



BIENVENUE À
Louiseville
Pays du sarrasin

FONDÉE EN 1665

Chapitre 1

ON NAÎT COMME ON NAÎT

Je ne suis pas très bon pour raconter des anecdotes. L'autre jour, ma tante m'a demandé de raconter l'anecdote où j'ai confondu son chat et un foulard. Alors je l'ai fait. Fin.

Comme le prouve cette anecdote de la fois où j'ai raconté une anecdote, je n'ai pas un grand talent de conteur. Pour vous raconter ma vie, j'ai donc engagé le biographe de Céline Dion. Je lui laisse la parole.

Mishel Mousteille est né en Mauricie, pas trop loin de Charlemagne, la ville de naissance de Céline Dion. Ses parents, qui n'étaient pas Adhémar et Thérèse Dion, constatèrent assez tôt sa remarquable absence de talent pour le chant. Ses frères et sœurs, qui ne s'appellent pas Claudette, Linda, Daniel, Liette, Clément, Louise, Michel, Ghislaine, Paul, Jacques, Pauline, Manon ou Denise, partagent eux aussi un grand dédain pour la musique. D'ailleurs son frère, qui ne s'appelle pas Michel, n'a pas envoyé un enregistrement de sa première chanson à René Angélil, qui n'a pas hypothéqué sa maison pour financer les premiers albums de Mishel, qui, je vous le rappelle, n'avait pas le talent de Céline Dion.

C'est assez ! DEHORS !

J'ai renvoyé le biographe. Si vous voulez en savoir plus sur la vie de Céline, faites comme tout le monde et allez cogner chez elle à Végass.

Bon. Pas le choix...

Soupir

Voici mon histoire.

UN VIEIL HOMME ET MA MÈRE

Mes parents se sont rencontrés au Festival de la galette de sarrasin de Louiseville. Pour les ignorants qui n'y ont jamais participé, disons que c'est très très semblable au Festival de jazz de Montréal, mais sans le côté urbain, l'aspect international ou le jazz. Le festival est né de la volonté citoyenne de boire de l'alcool dans les rues en toute impunité. On y sert d'ailleurs une spécialité locale, le caribou, un astucieux mélange de vin rouge et d'alcool fort qui réchauffe les cœurs et ne rend que très rarement aveugle.

Chaque année, au festival, on sélectionne cinq meunières. Pour être meunière, une femme doit s'inscrire au concours et s'assurer de ne pas changer d'idée jusqu'à la date du festival. Un jury évalue ensuite chaque candidate selon les critères suivants :

1. Être disponible la journée du festival.

On choisit ensuite parmi les meunières celle qui aura l'honneur d'être proclamée Reine-Meunière. La Reine-Meunière détient les responsabilités suivantes :

1. porter un costume plein de trous de mites ;
2. ne pas respirer la boucane noire du tracteur rouillé qui sert de char allégorique ;
3. ne pas faire une folle d'elle ;
4. ne pas vomir pendant son discours.

LE SAVIEZ-TU ?

Le sarrasin est une céréale reconnue pour sa saveur sèche et râpeuse. Délicieux sous forme de galette (communément appelée « crêpe » ou « non merci ») ou simplement à la cuillère, on le sert souvent avec de la mélasse, du beurre et un grand soupir. Le sarrasin accompagne à merveille une partie de Paquet voleur en solitaire ou la visite du curé.

Dans les rues cette année-là, une foule carreatée suivait dans l'allégresse les chars allégoriques – qui, pour la plupart, étaient simplement des chars –, formant un défilé que l'on pourrait qualifier de très ordinaire. Dans cette foule, un jeune homme et une jeune femme étaient sur le point de tomber en amour. Juste à côté d'eux se trouvaient mes futurs parents.

Ma mère portait une robe faite avec les rideaux de son chalet, qu'elle décrochait chaque année en fermant le chalet pour l'hiver. Sa chevelure était comme Janette Bertrand en entrevue : charmante, mais ben mêlée. Elle avait de la difficulté à marcher avec ses souliers de cuir neufs, étant donné qu'elle les gardait encore dans leur boîte pour ne pas les abîmer. Ses lèvres très colorées témoignaient d'un risque imminent d'hypothermie.

