'on peut toujours remettre les premiers à plus tard, il suffit de le vouloir. Donc, si je pars en Amérique sans être payé, c'est que ce n'est pas un vrai travail. Au fond j'y vais pour m'amuser, au lieu de m'occuper de ma famille.

« C'est pour le compte du prof, c'est une activité de recherche, je ne peux quand même pas lui dire non. »

Mais si, cela m'est déjà arrivé par le passé. Je n'ai pas besoin de pointer, je peux gérer mon travail comme je veux. Si un après-midi je n'ai pas le temps de faire les courses, c'est ma faute parce que je me suis mal organisé. Ou alors parce que j'ai préféré m'occuper d'autre chose. Comme dans le cas présent.

Federica n'a pas entièrement tort.

Cette histoire de parmesan m'intrigue vraiment.

J'essaie de simuler un manque d'intérêt tandis que je lui explique de quoi il s'agit.

« Une entreprise fromagère américaine prétend avoir le droit de fabriquer du *Parmigiano reggiano*. Des lettres autographes de Benjamin Franklin ont fait surface dans lesquelles il est question d'une fromagerie dans le New Jersey. Je dois vérifier si elles sont authentiques et ce qu'elles contiennent. Des millions d'euros sont en jeu.

– Et pour toi, alors ? Combien de millions de tapes dans le dos ? »

Malgré Trenitalia, je suis de retour chez moi à midi. Federica est de service jusqu'à quatorze heures, Jacopo est avec sa grand-mère. Nos accords prévoient qu'elle reste jusqu'à mon retour mais certainement pas au-delà de treize heures. Si je m'y prends bien, je peux me ménager encore une heure de travail.

Je tourne la clef dans la serrure sans faire de bruit, comme quand j'avais vingt ans et que je rentrais bourré au milieu de la nuit.

J'enlève mes chaussures dans l'entrée et j'avance à pas feutrés.

Dans la cuisine, la voix de ma belle-mère passe en revue les animaux qui ont mérité un bout de banane.

« On en donne un peu au gorille, un peu au chameau. Et au lion ? Il a été

sage, le lion ? »

Je me faufile silencieusement dans la chambre à coucher, où j'ai casé non sans peine une petite table de travail. La pièce que j'avais pris l'habitude d'appeler bureau a été attribuée à Jacopo il y a cinq mois, en échange de nuits plus tranquilles.

J'allume mon ordinateur. Je veux voir si Internet a quelque chose à me dire sur le parmesan américain. Dans le train, j'ai jeté un coup d'œil sur le dossier et je me suis repassé mentalement le petit discours du jeune avocat qui, contrairement au manager du consortium, n'a jamais souri. Un type sérieux, vraiment dans son rôle. Je lui suis reconnaissant de m'avoir épargné les simagrées.

« La Blue Cheese Incorporated est une grosse entreprise fromagère. Les dirigeants prétendent avoir acquis auprès d'un collectionneur de livres anciens une correspondance autographe de Benjamin Franklin. Le type a découvert les lettres cousues dans la reliure d'un vieux volume et les leur a vendues à prix d'or. Une chance pour lui, des ennuis pour nous. Si l'on en croit les avocats de la Blue Cheese, les lettres apporteraient la preuve qu'il y a environ deux cents ans, dans le New Jersey, on a produit du *Parmigiano reggiano*. Sur la base de ce précédent historique, les Américains revendiquent l'utilisation du nom tel qu'il apparaît dans les lettres. En italien. »

Quand il arrête de parler, c'est moi qui ai du mal à me retenir de sourire.

J'ai travaillé sur Benjamin Franklin pour mon mémoire. Je me suis occupé de ses idées politiques, mais je sais que c'était un passionné de cuisine et d'agriculture, que dans sa jeunesse il était végétarien et qu'il a étudié les propriétés médicinales de la rhubarbe. Depuis quelques années, je m'occupe de sa correspondance avec Cesare Beccaria, « comme ça je n'aurai pas à me déplacer en dehors de l'Italie », avais-je promis à Federica. Leur correspondance, je la connais par cœur, et il n'y est pas question de parmesan, c'est certain. Voyons ce que dit Google si je tape *franklin + parmesan*.

Je parcours les résultats. Le premier est le menu d'un restaurant italien sur Franklin Avenue, San Francisco. Le deuxième est le catalogue d'une épicerie fine à North Franklin, Connecticut. Le troisième semble plus intéressant. C'est un article sur « Benjamin Franklin et l'alimentation ». Je cherche dans le texte le mot parmesan et je découvre qu'il s'agit d'une recette, apparue dans le *Lloyd's Evening Post* du 23 décembre 1773, intitulée : « Méthode pour faire le fromage parmesan, selon les observations du docteur Leith et par lui adressée à B. Franklin ». Le seul passage cité suffirait à déchaîner une guerre de clochers sanglante : « À ce jour, le parmesan n'est pas fabriqué dans les environs de Parme, mais c'est un produit typique de l'État de Milan ; le plus prisé vient de la région de Lodi. » Peut-être qu'avec un tel témoignage, la province de Lodi pourrait demander de pouvoir appeler Parmigiano son

moins noble Grana Padano. Mais Franklin ? Le fait qu'il ait eu entre les mains une recette ne veut rien dire.

J'essaie d'approfondir la recherche, mais je ne trouve rien de vraiment utile.

Il est une heure moins dix.

Je vais remettre mes chaussures.

Je viens tout juste de rentrer.

Deux jours plus tard, je suis dans l'avion pour New York avec Massimo Ardito, le jeune avocat qui a exposé l'affaire et qui la suit pour le compte de son cabinet. Le voyage, au moins, c'est eux qui me le paient. L'hôtel aussi, mais pas les repas, je crois. D'indemnité pour le dérangement, il n'est même pas question. D'ailleurs, l'Université me verse une allocation de recherche, je ne vais pas cumuler deux salaires, quand même...

Nous survolons la France à vitesse de croisière et mon compagnon de voyage vient de finir sa sieste sur le siège d'à côté. Il s'est endormi dès qu'il s'est assis, peut-être est-ce sa façon de combattre la peur du décollage. Il se rend compte que je suis en train de lire, il essaie de feuilleter la revue de la compagnie aérienne, mais il s'ennuie, il regarde par le hublot, ne voit que des nuages, jette un œil sur l'hôtesse de l'air et en est déçu. Pendant que nous attendions l'embarquement, j'ai déjà recueilli les informations qui permettent de faire un brin de causette. Il a trente-quatre ans, deux de plus que moi, il n'a pas d'enfants, je peux l'appeler Max, il ne gagne pas assez, c'est un supporter de la Juve, il a été en Amérique une seule fois, à Miami, en vacances, il est spécialisé en droit international privé, en particulier les brevets et les marques déposées. Il espère devenir un des associés du cabinet de Melchiorri d'ici à quelques années.

Je décide de faire le premier pas et d'éclaircir un point qui me tracasse.

« Dis donc, à propos de la marque... Je n'ai pas très bien compris. »

Il se retourne vers moi, l'air ennuyé, vautré, autant que faire se peut, dans son siège.

« Pourquoi, aux États-Unis, peut-on faire un vin qui s'appelle Cabernet, mais pas un fromage qui s'appelle *Parmigiano* ? »

Il desserre encore sa cravate et fait un signe de la tête comme pour dire « bonne question ».

« Parce que Cabernet est une appellation générique, c'est le nom du cépage, dit-il. Tu transportes cette variété de raisin où tu veux, tu le presses et tu en fais du Cabernet. En revanche *Parmigiano* est une appellation protégée. C'est une marque internationale.

– Désolé, mais la recette pour faire le parmesan n'a pas été brevetée, que je sache ? »

Il secoue la tête.

« Ça n'a aucun rapport avec la recette. Ce sont les facteurs environnementaux qui comptent. Il y a ce que mangent les vaches, l'air qu'elles respirent, le climat. Et puis l'expérience des fromagers.

– D'accord, les Napolitains aussi disent que le secret de la pizza est dans l'eau de *Napoli*, et pourquoi pas ? C'est peut-être vrai. Pourtant la pizza s'appelle pizza dans le monde entier. L'expresso aussi, non ? »

Il acquiesce encore plus vigoureusement.

« Absolument. Si on avait été plus malin, on aurait tout fait breveter. Ça ne t'emmerde pas que le plus grand réseau de commercialisation du cappuccino soit une chaîne américaine ? »

Je prends le temps de réfléchir.

« S'il était bon, je le boirais quand même, dis-je en faisant une grimace de dégoût. Mais j'ai essayé ce qu'ils appellent cappuccino, c'est infect.

– Ils ne savent faire que les hamburgers, commente Max, amer.

– Qui d'ailleurs s'appellent comme ça parce qu'ils viennent de Hambourg, Allemagne, dis-je pour renchérir. Est-ce que le nom, l'étiquette, c'est vraiment si important ? Prenons, disons... le *panettone*.

– Le *panettone* ?

– Oui. C'est une recette traditionnelle comme le parmesan, mais tout le monde peut la réaliser et c'est le consommateur qui décide s'il préfère le *panettone* industriel à deux euros ou l'artisanal à dix. L'offre et la demande devraient réguler le marché, n'est-ce pas ? »

Il ricane.