Mon père, lui, montrait des signes d'épuisement. Il en était quand même à son quinzième mariage. La peau terne, les yeux mi-clos et le dos courbé par l'âge,

il faisait partie des doyens du village du haut de ses 26 ans. Ses enfants – Serge, Sergette, Gilles, Gillette, Jean-Poule, Marie-Eau, Bernadette-de-jeu, Brick (dit l'Imbattable), Albert-Lingot, Junior Jr et Ian – étaient sa plus grande fierté, mais aussi sa plus grande honte. Des fois, on va dire que quelqu'un est « pas le crayon le plus aiguisé de la boîte ». Dans le cas de ses enfants, l'aiguiseur était *back order*. Très proche de ses sous, mon père leur offrait toujours le même cadeau à Noël : une job. Cordonnier de père en fils et de fil en aiguille, mon père réparait et fabriquait des chaussures. Mais sa vraie passion était les lacets. Malheureusement pour lui, on le consultait surtout pour des problèmes de semelle. « Pourquoi le monde vient me voir pour d'autre chose que leurs cordons ? Ça s'appelle une cordonnerie, pas une chaussurerie ! » répétait-il sans cesse à ses employés, qui étaient, je vous le rappelle, ses jeunes enfants.

Lorsque les regards éteints et agacés de mes parents se sont croisés au Festival, ç'a été le coup de foudre. Je veux dire qu'à ce moment-là, la foudre a frappé le clocher de l'église, semant l'émoi dans la foule et une petite tumeur dans les cloches du sonneur de cloches. Mes parents ont eu peur. Par réflexe, ils se sont pris la main et ne l'ont plus jamais lâchée, principalement parce que leurs doigts étaient collés par la mélasse. Mes parents partageaient tous les deux une haine pour le sarrasin, qu'ils jugeaient « trop savoureux ». Complices, ils se sont éloignés du cortège pour gagner un endroit peu visité du village : la bibliothèque.

Derrière le rayon des *Échos Vedettes*, passé les vieux *Prions en église*, se trouvait une cage d'escalier à l'abri des regards. Ils s'y sont réfugiés et se sont « connus » au sens de la Bible, c'est-à-dire d'une

sur le volcan de la Destinée. Vous sortez la dague mystérieuse de votre besace. Comment réaliser la prophétie de Bil-Bol le Tragique? Les nuages d'acier s'assemblent au-dessus de votre tête; bientôt ce sera l'orage de Fer. Vous n'avez plus que quelques microupes pour trouver la solution.

RENDEZ-VOUS AU 148 SI VOUS INVOQUEZ LE SORTILÈGE DE COUPE-CHOU.

RENDEZ-VOUS AU 62 SI VOUS ENROULEZ AUTOUR DE LA DAGUE UN CHEVEU DE DRAGON-SINGE.

❧ 35 ❧

Déduisez de votre *Feuille d'Aventure* le nombre de grishmols que vous offrez au Chef des Malabites. Celui-ci vous remercie et vous entraîne dans la Forêt aux Mille Vents. Il demande des indications à un Arbre-Soldat et vous guide à travers le Marais-Poilu. Après six jours de marche, il vous montre l'entrée d'une grotte. «C'est l'antré de Garibo le Fluide. Seul un paribon bleu de niveau 6 peut le confronter dans une partie de Tape-Nez.»

SI VOUS AVEZ ATTEINT UN NIVEAU DE 6 OU PLUS, RENDEZ-VOUS AU 102.

SI VOUS AVEZ UN NIVEAU INFÉRIEUR À 6, RENDEZ-VOUS AU 47.

❧ 36 ❧

Vous entrez à dos de flimflam dans le petit village de Coupe-la-Pinepine. Plusieurs maisons sont détruites

et des cadavres jonchent les rues. Sans doute l'œuvre d'un bigrok des montagnes. Le chant de votre flimflam attire les regards des paysans vers vous. Ceux-ci détestent les magiciens autant qu'ils détestent le gluten. La foule vous capture et réclame un sacrifice pour apaiser le monstre.