« Mais tu vis où, au pays des merveilles ? Le libre marché, ça n'existe pas. C'est une utopie, comme le communisme. Ce n'est pas la qualité qui fait vendre, c'est le marketing. Et les Américains, ils savent ce que c'est, le marketing ; ils investissent des sommes qui ont tellement de zéros qu'on n'a pas assez d'une vie pour les compter. Pour nous, c'est déjà très grave qu'ils puissent appeler *parmesan* leur fromage de merde. S'ils pouvaient le vendre comme "Parmigiano", on le trouverait même au pôle Sud. Mais c'est à nous, c'est nous qui l'avons inventé, putain. Qu'ils gardent leur Coca-Cola et leurs hot dogs !

– Je ne comprends pas si c'est une question économique ou d'orgueil national.

– Les deux, enfin ! » Il me scrute à la dérobée. « Ne me dis pas que tu es de ceux qui, pendant la Coupe du monde, sont contre l'Italie. »

Je ne réponds pas. Flash-back. Juin 2006. L'Italie et l'Australie s'affrontent à Kaiserslautern pour les huitièmes de finale de la Coupe du monde. C'est la quatre-vingt-quatorzième minute, le score est de zéro à zéro et il est clair que pendant les prolongations les grands gaillards au maillot jaune ne feront

qu'une bouchée des pouparads de la *squadra azzurra*, dégonflés comme des petits vieux. Je regarde le match avec quelques amis qui tiennent plus ou moins debout, en buvant de la bière XXXX de Brisbane. Pour l'occasion j'ai acheté un boomerang en bois et je le brandis à deux mains, au-dessus de ma tête, en un geste propitiatoire. Puis Grosso entre au ralenti dans la surface de réparation, fait mine de se prendre le défenseur australien et s'écroule de tout son long vers l'avant. Ah, le fameux esprit sportif italien... L'arbitre concède le penalty, Totti marque, l'Italie accède aux quarts de finale et nous finissons de nous cuire pour ne pas entendre les cortèges qui déjà envahissent les avenues.

« En tout cas, le *panettone* je le fais moi-même, avec de la levure de boulanger. D'accord, il faut trois jours, mais quelle satisfaction ! »

Max me regarde comme si j'étais un extraterrestre tombé sur terre.

« Tu passes trois jours à pétrir ton *panettone* ?

– C'est comme jouer au petit chimiste. Sauf que, au lieu d'exploser, le produit final se mange. »

Il hausse les épaules.

« Moi, je suis nul. Tout ce que je sais faire, c'est des spaghettis et un bifteck. Heureusement que ma copine vient cuisiner pour moi presque tous les soirs.

– Vous ne vivez pas ensemble ?

– Non, elle tient à son indépendance, elle habite avec une amie. Et puis, tu sais, moi de mon côté... dit-il en ricanant, tu te rends compte, roter et péter en toute liberté. De toute façon tant qu'on n'a pas d'enfant... Tu es marié ?

– Non, on vit ensemble. On a un bébé de six mois. »

Nous sommes interrompus par le steward qui nous sert le repas.

Max observe sans le toucher le contenu du plateau en plastique et demande si on peut lui apporter un whisky.

New York. Aéroport JFK. Comme je suis déjà venu ici, Max me laisse nous conduire vers les taxis. L'hôtel est à côté du Madison Square Garden, je donne l'adresse au chauffeur et je me mets à l'aise sur la banquette arrière. En réalité, je connais peu New York ; du temps de mes recherches pour la thèse, j'ai été à Boston et à Philadelphie. C'était il y a quelques années seulement et un siècle semble s'être écoulé : Jacopo n'était même pas en chantier. Depuis qu'il est né, je ne me suis jamais éloigné aussi longtemps de lui et cela me donne une vague inquiétude que j'essaie de chasser en fixant mon attention sur mon compagnon de voyage. Max regarde à travers la vitre les lumières du Queens. Il semble impatient, comme si une tension sous sa peau l'empêchait de se relaxer. Assurément il n'est pas du genre loquace.

« Tu es fatigué ?, dis-je.

– Un peu. Mais bon, on a le temps de s’installer à l’hôtel et de récupérer du *jet lag*.

– Le rendez-vous est à quelle heure demain matin ?

– À dix heures. »

L’hôtel est plutôt anonyme. Nous posons nos valises et descendons au restaurant du rez-de-chaussée. Max me fait remarquer le *parmesan with ham* qui apparaît sur le menu (« Tu vois ça ? Une pâle copie de notre fromage avec le jambon qu’ils utilisent pour les toasts ! Tu te rends compte que s’ils gagnent le procès, ils pourraient écrire *Parmigiano reggiano* et pourquoi pas, tant qu’on y est, *Prosciutto di Parma* ! »). Le dîner terminé, nous nous retrouvons chacun dans notre chambre, à attendre que le sommeil nous gagne. J’envoie un texto à Federica pour lui dire que le voyage s’est bien passé, que je suis sain et sauf sous les couvertures. La réponse arrive tout de suite, pourtant en Italie c’est sûrement le petit matin. Le contenu me réchauffe le cœur et ramène à moi le souvenir de son odeur et de celle de mon fils. Avant de m’endormir, de l’autre côté de la cloison, j’entends Max qui parle au téléphone avec l’Italie, sûrement avec sa copine. Sa voix m’accompagne vers l’état d’inconscience.

Elle est grande et assurément blonde. Ce n’est pas un rêve, puisque je me suis réveillé puis rasé, habillé il y a deux heures, j’ai partagé avec Max un jus de chaussette peu revigorant et un taxi jusqu’au cabinet Collins & Haynes, sur Park Avenue, dont le mobilier seul coûte autant que ma maison et où règne un tel silence que l’on pourrait entendre une mouche éternuer. Non, elle est tout ce qu’il y a de plus vrai, elle est en chair et en os et ses yeux sont aussi bleus que le logo de l’entreprise qu’elle représente. Physique athlétique bien pris dans son tailleur gris, hauts talons, sourire parfait, seins au garde-à-vous, qui semblent prêts à jaillir de son chemisier d’un moment à l’autre. Elle nous serre la main en nous regardant droit dans les yeux et en mémorisant nos prénoms qu’elle utilisera tout au long de l’entretien. Elle se présente comme maître Eileen Stone, mais elle tient à ce que nous l’appelions Eileen. Elle est flanquée d’un collègue blafard aux cheveux roux dont j’oublie aussitôt le nom, distrait par les reflets dorés et par le décolleté d’Eileen.

Avec son complet coûteux et son élégante cravate, Max n’a aucune peine à me faire faire piètre figure. Alors que je m’assois à la table en bois brillant, je pense que dans ma veste en velours côtelé achetée au centre commercial, je dois vraiment avoir l’air d’un intellectuel négligé. Mais ce n’est pas grave, je suis l’historien, le rat de bibliothèque, l’apparence poussiéreuse ne détonne pas.

Ils nous demandent si nous voulons du café, ou plutôt un *drink*, mais nous refusons les deux. En venant ici, Max a voulu que nous nous accordions

sur une ligne de conduite. « Première règle : pas de familiarité excessive, n'accepte pas de boissons ni quoi que ce soit d'autre au premier échange. Seconde règle : ne sois pas guindé, mais tiens-t'en au professionnel et – troisième règle – laisse-moi parler. Quatrième et dernière : souviens-toi que c'est eux la partie adverse. Les méchants. »

Les méchants aussi ont préparé un dossier. Dans un porte-documents en cuir, rien que ça !

Eileen a commencé à parler et je dois me concentrer pour comprendre son anglais. Je suis plus habitué à le lire qu'à l'écouter et je ne veux rien perdre.

« Dans le dossier vous trouverez une copie des lettres originales et du certificat d'authenticité signé par le professeur Richards, de l'université de Princeton. » Encore un sourire éclatant. « C'est le plus grand spécialiste américain de l'œuvre de Franklin. »

Richards, bien sûr, je me suis servi de ses livres pour préparer mon mémoire de recherche. J'ai du mal à me retenir d'en informer Max, puis je me souviens des consignes reçues et je me tais. Lui fixe maître Stone, c'est-à-dire Eileen, sans ciller. J'imagine qu'il est en train d'étudier la partie adverse, sans doute essaie-t-il de saisir, d'après l'inflexion de sa voix, quels pourraient être les éventuels points faibles de l'adversaire. Moi je n'en vois aucun. Elle explique que son client, la Blue Cheese Incorporated, a déjà un programme industriel pour ce produit et qu'il pourrait devenir opérationnel en l'espace de six mois. Puis elle nous invite à examiner les papiers.

J'ouvre le porte-documents et les voici, les fac-similés des lettres de Benjamin Franklin retrouvées par un bibliophile à qui la chance a souri. Il ne s'agit que de quatre textes très brefs. Eileen nous dit de prendre notre temps, que rien ne presse et elle nous informe qu'ils ont envoyé sur place un chercheur de l'université de Princeton pour un complément d'enquête.

Max lui décoche un sourire, le premier que je lui vois depuis que je l'ai rencontré, et dit que je préfère (oui, il parle de moi) examiner les documents tranquillement à l'hôtel. La nouvelle n'entame pas d'un millimètre la cordialité de la déesse blonde.

« Mais certainement, comme vous préférez. Voulez-vous que nous fixions un rendez-vous pour demain matin, dans ce cas ? »

Affaire conclue. Eileen nous laisse sa carte de visite avec le numéro de son portable pour la joindre en cas de besoin.

Nous prenons congé. Je me rends compte que j'ai respecté les consignes de Max à la lettre. Je n'ai pas prononcé un mot.

Tandis que nous rentrons à l'hôtel en taxi, je l'entends marmonner entre ses dents un « mieux elles sont roulées, plus elles sont connes ».

« Pourquoi as-tu voulu qu'on rentre à l'hôtel ? »

Il me regarde de travers.

« On dirait que tu n'as pas compris. Ces gens-là sont des requins, des requins blancs. Si on n'y va pas avec des pincettes, ils ne nous laisseront que les arêtes. Tu crois que je vais m'asseoir bien gentiment devant la princesse Soraya, puis lui rendre ma copie, comme à l'école ? Un peu de stratégie, merde.

– Tu veux dire un peu d'antijeu à l'italienne...

– Ça s'appelle gagner du temps. Maintenant, on monte et tu te mets au travail. Ensuite, j'appelle Melchiorri et on va voir ce qu'on fait. En attendant, une chose est sûre : la Blue Cheese n'a pas toutes les garanties. Autrement elle n'aurait pas engagé un chercheur pour obtenir d'autres preuves à propos de cette histoire. »

J'acquiesce.

« Ça veut dire que "les méchants" aussi ont une marge d'incertitude. »

Nous descendons du taxi devant l'hôtel. Jusque-là Max a tout payé, parce qu'il dit qu'il met tous les frais sur le compte du cabinet. Ce n'est certainement pas moi qui ferais la moindre objection.

Une fois dans ma chambre, je compose le numéro de Federica. Entendre sa voix me met de meilleure humeur. Je lui dis qu'ici tout va bien, je demande des nouvelles de Jacopo, je lui envoie un bisou téléphonique et lui confirme qu'on se revoit après-demain.

Le coup de fil passé, je m'installe confortablement au bureau et je commence à lire le rapport du professeur Richards, l'avis technique d'un philologue de Harvard et d'un expert en calligraphie qui connaît mieux que quiconque l'écriture de Franklin. Puis je passe aux lettres du vieux Ben et je recopie sur mon ordinateur les passages « incriminés ».

Londres, le 25 mars 1774

Mon cher ami,

J'ai lu avec grande passion le compte rendu de tes recherches et avec tout autant de passion je te demande de persévérer, car je suis sûr que le climat et la nature des lieux sont d'une importance capitale dans la production de ce fromage parmigiano, qu'avec tant d'acharnement nous avons décidé de faire naître en Amérique.

Si donc, quand tu liras ces lignes, tu n'avais pas encore trouvé dans les environs de Boston le village le mieux adapté à nos projets, je te suggère d'explorer la colonie du New Jersey. Sans vouloir donner raison aux détracteurs du Nouveau Monde, il faut toutefois constater que nos terres ont un climat plus rigoureux comparé à celui de l'Europe. Le choix d'une latitude plus méridionale par rapport à la ville de Parme pourrait donc compenser ce déséquilibre.

Dans le New Jersey, comme dans la zone d'origine, les étés sont chauds et humides, tandis que les hivers sont plutôt froids et neigeux. Le terrain est plat, fertile, riche en eau et en argile.

Dans la région il existe déjà de gros élevages bovins et les colons hollandais ont introduit et diffusé depuis longtemps l'art fromager, au point qu'à Philadelphie le fromage de ces terres est plutôt recherché et que les marchands qui viennent en ville pour le vendre sont appelés têtes-de-meule, avec une pointe d'envie à cause des bonnes affaires qu'ils conduisent...

Londres, le 7 août 1774

...Grâce au dévouement d'un ami italien, j'ai réussi à acheter, pour un prix très convenable, trente-quatre bovins de race rouge d'Émilie. Le nombre de têtes est en effet supérieur à ce que nous avions convenu, mais la somme dépensée pour l'achat est la même, si bien qu'il m'a semblé sage de voir large, en prévision du fait qu'au moins une douzaine de vaches ne résistera pas aux fatigues du voyage.

Le troupeau devrait embarquer à la fin de l'été à destination de Philadelphie...

Malheureusement, contrairement à ce que nous espérions, notre fromager italien ne pourra arriver à Brunswald avant cette date. Il a tout de même dressé une liste détaillée de toutes les caractéristiques que devront avoir les divers bâtiments, des étables à la salle d'affinage, mais aussi des ustensiles, ainsi que des grands chaudrons en cuivre, qui devront déjà être sur place.

Dès que je recevrai cette liste, je te la transmettrai par retour de courrier...

Londres, le 18 janvier 1775

Mon cher ami,

J'ai reçu ce matin ta lettre m'annonçant que les premières meules de parmigiano ont été mises en saumure. Il est à la fois émouvant et cruel de penser qu'il nous faudra attendre de nombreux mois avant de connaître le résultat de cette expérience historique.

Quant à moi, je crois que je quitterai Londres bien avant ce temps. À cause des tensions dans le Massachusetts, mon activité est de plus en plus mal perçue et désormais on m'accuse ouvertement de menées séditionnelles et d'espionnage...

De l'autre côté de la cloison j'entends encore Max qui téléphone. Il est en train de se disputer avec quelqu'un. Plus probablement « quelqu'une ». En quatre ans de vie conjugale, j'ai développé une certaine oreille pour les phrases récurrentes entre amoureux.

Quand j'entends qu'il a fini de parler, je me lève et je vais frapper à sa porte.

« Entrez. »

Il est en bras de chemise, assis au bord du lit, le visage sombre.

« Des problèmes ? »

– Non, non. Toujours les mêmes rengaines avec ma nana. Alors, qu'est-ce que tu me racontes ? »

J'agite les feuilles que j'ai en main.

« Ils ont sorti l'artillerie lourde. Les meilleurs universitaires du marché.

– Nous pouvons demander une contre-expertise ? »

Je hausse les épaules.

« Je ne sais pas... »

– Dis donc (il pointe son index vers moi), c'est toi l'historien, tu es ici pour ça. Allez, fais un effort !

– D'accord. En admettant qu'on trouve quelqu'un prêt à se mettre à dos un gars comme Richards, son avis à lui compterait quand même davantage. Richards est une autorité. Et puis il y a l'expertise philologique, l'expertise calligraphique... » Je laisse tomber mes bras le long du corps. « Max, je crois vraiment que les lettres sont authentiques. »

Il se passe une main dans les cheveux et soupire.

« D'accord, pas d'issue de ce côté-là. Tu as aussi de bonnes nouvelles ? »

Je m'assois sur le fauteuil devant le lit et je froisse les feuilles sous mes doigts.

« Eh bien, dans la dernière lettre, Franklin dit que le parmesan a été mis à l'affinage. Mais il n'y a rien d'autre. Alors, quid du fromage ? A-t-il vraiment été produit ? Quelqu'un l'a-t-il goûté ? »

Max semble reprendre vie.

« Viens-en au fait.

– Je pense que c'est cette preuve que les gens de la Blue Cheese sont en train de chercher à New Brunswald. Pour démontrer l'existence d'un précédent, d'une tradition, ils doivent découvrir si l'expérience a réussi. Tu as dit toi-même que les facteurs environnementaux sont déterminants pour la qualité. Sur la base de ce qu'ils ont en main, ils ne peuvent pas savoir si quelque chose qui ressemble ne serait-ce que de loin au *parmigiano reggiano* a vraiment été produit là-bas.

– Bravo, tu as trouvé leur point faible. » Il regarde sa montre. « Je téléphone à Melchiorri et je lui dis ce qu'il en est. Il doit nous donner carte blanche pour les recherches.

– Les recherches ? »

Max fait quelques pas dans la chambre. Il voudrait allumer une cigarette, mais il se rappelle qu'il est interdit de fumer et range le paquet.

« Si la Blue Cheese découvre quelque chose, il faut qu'on le sache tout de suite. Mieux, il faut qu'on en sache plus qu'eux. S'ils réussissent à prouver qu'il y a deux siècles on faisait du parmesan à New Brunsmachinose, ça

sent mauvais pour nous. Miss America a un expert sur place, nous aurons le nôtre.

– C'est-à-dire moi, je suppose.

– C'est ton travail, non ?

– Travail ? Je te rappelle que je ne suis pas payé. Et puis il faut que je rentre chez moi, j'ai un enfant en bas âge et j'ai promis à Federica... »

Il se plante devant moi l'air mauvais.