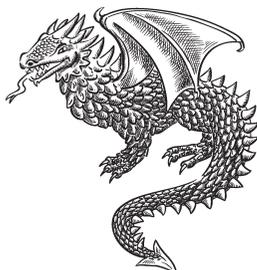
**RENDEZ-VOUS AU 93 SI VOUS SACRIFIEZ LA CRI-
NIÈRE BLEACHÉE DE VOTRE FLIMFLAM.**

**RENDEZ-VOUS AU 178 SI VOUS OFFREZ À CHAQUE
VILLAGEOIS UN CERTIFICAT-CADEAU DU CARRE-
FOUR AGRIPON.**

❖ 37 ❖

La Méduse de Bricplu vous jette un regard paralysant. Heureusement, votre armure magique elfique protège vos bras qui sont encore mobiles. Un serpent de la chevelure de la méduse vous mord le nez. Enlevez 4 points de santé sur votre *Feuille d'Aventure*. Vous sortez le Sceptre de Neptole de votre besace et jetez un sort de Boule de Poils Niveau 2 à la Méduse. Celle-ci disparaît, dévoilant un coffre.

**DANS LE COFFRE, VOUS RAMASSEZ LES OBJETS
SUIVANTS: LA LÉGENDAIRE DAGUE DE DAGOBERT,
TROIS ANNEAUX DE FLUX ET UN RESTANT DE MINCES
AUX LÉGUMES RENDUS PAS MAL MOUS.**



manière plate, fastidieuse et parfois immorale pour nos yeux d'aujourd'hui. Après avoir conclu leurs ébats, ils se sont rhabillés en vitesse. Mon père s'est enfargé dans ses culottes et en cherchant son équilibre a malencontreusement poussé ma mère dans l'escalier. Elle est donc tombée à la fois enceinte et dans les marches.

TRUC

REPRODUCTION

Si vous avez des enfants, ils vous ont sûrement déjà demandé comment on fait des bébés. Moi je pense que les enfants de nos jours se poseraient moins de questions s'ils avaient une job comme tout le monde. On s'attriste souvent de l'existence des enfants-soldats, mais l'armée offre pourtant de belles opportunités d'avancement et un excellent fonds de pension.

En tout cas, pour répondre à la question, ça peut être une bonne idée d'expliquer la reproduction humaine à des enfants en utilisant des images faciles à comprendre et pas trop explicites, comme des allégories animales. Par exemple, je dis souvent que le moment de la procréation ressemble à un éléphant qui éternue sur une bouchée de viande à fondue. L'image est inoffensive, tout en étant assez proche de la réalité.

Pour ce qui est de l'aspect biologique, j'avoue que je n'ai jamais vraiment compris comment ça se passe. Il y a une course de spermatozophiles, le gagnant rentre dans un œuf, ils s'échangent des jeans... On dirait plus une annonce de Levi's des années quatre-vingt-dix qu'une explication scientifique. Mais comme je dis souvent: on est pas obligé de tout comprendre, le plus important, c'est de savoir où trouver l'information.

Je vais aller chercher mon CD-ROM d'Encarta et je vous reviens.

LA GROSSE FEMME D'À CÔTÉ EST ENCEINTE, MAIS FAUT PAS LE DIRE

Vu que ma mère et mon père se sont reproduits hors mariage, ma mère a dû dissimuler sa grossesse jusqu'à l'accouchement. Tous les moyens étaient bons : faire accroire qu'elle transportait une citrouille sous sa robe, se déguiser en père Noël dans le temps des Fêtes, traîner un plat de bines en tout temps pour qu'on pense qu'elle était juste ballonnée, jouer à la cachette pendant neuf mois, remplacer tous les miroirs de Louiseville par des miroirs amincissants, etcétra.

Un jour, pendant que ma mère faisait semblant qu'elle volait un melon à l'épicerie, elle a perdu ses eaux. Un commis lui a dit : « Madame, je pense que vous avez perdu vos eaux. » Elle a répondu en pointant le plancher : « Sont pas perdues, sont juste là. » C'était assez convaincant pour qu'elle parte sans qu'on lui pose de questions et se rende à l'hôpital de peine et de mystère. Elle aurait aimé que mon père vienne avec elle, mais il était débordé : son fils Jean-Poule venait de rentrer un *running chou* taille 10 dans la bouche de sa sœur Marie-Eau, qui malheureusement chaussait juste du 8.

Ma mère a donc dû se rendre à l'urgence comme une sandale de Martin Deschamps : terriblement seule. À son arrivée, l'infirmière lui a demandé si elle avait eu des contractions. Elle a répondu fièrement qu'elle ne pognait jamais de tickets. On l'a quand même emmenée dans la salle d'accouchement et encouragée à accoucher : « C'est le temps de pousser !