« Écoute. Tu sais combien de fois j'ai laissé passer mon tour en attendant d'avoir en main un jeu pareil ? Ça fait six ans que je travaille pour le cabinet et on ne m'a jamais confié un procès important. J'en ai marre de jouer les lèche-culs. C'est un procès international, c'est moi qu'ils ont envoyé. Et pas seulement parce que je parle mieux l'anglais, tu piges ? Tu crois que je n'ai pas de problèmes à la maison ? Ça fait deux jours que ma copine me brise les noix. Nous devons aller à Charm el-Cheikh. Cette petite balade a tout fait foirer. » Il se rassoit au bord du lit. Pour la première fois, je lui vois une expression sincère sur le visage. « Putain, on parle du futur d'une des marques italiennes les plus connues au monde. Et tu veux laisser ces mecs-là la rafler sous notre nez ? L'autre conne a dit qu'ils pourraient lancer la production en six mois. Il faut qu'on les arrête. »

Je réfléchis. Je peux peut-être tenter une médiation.

« Laisse-moi faire une recherche sur Internet, OK ? On ne sait même pas où se trouve New Brunswald.

– C'est dans le New Jersey. » Il indique du doigt la fenêtre. « De l'autre côté du fleuve, je crois. Demain, on loue une voiture. Maintenant, je téléphone en Italie pour parler à Melchiorri. Puis j'appelle Eileen-les-yeux-bleus et j'annule le rendez-vous de demain matin.

– Pourquoi ?

– Pour lui mettre un peu la pression. Elle se figurait qu'on lirait les lettres et qu'on rentrerait en Italie bredouilles, la queue entre les jambes. Il vaut mieux lui faire comprendre que ça ne se passera pas comme elle l'avait prévu. »

Il s'acharne déjà sur son portable. Je me lève et je retourne dans ma chambre, un peu accablé. Moi aussi il faut que je passe un coup de fil. À Federica. Et maintenant, comment lui expliquer ?

Les temps changent. Quand j'avais un an et demi, on a offert à mon père une promotion importante. Il allait devoir travailler à six cents kilomètres de la maison, pendant cinq ans, du lundi au vendredi. Il ne nous verrait plus qu'en fin de semaine mais son salaire allait presque doubler. Ma mère et lui en ont parlé ensemble. Sur un des plateaux de la balance ils ont mis l'argent et la carrière, sur l'autre leur relation et les contrecoups qu'elle pouvait subir.

Ils ont choisi l'argent.

Aujourd'hui, si une chose pareille devait nous arriver, Federica et moi parlerions de Jacopo, pas de nous. Et, au final, nous renoncerions à l'argent. Mon père rapportait les sous mais il ne savait même pas où étaient les couches. Tandis que mes sept jours d'absence sont déjà un défi pour l'organisation familiale.

« On y est », annonce Max au volant de la voiture de location.

Le nom New Brunswald surmonte un totem hérissé de pancartes, planté sur le terre-plein central de la route nationale.

Juste en dessous, deux panneaux touristiques plus petits. Le premier souhaite la bienvenue dans l'un des lieux historiques de la Révolution américaine. L'autre, flambant neuf, semble avoir été affiché la veille. « *Welcome to New Brunswald, homeland of American Parmigiano* ».

Sur Internet, j'ai découvert que New Brunswald se trouve sur l'ancienne King's Highway, la route coloniale que l'armée de Washington a empruntée en battant en retraite vers Philadelphie, après avoir perdu New York. La petite ville a même un héros local, Albert Rice, qui s'est immolé pour retarder l'avancée des Anglais, pendant que l'armée des insurgés se mettait à l'abri sur la rive opposée de l'Ockervil Creek.

Nous traversons une zone résidentielle immense, où le même pâté de maisons paraît se répéter à l'infini : même la hauteur des palissades semble être réglementée. Heureusement, le GPS ne nous fait pas de blagues et pointe tout droit vers le centre du village, où se trouvent la bibliothèque municipale et les archives d'histoire locale.

Un peu plus loin, un carrefour avec des feux de signalisation marque la limite entre les rangées de pavillons et un groupe d'immeubles à six étages dans les tons de gris.

Nous garons la voiture en face d'une boutique d'articles ménagers à trois vitrines. L'une d'elles est remplie de râpes de toutes sortes : simples, électriques, à manivelle, cubiques, pyramidales. Dans une autre il y a tout un choix de couteaux pour le parmesan, ceux qui ont une lame en forme de pique, plantés dans un bloc de bois. Sur le manche, certains portent la signature de Benjamin Franklin gravée au pyrographe. D'autres, les plus grands, ont une petite médaille encastrée dans le manche. Au centre, le profil d'une montagne ressort au-dessus d'un bois de conifères. Je regarde mieux : la montagne est un morceau de parmesan qui ressemble au mont Viso, plus connu dans le monde entier comme le logo de la Paramount Picture. Tout autour une inscription précise : « American Parmigiano. New Brunswald. Since 1775 ».

Max est immobile devant la vitrine.

« Tu entends ce bruit ? murmure-t-il au moment où je m'approche de lui.

– Quel bruit ?

– C’est mes couilles qui se brisent. Nos affaires ne s’arrangent pas. »

Il évite les coupelles à fromage de la troisième vitrine et se dirige vers deux filles, assises derrière une petite table pliante, sous un auvent de camping.

Je le suis.

Il n’a même pas le temps d’ouvrir la bouche qu’une des demoiselles lui agite un stylo sous le nez.

« Voulez-vous signer notre pétition ? Nous demandons que le gouvernement ajoute New Brunswald à la liste des sites gastronomiques reconnus d’intérêt national. »

Je lorgne le dessin sur son tee-shirt : le mont Viso en fromage frappe encore.

Je souris et j’entraîne Max avant qu’il ne porte plainte contre tout le New Jersey.

Juste en face de la bibliothèque, il y a un bâtiment de style colonial, en tenaille entre une tour de bureaux et un cinéma multisalle. À première vue on dirait une vieille auberge, mais elle a été tellement restaurée qu’on ne peut pas dire avec certitude si elle a été construite il y a trois ans ou trois cents ans.

La plaque en cuivre à côté de la porte indique « Albert Rice Museum ». Au-dessus du linteau, une inscription sur le mur blanc annonce que George Washington, le premier président des États-Unis d’Amérique, a passé ici la nuit du 12 décembre 1776. Un groupe d’écoliers s’apprête à entrer, guidé par la maîtresse. En attendant, les enfants chantent l’hymne national et agitent de minuscules drapeaux ; j’ai vu la même scène une seule autre fois, à Cuba, à l’occasion d’une apparition publique de Fidel Castro.

« On jette un coup d’œil ? dis-je à mon acolyte. C’est peut-être intéressant. »

Max me regarde avec l’air affligé qu’il affiche depuis ce matin.

« Ça doit être une de ces conneries où des acteurs miment les batailles habillés en crétins. » Il consulte sa montre. « J’ai encore le temps d’appeler en Italie. Ici les choses vont plus mal que je ne le pensais. »

Je le laisse s’acharner sur son portable. Dix minutes plus tard, dans la cour de l’ancienne auberge où dormit Washington, j’assiste à la résistance courageuse d’Albert Rice, seul contre l’armée anglaise.

Les maîtresses ont du mal à empêcher leurs élèves de pousser des cris d’encouragement tandis que le héros de New Brunswald se barricade en haut d’une petite colline artificielle, derrière une muraille de bûches et de troncs d’arbres. Peut-être ignorent-ils encore que sa fin est déjà écrite. Ou alors ils le savent, mais s’imaginent sans doute qu’avec un peu d’enthousiasme on peut changer l’Histoire.

La passion du public devient incontrôlable quand ce sacré Albert, à court de munitions, renverse la barricade sur les attaquants en tunique rouge. Les

bûches roulent à une vitesse folle et à en croire la tête que font les soldats anglais, certains ont mal pour de bon. Les infirmiers secourent les blessés pendant que le gros de l'armée se lance à la poursuite d'Albert Rice.

Quand ils réapparaissent, le héros est enchaîné. Derrière eux brûle un tas de foin.

Les élèves sifflent et crient ouuuh, ils lancent des avions et des boules en papier. Pendant que les Anglais se mettent en rang pour l'exécution, il me vient à l'esprit qu'au beau milieu de ces événements héroïques, les meules de parmesan voulues par Franklin dormaient bien tranquillement dans une fromagerie des alentours. Il faut vingt-quatre mois d'affinage pour obtenir le Roi des Fromages. Si l'expérience a commencé au début de l'année 1775, comme en témoignent les lettres, en décembre 1776, l'affinage n'était donc pas encore terminé.

Je me lève et rejoins l'entrée du petit musée. À l'intérieur, l'exposition tient dans une seule pièce. Il y a quelques panneaux illustrant l'histoire de la Révolution à l'intention des groupes en visite scolaire et une image dans le style Disney représentant la nuit historique que Washington a passée dans le village. Sur l'autre mur s'étalent d'autres dessins « antiquisés » de Brunswald tel qu'il pouvait apparaître au dernier quart du XVIII^e siècle et une illustration très moderne du sacrifice héroïque d'Albert Rice, dont le buste tout à fait hypothétique trône dans un angle de la salle. L'épisode s'est conclu avec l'incendie du village déclenché par les Anglais. C'est sans aucun doute le détail le plus intéressant par rapport à ce que nous sommes venus chercher.

Il y a même quelques objets anciens. Dans une vitrine qui court le long du mur, on peut admirer le fusil avec lequel le héros local a résisté, impavide, aux tunique rouges, un mouchoir que, selon l'étiquette, il portait au cou quand il a été fusillé, quelques outils qui lui ont appartenu, une paire de tenailles de forgeron, une hachette, un étui de cuir contenant un petit marteau et une grosse aiguille de fer, une tabatière, un rasoir avec un manche en os marqueté de motifs floraux.

OK, je décide que ça peut suffire. Il vaut mieux que j'aille chercher Max.

Je le trouve près de la voiture, encore au téléphone. Il parle anglais.

Je distingue quelques mots puis j'entends clairement : « *See you later. Bye.* »

« Qui est-ce que tu vois plus tard ?

– Ah, tu es là... » Il me lance un coup d'œil distrait pendant qu'il remet son téléphone dans sa poche. « Alors, c'est fini, Guignol ?

– Tu as parlé avec Melchiorri ?

– Oui. Nouvelles directives. Ce soir je rentre à New York.

– Pour quoi faire ?

– Pour dîner avec maître Stone.

– Mais tu avais dit pas de familiarité avec les méchants. »

Il balaie mes mots d'un revers de la main.

« C'était une stratégie, les choses ont changé. Je ne m'attendais pas à ça. » Il indique ce qui nous entoure. « C'est clair, la Blue Cheese a des coups d'avance, des sales coups. Elle a lancé la rumeur et regarde-moi tout ça, les tee-shirts, la pétition, les panneaux partout... Ces ploucs croient déjà avoir gagné une mention dans les guides touristiques de la Côte Est.

– Avec ce héros local, ils n'iront pas beaucoup plus loin...

– Je me fiche pas mal de là où ils vont. Il faut mettre les choses au clair avec les avocats de la partie adverse. Qu'ils n'essaient pas de vendre la peau de l'ours avant de l'avoir tué.

– Donc l'ours va montrer ses crocs à Eileen ? »

Il soupire.

« Je crois qu'il faut jouer souffler le chaud et le froid. » En disant cela, il regarde son propre reflet dans une vitrine et arrange ses cheveux. « Mais ça dépend aussi de ce que tu vas découvrir. Au boulot ! La bibliothèque est au bout de la rue. »

Il me laisse l'adresse de l'hôtel et remonte en voiture.

Nous sommes deux à consulter les documents des archives historiques pour 1775-1776. L'autre est un type brun à lunettes, d'environ mon âge. Quand nos regards se croisent, il sourit et je comprends qu'il vaut mieux jouer cartes sur table. Je me présente et il me répond dans ma langue, me laissant bouche bée.

« C'est toi Carlo Bonvicini, bien sûr. Enchanté, Francesco Borghi.

– Comment se fait-il que...

– Maître Stone m'a téléphoné. Elle m'a dit que tu viendrais. »

J'aurais tout imaginé sauf que l'historien de la partie adverse était italien. Du coup, au lieu de consulter les documents, nous nous mettons à nous raconter nos vies. Francesco a quitté l'Italie tout de suite après son doctorat. Il a passé quelques années à Londres, il s'est spécialisé sur la période anglaise de la vie de Franklin. Il a ainsi réussi à se construire un bon CV et à se faire remarquer, jusqu'au grand saut outre-Atlantique. Depuis, il a enseigné dans plusieurs universités américaines, partout où on était disposé à lui faire un contrat.

« Maintenant je travaille avec Richards à Princeton. »

Avec Richards ? Le gourou de la Révolution américaine ? Un phare pour nous tous, pauvres américanistes mortels.

Francesco rit de mon étonnement et fait profil bas.

« Pour le moment, ça va, mais quand on en aura assez de moi, je pourrai être remplacé du jour au lendemain. J'ai l'habitude, ça fait des années que

je tourne. Je suis allé à Providence, à Columbia, puis Harvard et maintenant Princeton. C'est bien payé mais tu n'as pas un instant de répit. »

J'ai presque honte de lui parler de ma misérable allocation de recherche à l'université de Bologne. Moi je n'ai même pas tenté de faire le grand saut. Au contraire, après les recherches pour la thèse, j'ai dû réduire au maximum les déplacements, en bénissant Internet et Amazon.com.

« J'ai fondé une famille...

– Une famille !, dit Francesco en souriant, je ne sais même pas ce que ça veut dire. Ici, c'est un luxe.

– C'est la même chose en Italie, mais on se débrouille. »

Puis l'embarras s'empare de nous. D'avoir partagé une partie de notre biographie semble nous mettre face au paradoxe des rôles opposés que le hasard nous a réservés.

Francesco m'accompagne jusqu'aux archives. Les étagères qui nous intéressent sont remplies de cartons. Quelques minutes plus tard, j'ai entre les mains une carte de Brunswald, datée de 1775, protégée par une pellicule en plastique scellée. En Italie, pour pouvoir consulter un document de ce genre, il m'aurait fallu des semaines.

« Voilà, me dit-il. J'imagine que ça peut t'être utile. »

Je le regarde dans les yeux en me demandant si nous suivons la même piste, alors que me reviennent à l'esprit les mots de Max : « Rappelle-toi que c'est eux la partie adverse. Les méchants. »

« Tu es sûr que toi et moi devrions collaborer ?

– Il n'y a pas beaucoup de documents sur lesquels enquêter, dit Francesco, autant les partager. Mais peut-être que tu t'es déjà fait une idée... »

J'acquiesce. Vraiment, il m'est impossible de me méfier de mon alter ego à la brillante carrière.

« Si les Anglais ont brûlé le village en décembre 1776...

– ... la fromagerie pourrait avoir été réduite en cendres, comme une bonne partie du village, conclut Francesco à ma place.

– Eh oui. »

Je ne m'attendais pas à ce que la partie adverse accepte de bon gré ma conclusion intuitive.

Francesco scrute la carte ancienne étalée entre nous.

« C'est probablement ce qui s'est passé, dit-il en levant le regard vers moi avec une lumière amusée dans les yeux. Mais la question est : qu'est devenu le fromage ? »

Pour beaucoup de parents, le pire cauchemar est le pleur nocturne du nouveau-né. Au début c'est normal, le bébé a faim et doit téter, mais passé cette phase on entre en plein psychodrame. Si on le calme, il devient

capricieux (et le biberon de trois heures est alors un calvaire). Si on ne le calme pas, impossible de dormir. Nous avons eu la chance que Jacopo cesse de pleurer dès la fin du troisième mois. Jusque-là, Federica et moi nous relayions pour nous lever comme des zombies et lui donner à manger. Ça n'a pas duré longtemps, mais assez pour que j'en garde des traces.

Si quelqu'un me réveille brusquement, je pense aussitôt que je dois préparer le biberon.

Puis je vérifie l'heure pour évaluer l'étendue du dommage et savoir combien de sommeil il me reste.

Mais ici à l'hôtel il n'y a pas de réveil sur la table de nuit, mon portable est éteint et les montres ne font pas partie de mes accessoires.

On frappe à la porte, je vais ouvrir et en voyant Max, je me dis que cela doit faire un moment qu'il ne fait plus nuit.

« Je croyais que tu dormais à New York. Mais quelle heure est-il ?

– Ça dépend. »

Il le dit d'un air vague et pensif qui, chez un autre individu, pourrait passer pour un doute philosophique, mais s'agissant de maître Massimo Ardito, il est plus probable qu'il fasse référence aux fuseaux horaires.

Il pénètre dans ma chambre et s'affale sur le canapé d'angle sans daigner m'adresser un regard.

Je vais écarter les rideaux pour voir où en est la nuit.

C'est l'aube.

Max ouvre la porte du minibar et prélève une dose de Jack Daniel's. D'après la tête qu'il fait en l'avalant d'un seul trait, je dirais que la cuite est passée et qu'on en est à la phase où l'alcool sert de remède homéopathique contre le mal de crâne.

Je suis sur le point de lui demander comment ça s'est passé avec maître Stone, même s'il est facile de deviner que la soirée n'a pas été un triomphe, mais c'est lui qui me prend à contrepied avec la première question. « Alors ? Qu'est-ce que tu as découvert ? »

Je retiens un bâillement et indique les notes que j'ai grappillées aux archives.

« Nous avons parcouru les quelques témoignages écrits, un journal...

– Nous ? Qui ça, nous ?

– Eh bien, l'historien engagé par les méchants et moi. Nous avons uni nos forces au nom de la Connaissance. »

Je m'attends à ce qu'il se mette en colère, mais au lieu de cela, il baisse la tête et se masse le visage.

« Déballe toute l'histoire », dit-il entre ses doigts.

Je m'assois au bord du lit, en face de lui.

« L'armée de Washington a campé à Brunswald la nuit du 12 décembre

1776 et est repartie le lendemain à l'aube. Les Anglais qui la poursuivaient sont arrivés le 13 et se sont heurtés à la résistance des habitants. En réalité, d'un seul, Albert Rice.

– Celui du musée ?