- Parle-moé pas comme à une carotte.
- Poussez, madame ! Poussez !
- Désolée, mais chus tannée. »

Elle a arrêté d'accoucher. En même temps, je la comprends, elle était plus capable : ça faisait déjà quinze minutes qu'elle était là. « S'il veut naître tant que ça, ben qu'il s'arrange. » Elle a commencé à se rhabiller. Faut dire qu'elle avait un rôti de palette dans le four. Au prix que ça vaut, tu veux pas scrapper ça.

J'étais bien dans l'utérus de ma mère. Pour ceux qui s'en souviennent pas, un utérus, c'est comme une discothèque de tout-inclus : chaud, humide et très mal éclairé. Mais j'ai quand même décidé de naître. Pendant que ma mère remettait son chapeau, je suis tombé d'entre ses jambes dans un genre de saut en *bonnegie* pas propre. Quand le docteur a demandé à ma mère si elle voulait couper le cordon, elle a dit : « Ah ben non, garde ça de même. Comme ça je le perdrai pas. »

Avec notre allure de bilboquet humain, on est allés voir mon père à la boutique. Il m'a pointé en demandant : « C'est qui ? »

- Ton gars.
- Lequel ? Junior Jr ? Il ressemble pas à ça pantoute.
- Non, il s'appelle Mishel.
- Connais pas.
- Il vient d'arriver. Veux-tu venir le prendre ?
- Y'a quel âge ?
- Une heure.
- Moi je me lève pas avant sept heures.
- Je comprends ça. »

C'était d'une logique implacable.

Ma mère a marché vers le village. Elle se retrouvait dans une situation sans issue : elle était mère d'un enfant illégitime, sans mari, sans le sou. Mais même si elle avait eu trois-quatre sous, ç'aurait pas été

assez pour faire vivre un enfant. Reniée autant par sa belle-famille que par sa laide famille, elle n'avait pas le choix : elle devait me confier à quelqu'un qui saurait s'occuper de moi.

Elle m'a laissé dans un panier d'osier devant la caserne de pompiers. Malheureusement pour moi, dans

TRUC

SÉCURITÉ

Les gens sont pas prudents. La preuve : quasiment tout le monde meurt. Les gens pensent qu'ils sont pas vincibles, mais c'est pas vrai. Par exemple, mon camelot, il mange toujours des frites. Il dit que ça l'aide à passer ses journées. «Tu passes pas des journées, tu passes des journaux», que j'y ai dit. Rien à faire. Un jour, je l'ai averti : «La friture va finir par te tuer.» Savez-vous ce qui est arrivé ? Le soir même, il m'écoute pas, pis il se fait un fichènetchip. Ben il s'est étouffé avec une arête pis il est mort. JE L'AVAIS DIT !

Mais moi, je suis prudent. Je regarde toujours des quinze côtés de la rue avant de traverser. C'est pour ça que j'ai enlevé toutes les sortes de dangers dans ma maison. J'ai remplacé mes couteaux par des fourchettes, mes fourchettes par des cuillères, pis mes cuillères par des petites tasses collées au bout de bâtons de popsicle. J'ai bouché les fentes de mes prises électriques avec des clous de finition pour éliminer tout risque de pogner un Steffe Shock. J'ai aucun médicament chez nous, je soigne tout avec le remède de ma grand-mère : «Va boire de l'eau pis ferme ta yeule.» Pour être sûr qu'aucun voleur rentre chez nous, j'ai mis tous mes objets de valeur bien en évidence dehors.

C'est grâce à ces trucs-là que j'ai pu me rendre à l'âge que j'ai. Oui, c'est sûr qu'un four serait plus rapide pour dégeler ma sauce à spaghète que de m'asseoir dessus, mais au moins je risque pas de faire brûler ma maison à cause d'un rond de poil oublié.

notre village, on avait juste les moyens d'avoir des pompiers volontaires, mais personne ne s'était porté volontaire. Le fait d'avoir recours aux pompiers était perçu comme une tricherie par la population. Comme on dit par chez nous: «Si ta maison brûle, c'est parce que tu la mérites pas.»

BÉBÉ, IL FAIT FROID DEHORS

Tout ça pour dire qu'après deux-trois jours tout seul sur le pas de la porte de la caserne de pompiers de Louiseville, j'ai pas eu le choix: je devais m'élever moi-même.