– Il s'est défendu seul contre tous. Les Anglais l'ont fusillé. Puis par représailles ils ont réquisitionné le bétail et ont incendié le village. Ça les a ralentis, suffisamment pour permettre à Washington de ne pas être rattrapé. En somme, si on en croit les chroniques, le sacrifice de Rice et de Brunswald a sauvé le destin du futur président. »

Il me lance un coup d'œil ensommeillé.

« C'est tout ?

– Tu n'as pas bien compris ! New Brunswald a été construit sur les cendres de Brunswald. Le village a entièrement brûlé. N'ont été épargnées que l'église et l'auberge où a dormi Washington. Ce qui signifie que la fromagerie a sûrement été détruite en même temps que le reste, avec les meules de parmesan qu'elle contenait. Plus de fromagerie, plus de vaches, plus de fromage. Fin de l'histoire. La Blue Cheese n'a plus rien à quoi se raccrocher. »

Je me tais en guettant une réaction. Je ne m'attendais pas à ce qu'il fasse des sauts de joie, mais pas non plus à ce qu'il reste vautré à me regarder avec cette tête-là.

« Félicitations. Le problème est réglé.

– Ça veut dire qu'on rentre chez nous ? »

L'espace d'un instant, il semble vouloir se lever, mais il y renonce.

« Je pense que oui. »

Son air abattu commence à m'agacer.

« Quel enthousiasme, vraiment ! »

Il soupire.

« Moi je ne suis pas comme toi. Tu fais ton *panettone*, tu donnes son bain à ton fils. Tu vas rentrer chez toi et tu es content. T'en as rien à branler.

– Tu sais quoi, Max, va te faire foutre. Tu crois que mon idéal, c'est la famille comme dans les pubs à la télé ? Je travaille, je fais des recherches, je suis venu jusqu'ici, je me casse le cul comme toi sans percevoir aucune rémunération. »

Il lève une main et l'agite en signe de reddition.

« D'accord, d'accord, laisse tomber. »

Mieux vaut changer de sujet.

« Comment ça s'est passé avec maître Stone ? »

Il m'adresse un sourire plein d'amertume.

« Tu sais qu'elle a un an de moins que moi ? Après le dîner, elle m'a invité chez elle. Elle vit dans un loft avec vue sur Central Park. Une petite piaule

que je ne pourrais m'offrir qu'en m'endettant sur cinquante ans. Je me suis mis à l'aise, je l'ai regardée et j'ai compris que ces cinquante années faisaient toute la différence entre nous. C'est le temps qu'il me faudrait pour arriver à son niveau : même salaire, même carrière, mêmes séances de sport.

– C'est une théorie intéressante.

– Ce n'est pas une théorie. C'est comme ça que je me suis senti hier soir : un octogénaire baveux. Elle était là, elle m'a invité. Elle aurait bien voulu se taper un beau petit avocat italien élevé en plein air, bourré d'ambition refoulée.

– Et alors ?

– Je suis parti. Je me suis regardé dans le miroir et je me suis fait pitié. »

Peut-être à cause du manque de sommeil, du décalage horaire, des propos de Max qui me font repenser à Francesco et à son poste à Princeton, moi aussi je commence à être moins satisfait du résultat. À cause de cela, je pourrais le détester.

« Pourtant tu as dit toi-même que cette affaire pouvait changer le cours de ta carrière. Maintenant nous avons les documents, les preuves historiques. Tu peux préparer le procès. Nous rentrerons chez nous en vainqueurs. »

Lentement il se lève et acquiesce. Il rejoint la porte mais s'arrête sur le seuil.

« Tu sais, en fait elle aussi avait un défaut. Elle puait de la gueule. »

Il le dit sur le ton de la dernière réplique de Perry Mason et réussit à m'arracher un sourire.

Federica est venue nous chercher à l'aéroport. Les portes coulissantes se sont ouvertes comme un rideau de scène et elle était là, tenant Jacopo dans ses bras, le doigt pointé vers moi avec une expression bien à elle, quatre-vingt-dix pour cent de joie, dix pour cent de reproche. Je n'étais pas sûr que le petit monstre allait me reconnaître tout de suite : à six mois, une semaine dure plus longtemps. Mais dès qu'il a vu que je me dirigeais vers lui, il s'est penché en avant, il a tendu les bras et, comme je suis un grand sentimental, j'ai pensé à Francesco, à Princeton, au professeur Richards et je me suis dit que, pour une fois dans ma vie, j'avais fait le bon choix.

Max nous a demandé de l'accompagner à son bureau sans passer par chez lui. Je suppose que sa compagne l'attend et qu'il n'a sûrement pas envie de discuter.

En voiture, il s'est assis derrière, à côté du siège-bébé de Jacopo et pendant tout le trajet il l'a fait rire avec des petits jeux débiles, si bien que Federica lui a demandé si lui aussi avait des enfants et la pensée m'a traversé qu'il réussirait sans doute très bien à changer les couches.

Avant de le laisser devant le cabinet, je lui serre la main.

« Bon, alors, salut. C'était court mais intense.

– Oui, à la prochaine. Ciao. »

Je le regarde monter les escaliers de l'immeuble et, à l'idée que je pourrais ne plus le revoir, je ressens un vague pincement au cœur. Il n'était pas antipathique, au fond. Puis Federica me passe une main devant les yeux comme pour vérifier que je ne rêve pas.

« Si on rentrait chez nous ? C'est l'heure de faire manger ton fils. »

Jet lag. Je tourne en rond dans la maison, je réponds aux mails en retard, je navigue distraitement sur Internet. Mon regard se pose sur le dossier de la Blue Cheese, jeté sur le bureau débordant de papiers et de livres. Je l'ouvre et je parcours les lettres de Franklin. La question prend forme peu à peu et devient de plus en plus évidente.

Le parmesan américain est parti en fumée, mais qu'est devenu le fromager de Parme ?

Je me cale sur ma chaise et cherche un point sur lequel fixer mon regard. Le fromager. Quelqu'un qui est parti d'ici, d'Émilie, en 1774. Si j'arrête de considérer cette histoire comme une guerre de marketing et que je me remets dans la peau de l'historien, je me rends compte que c'est ça la véritable découverte : l'histoire d'un type qui a quitté Parme pour aller chercher fortune en Amérique, d'une façon des plus insolites, armé de son seul savoir-faire et accompagné d'un petit troupeau de vaches. Qui était-il ? Qu'est devenu cet Italien émigré au New Jersey pour enseigner l'art fromager aux Américains ?

Ce serait une piste intéressante pour un travail de recherche. Avant tout, il faudrait que je me renseigne davantage sur l'art en question.

Sur Internet, je tombe sur le site du consortium et je commence à ouvrir au hasard les onglets du menu, je lis quelques lignes çà et là, la région d'origine, l'histoire, le sceau, comment s'effectue le contrôle...

Je peux certainement dénicher des livres sur l'histoire des fromageries du coin. Le sommeil commence à venir.

Si ça se trouve, maintenant je vais réussir à m'endormir. Je suis sur le point de fermer le site quand une photo dans l'angle en haut de la page attire mon attention.

Je suis parcouru de frissons comme devant un film d'horreur japonais.

Deux petits marteaux, une grosse aiguille avec un anneau à son extrémité, un étui de cuir.

Je déglutis pendant que je lis la note explicative sur les méthodes de contrôle de l'affinage utilisées par l'expert fromager :

L'expert utilise aussi quelques instruments tels que le marteau, l'aiguille à vis, la sonde à fromage.

En « sonnant » la meule, c'est-à-dire en la frappant avec le marteau, il donne un avis sur la structure interne du fromage ; il s'agit, pour ainsi dire, d'une « auscultation ». Le « perçage » sert à extraire une quantité minime de pâte avec l'aiguille à vis : la résistance que la pâte oppose à la pénétration donne des indications sur sa consistance, la pâte extraite révèle l'arôme et le degré d'affinage. D'autres caractéristiques apparaissent au premier coup d'œil.

La sonde ne s'utilise qu'exceptionnellement et on n'y a recours qu'en cas d'incertitude de l'expertise.

Un flash. Le musée de New Brunswald. Les outils d'Albert Rice. Respirer à fond, rester calme, rester très calme.

Réveiller Federica. Non, elle m'enverrait paître.

Téléphoner au prof. Je regarde ma montre. Je regarde par la fenêtre. Encore quelques heures.

Il faut que je reste calme.

Une semaine plus tard, je me retrouve aux Archives de Livourne avec l'approbation du professeur (« C'est une très bonne idée, bien sûr. Si votre intuition est confirmée, vous pouvez en tirer un travail de recherche inédit »).

Au XVIII^e siècle, Livourne était le lieu d'embarcation le plus naturel pour qui voulait rejoindre l'Amérique au départ de l'Émilie. C'est d'ici que partit Filippo Mazzei pour aller cultiver la vigne et l'olivier en Virginie. Mazzei était l'ami de Thomas Jefferson et aussi de Franklin. Il se pourrait même que ce soit lui qui ait organisé le voyage transatlantique des vaches d'Émilie et du fromager de Parme.

Aux archives sont conservés les registres de la douane grand-ducale, de 1633 à 1799. Grâce à une des lettres de Franklin, je sais que le chargement a quitté l'Italie durant l'été 1774. Mon plan est plutôt grossier : il consiste à chercher les vaches rouges dans les documents douaniers, à trouver sur quel bateau elles ont voyagé, pour vérifier ensuite si, dans le registre des passagers, est recensé un fromager de Parme.

Je passe deux jours à parcourir une enfilade de dates, de marchandises, de destinations. En bas de chaque liste figurent les signatures du cardinal camerlingue, de l'administrateur général, du gardien du port.

Je le trouve le deuxième jour.

16 septembre 1774.

Nom du navire : Il Re del Mare. Destination : Philadelphie.

34 têtes de bétail dont

22 vaches

4 taureaux

8 veaux

appartenant à monsieur Carlinghi, de la ville de Parme, assurés pour mille quatre cents florins d'or, confiés à la garde de monsieur Adalberto Rizzi.

Ça fait un drôle d'effet de voir tout à coup étalé sous ses yeux l'objet de sa recherche et en même temps la confirmation d'une intuition.

Je revois les acteurs dans la cour de l'auberge où a dormi Washington.

Je revois la barricade de bûches et de troncs d'arbres qui roulent inexorablement sur les tuniques rouges.

Je revois les fusils anglais pointés sur l'homme qui osa défier seul l'armée de Sa Majesté pour permettre au futur président de prendre le large.

J'abandonne mon ordinateur allumé et je sors à toute vitesse dans la cour sous le regard perplexe d'un chercheur binoclard.

J'allume mon portable et je ne sais pas qui appeler en premier. Le prof ? Federica ?

Puis sans réfléchir je compose le numéro de Max.

« Allô.

– Max, c'est Carlo, Carlo Bonvicini...

– Ah, salut.

– Salut, écoute, je pense avoir fait une découverte incroyable. Tu te souviens du héros de New Brunswald, Albert Rice ?

– Tu es encore sur cette histoire...

– Je crois que c'était le fromager de Parme. Il s'appelait Adalberto Rizzi. *Albert Rice*, tu comprends ? Ça ne peut pas être un hasard. Au musée, parmi les instruments qui lui ont appartenu, il y a des outils de fromager. Les Américains ne s'en sont pas aperçus parce qu'ils n'y connaissent rien en fromage. Leur héros national était un immigré italien !

– Bravo. Tu continues à faire des découvertes. Cette histoire aura au moins servi à quelqu'un.

– Je croyais que ça te ferait plaisir de le savoir. Où en est le procès du parmesan ?

– Je ne sais pas. Je ne suis pas dessus.

– Tu plaisantes ?

– J'y ai cru, mais les meilleurs morceaux, les associés du cabinet les gardent pour leur pomme. Selon eux je n'ai pas assez d'expérience. »

Derrière la voix de Max s'en glisse une autre, timbre de haut-parleur, annonce multilingue.

« Mais tu es où ? À l'aéroport ?

– J'embarque pour New York dans une demi-heure.

– Tu t’en vas ?

– Et comment !

– Et le cabinet ?

– Je les ai envoyés se faire voir. J’ai un peu d’argent de côté, les premiers temps je ferai avec, puis on verra. Si ça tourne mal, je préfère encore vendre des pizzas pour une bouchée de pain à New York que de faire le lèche-cul gratos dans ce trou.

– Et ta petite amie ?

– Elle veut un enfant et un mari qui sache lui donner son bain. Et tu sais quoi ? Je n’ai rien contre. Mais dans quelques années, en regardant en arrière, j’aurai l’impression d’être un raté. Non, je préfère tout lâcher pendant que je peux encore me le permettre. Je te l’ai dit, je ne suis pas comme toi.

– Alors, bonne chance, Max.

– Oui, merci, merde à la baleine et au diable Pinocchio. Si je m’installe quelque part, je t’envoie l’adresse. Prends soin de toi. »

La communication s’interrompt.

Je reste un peu interloqué.

Puis j’appelle Federica, je lui dis que j’ai trouvé le trésor et que je rentre pour le dîner.

En me dirigeant vers la gare, je n’arrive pas à réfréner mes pensées. Dans les prochaines semaines, je dois effectuer d’autres recherches sur notre homme aux archives de Parme. Il faudra probablement que je retourne à New Brunswald, en quête d’une éventuelle confirmation.

Si mon intuition est bonne, il y a une superbe histoire à en tirer. Reste à trouver un titre accrocheur. Je pourrais l’envoyer à Francesco Borghi, à Princeton ; on pourrait peut-être me la publier dans une revue universitaire américaine.

Tout compte fait, il n’est pas indispensable d’émigrer pour raconter le monde. Tout compte fait, il n’y a pas qu’un seul moyen de fuir le destin que nous réserve l’Italie.

Je retourne à l’intérieur et je rassemble mes affaires. Je décide de faire deux pas à pied pour évacuer l’adrénaline. Le train part dans une heure et je peux m’accorder un moment pour regarder la mer depuis l’ancien port des Médicis.

Alors que j’observe le soleil qui se couche sur la surface d’huile de la mer Tyrrhénienne, la pensée me vient que c’est justement d’ici qu’il est parti. Il ne pouvait certainement pas imaginer qu’il deviendrait le héros d’un autre pays.

Je souris.

J’ai trouvé le titre de mon article.

Le parmesan américain. Histoire du fromager Adalberto Rizzi, héros entre deux mondes.

ÉPILOGUE

Brunswald, Colonie du New Jersey, 12 et 13 décembre 1776

Debout devant l'étable, Albert Rice cracha par terre, entre les pieds de l'officier.

« Vous n'avez pas le droit d'emporter mes vaches. » Malgré sa colère, il scanda les mots en prononçant du mieux qu'il pouvait, pendant que les bêtes défilaient sous les yeux de quelques miliciens insurgés. Dorina, Viviana, Lodovica, Madame... Il avait baptisé ses vaches rouges du nom des femmes qu'il avait aimées de l'autre côté de l'Océan. À présent, ces noms sortaient de sa vie pour la seconde fois.

Billy errait entre les tas de foin, perdu et triste comme son maître. Il ne s'approchait pas de l'officier parce qu'il avait reçu un méchant coup de pied alors qu'il essayait de lui mordre le mollet. Albert l'avait entraîné par son collier avant qu'un coup de crosse ne lui fendît le crâne.

« Vous serez dédommagé, monsieur Rice. Nous comptons les vaches et les meules de fromage. Je vous signerai une feuille de réquisition.

– Qu'est-ce que ça peut me faire ?

– Une fois la guerre finie, vous pourrez demander le dédommagement des biens réquisitionnés. »

Albert déglutit. Il chercha les mots justes.

« Et si vous perdez la guerre ? »

L'officier insurgé ricana.

« Dans ce cas, tout le monde aura des problèmes et les vôtres ne seront certainement pas les plus graves. »

Albert s'assombrit encore davantage. Il entendit les meuglements des bêtes qu'on emportait. Un taureau s'était braqué et ils s'y étaient mis à trois pour le tirer par la corde attachée à ses cornes.

Il tenta encore de convaincre l'officier dans son anglais approximatif.

« Ces vaches viennent d'Italie. Elles n'ont pas de prix. Elles servent à faire

du fromage.

– Si elles sont bonnes pour faire du fromage, elles sont aussi bonnes pour nourrir les soldats du général Washington. Hier soir ils ont dîné de racines bouillies. Comment voulez-vous qu'ils repoussent les Anglais à la mer s'ils n'ont rien à manger ? »

Albert vit deux miliciens qui faisaient rouler les meules de parmesan sous la neige fondue et en chargeaient un chariot à ras bord.

« Il n'y a plus de place, *sir* ! cria l'un d'entre eux en direction de l'officier.

– D'accord, ça suffit comme ça. Laissez les autres à l'intérieur. » Puis il se tourna vers Albert. « Vous avez vu, monsieur Rice ? L'armée continentale est moins vorace que vous ne le pensez. »

Il fit un signe aux autres et salua, en portant sa main à son chapeau.

« Le général Washington et le Congrès vous remercient pour votre contribution à la cause. En avant, marche ! »

Albert resta planté là à les regarder descendre la petite colline avec ses vaches et son fromage.

Aux premières lueurs du matin, le Comité de sécurité avait réuni les gens de Brunswald et distribué les armes. La loi de la colonie interdisait de garder des fusils à la maison.

Les deux seuls qui s'y connaissaient s'étaient plaints : la manutention des pièces était l'affaire du comté mais ces pétoires n'étaient que de la ferraille rouillée.

Albert n'aurait pas su quoi dire. Les fois où il avait manipulé une arme à feu se comptaient sur les doigts d'une main. Il avait exposé le problème et demandé à ses garçons de ferme de lui venir en aide, pour éviter que le parmesan qui restait ne fût saccagé. Hélas ! leur familiarité avec les fusils était loin de répondre à ses attentes : tout juste savaient-ils où verser la poudre. À la nouvelle que les Anglais arrivaient, ils avaient couru se barricader dans la maison.

Ainsi à midi, quand les tuniques rouges apparurent à l'horizon, Albert Rice était seul pour défendre son fromage.

Le bâtiment le plus solide de toute l'exploitation était le hangar d'affinage. Il n'avait qu'une entrée, pas de fenêtres, d'épais murs faits de troncs de sapin. À quelques mètres de la porte, Albert érigea une muraille de parmesan : cinq meules en longueur, quatre en largeur, six en hauteur. Dans la petite tranchée aménagée au sommet, il installa les armes sur lesquelles il pouvait compter : le fusil et la hache à fendre le bois. Il monta sur la barricade, s'agenouilla derrière la première rangée de meules et attendit.

Quand ils débouchèrent en haut de la côte, Albert se mit à les compter. Une douzaine en tout, guidés par un officier ; le gros de la troupe s'était

arrêté au village. Le rouge vif des uniformes se détachait sur la blancheur de la neige tombée la nuit précédente. Ils avançaient prudemment, car entre l'étable, la fromagerie et l'habitation, cette ferme à l'orée du village pouvait cacher la moitié d'une armée. Arrivés au milieu de la cour, ils regardèrent autour d'eux, ne sachant que faire.

Billy commença à aboyer, en tirant sur sa corde comme un forcené.

« Arrêtez ou je tire ! », cria Albert du haut de la barricade, en essayant de dominer les aboiements. Les soldats pointèrent leurs mousquets en direction de la voix. « Les insurgés m'ont déjà pris mes vaches. Il n'y a plus rien ici. Allez-vous-en.

– Cette montagne qui vous sert de siège, répondit le capitaine en pointant du doigt, on dirait du fromage.

– Oui, mais il n'est pas encore affiné. Tel qu'il est, vous ne pouvez pas le manger.

– Nous savons que vous avez approvisionné les insurgés. Descendez et rendez vos armes. Pour votre fromage, je vous signerai une feuille de réquisition, ricana-t-il, vous deviendrez créancier de Sa Majesté. »

Albert sentit sa colère monter. Il aurait voulu crier à ces soldats arrivés d'on ne sait où qu'il n'avait rien à voir avec cette guerre, qu'il était italien, que Dorina, Viviana, Lodovica, Madame et toutes les autres étaient destinées à produire le meilleur lait pour le meilleur des fromages, pas à être abattues et données en pâture à la racaille. Des années de travail partaient en fumée. Il repensa au voyage depuis l'Italie, à l'embarquement à Livourne, à la traversée, aux vomissements, à la terreur des vaches durant la tempête, à l'arrivée, au transport jusqu'à Brunswald. Il avait traversé l'Atlantique pour faire ce fromage. S'il parvenait à se sortir de là, il traverserait aussi la guerre.

Il pensa à tout cela, Albert Rice, de son vrai nom Adalberto Rizzi, de Parme, pendant qu'il pointait son fusil dans l'interstice entre les meules.

« Je ne veux pas de votre morceau de papier et je ne vous donnerai rien. Vous n'avez pas le droit ! »

Le capitaine perdit patience.

« C'est mon dernier avertissement : sortez et rendez vos armes ! »

À ce moment-là, Billy arracha la corde qui le maintenait attaché et partit comme une flèche. Un coup de fusil l'abattit au milieu de la cour. Ainsi Billy aussi l'abandonnait. Albert pensa qu'il ne lui restait plus rien, à part le parmesan. Il visa. C'était le seul coup dont il disposait : ceux du Comité avaient chargé son fusil et il ne saurait pas répéter l'opération.

Il tira.

Quand le nuage de poudre se dissipa, le capitaine était à terre et se tenait une épaule en serrant les dents. Il cria comme un hystérique : Feu ! Feu !

Les soldats se mirent à l'abri et tirèrent sur la barricade. Des éclats de

fromage rejaillirent sur Albert, accroupi derrière les meules.

Les assiégeants ne furent pas longs à s'apercevoir qu'il ne répondait pas au feu. Mais ils avaient beau tirer, ils ne réussissaient pas à le débusquer.

Le capitaine hurla des ordres, les soldats sortirent à découvert, baïonnette au canon.

Ce fut alors qu'Albert jura en italien, un blasphème qu'aucun des attaquants ne put comprendre. Puis il sauta à terre et planta la hache entre le troisième et le quatrième étage de meules. De l'autre côté du mur de fromage il entendait les voix des Anglais qui s'approchaient.

Il fit levier de tout son poids jusqu'à faire céder la muraille.

Les meules dégringolèrent, se mirent à rouler le long de la pente enneigée et abattirent les soldats comme des quilles, massacrant pieds, tibias, chevilles.

« La Charge héroïque du parmesan ». C'est ainsi qu'il faudrait rapporter l'événement dans les annales, pensa Albert en sortant à découvert les mains en l'air.

Le capitaine brailla encore plus fort. Il ordonna aux soldats de se relever. Ils obéirent, meurtris et endoloris, ils encerclèrent Albert, le frappèrent de la crosse de leur fusil, l'attachèrent et le traînèrent devant l'officier.

« Vous êtes en état d'arrestation pour sédition contre Sa Majesté. Vous serez jugé et pendu comme insurgé. »

Albert cracha un caillot de sang et de salive.

« Je ne suis pas un sujet de Sa Majesté. Je ne suis pas un insurgé. Je défends ma propriété contre les voleurs. »

Le capitaine serra encore davantage son épaule, pâle et tendu à cause de la douleur et de l'humiliation subie.

« Bientôt vous n'aurez plus de raisons de vous inquiéter. Caporal Giggs ! »

Le sous-officier bondit à ses côtés, encore faible sur ses jambes. Il devait avoir un pied cassé, mais il serrait les dents.

« Mettez le feu à ces bâtiments.

– Mon capitaine, je vous fais remarquer que nous sommes très près du village. Un souffle de vent et nous risquons de tout incendier.

– Très bonne remarque. » Le capitaine lui lança un regard mauvais.

« Exécutez les ordres, caporal. »

« Le déjeuner est servi, Excellence », dit une voix de femme à l'extérieur de la tente.

George Washington termina la phrase qu'il était en train d'écrire, ouvrit ensuite le tiroir sous le plateau de la table et en sortit une petite boîte en bois, une brosse et une paire de pinces.

Dans l'écrin reposait un des dentiers que lui avait confectionnés sur mesure le docteur Greenwood. Avec les pinces, il serra le ressort qui

maintenait ensemble les deux fausses mâchoires en or et les faisait adhérer aux gencives. Il passa la brosse sur les dents, sculptées à la main dans de l'ivoire d'hippopotame, ferma l'appareil avec les doigts et le plaça sous ses lèvres. Il appuyait comme un fou et s'il relâchait ses muscles, sa bouche s'ouvrait d'un seul coup, mais il avait appris à camoufler l'incident en faisant semblant de bâiller.

Avant de sortir, il contrôla dans le petit miroir posé sur le bureau que sa bouche n'en était pas trop déformée.

À l'extérieur, il fut frappé par la réverbération de la lumière sur la neige et par les bruits du camp. Il rejoignit la tente de l'état-major où il trouva les officiers réunis autour d'une table de campement dressée. Le colonel Clancy attendait pour faire son rapport.

Le général s'assit et lui fit signe de parler.

« Nous avons reçu des nouvelles de Brunswald, mon général. Les Anglais ont mis le feu à de nombreuses habitations et fusillé un certain Albert Rice, qui a résisté seul, barricadé dans sa ferme. »

Washington acquiesça, l'air grave.

« La chance sourit à notre cause, colonel. Partout surgissent des héros prêts à la défendre de leur vie. »

Le général pensa que la phrase était bien trouvée. Avec quelques modifications, elle pouvait devenir une de ces devises à transmettre à la postérité. Il allait y travailler dans l'après-midi, une fois qu'il se serait rempli l'estomac. Il indiqua le plat de viande au milieu de la table. « Il me semble que ce sont des biftecks, si je ne m'abuse ?

– Oui, mon général, dit Clancy. Les vaches rouges que nous avons réquisitionnées, mon général. Une manne du ciel pour la troupe. »

Washington acquiesça d'un air satisfait et remarqua l'autre assiette. Il tendit une main et porta à sa bouche un morceau de fromage.

Son palais exulta. Une saveur piquante et délicate à la fois.

« Goûtez ce fromage, messieurs. Je ne pense pas avoir jamais rien mangé de semblable. Il vient aussi de Brunswald ?

– Oui, mon général. Hélas ! nous n'avons pu transporter que dix meules de cent livres.

– Exquis, commenta Washington. Quand vous en aurez l'occasion, colonel, cherchez qui le produit.

– Je voudrais pouvoir vous répondre, mon général. Mais le registre des réquisitions a été mouillé pendant que nous passions à gué le torrent. »

Le général Washington mastiqua encore avec plaisir.

« Vraiment dommage. »

Ouvrage publié par l'UFR 2 de l'Université Paul Valéry – Montpellier 3
à l'occasion du colloque « Pratiques collectives – Pratiques du collectif »
organisé du 9 au 11 mars 2016.

Achévé d'imprimer
à l'Imprimerie de l'Université Paul Valéry – Montpellier 3
en décembre 2015.