Mon premier défi a été d'apprendre à marcher, mais c'était facile: marcher, c'est comme courir, mais plus lentement. Après ça, il fallait que je me nourrisse. J'ai aperçu de l'autre côté de la rue une fenêtre de cave ouverte et je me suis glissé à l'intérieur. Glisser dans le sens de tomber en pleine face sur un plancher en béton. Je pensais descendre aux enfers, mais j'étais plutôt arrivé au paradis: une chambre froide. Sur des étagères chambranlantes, des dizaines et des dizaines de pots renfermaient tous les aliments auxquels on peut rêver, mais marinés. C'est à ce moment que j'ai développé mes préférences alimentaires, qui n'ont pas changé depuis.

⇨ *Mon top 3 des meilleures marinades :*

3) Les betteraves :

Les betteraves marinées accompagnent à merveille plusieurs plats traditionnels: tourtière du jour de l'An, chocolat de Pâques, hostie de première communion. Très salissantes, les betteraves peuvent donner une touche d'originalité à vos vêtements blancs.

2) Les oignons :

Les petits oignons marinés ont l'avantage d'être très mignons. Leur format pratique en fait une collation idéale pour les enfants. On peut les utiliser dans plusieurs cocktails classiques tels le martini, le bloody César ou le Romaine coke.

1) Les cornichons :

Un peu comme la farine, les cornichons marinés sont excessivement versatiles et participent à la plupart des repas. Les cornichons à l'aneth peuvent être consommés seuls comme plat principal ou accompagnés de cornichons à l'ail pour les plus gros appétits. Au dessert, un plateau de petits cornichons sucrés ravira vos invités. Des restants? Pas de problème: un vieil étui à brosse à dents est le contenant idéal pour rapporter chez soi un cornichon excédentaire. Mais soyons francs: vous ne pourrez vous empêcher de le manger aussitôt assis dans la voiture!



Le problème de ma limentation réglé pour de bon, j'ai pu me concentrer sur ma prochaine tâche: apprendre à parler. On dit que les enfants apprennent par imitation. N'ayant pas de cassette d'André-Philippe Gagnon sous la main, j'ai dû comprendre le langage par moi-même. En observant l'étiquetage des différents pots de marinades, placés en ordre alphabétique, j'ai immédiatement compris l'alphabet. Une fois l'alphabet maîtrisé, l'analyse des étiquettes m'a permis de comprendre certains mots. Par exemple, en constatant que les betteraves jaunes et les betteraves rouges étaient le même aliment mais de couleur différente, j'ai compris le sens des mots «bette-rave», «rouge» et «jaune». Comme ces trois mots sont à la base de la langue française, j'ai facilement réussi à déduire tout le reste à partir de là.

LE SAVIEZ-TU ?

Les légumes marinés ne sont pas officiellement considérés comme des « super aliments ». Pourtant, ils possèdent plusieurs avantages nutritifs essentiels : aucune calorie, très riches en sodium, et une excellente source de vinaigre. Le vinaigre, comme on le sait, est nécessaire à la formation d'os très poreux et à la croissance des enfants malingres. De plus, en tant que boisson, le vinaigre irrite la gorge 100 % plus que l'eau, désaltère 100 % moins, tout en laissant sur le visage une expression crispée à faire fondre les cœurs.

P.-S. Il ne faut pas confondre les légumes marinés avec les légumes marimés, des légumes à la mise en plis parfaite qui se trémoussent devant les jeunes filles.

Un bon matin, la propriétaire de la maison a fait éruption dans la chambre froide. Oui oui, éruption : elle était tellement fâchée qu'elle crachait de la lave. En fait, c'était de la bave de Doritos, mais je pouvais pas savoir, j'étais quand même juste un bébé d'une semaine.

Je ne savais pas quoi faire. En quelques jours, j'avais dû manger pour l'équivalent de 8\$ de marinades. La madame était ruinée. Elle s'est approchée de moi d'un pas décidé. Ben, le pas le plus décidé qu'on peut avoir avec des pantoufles de Tweety Bird. J'étais, comme on dit, accumulé au pied du mur. J'ai alors décidé de l'attendrir en lui racontant mon histoire : ma naissance non désirée, mon abandon, mon apprentissage auto-dix-dattes du français, la joke du pianiste de douze pouces. Mais y'avait rien à faire. Elle m'a soulevé de terre, m'a regardé droit dans les yeux et a dit : « C'est à qui le beau bébé ? » Puis elle m'a serré dans ses bras. J'ai senti monter en moi une chaleur agréable, comme quand on échappe

de la soupe sur son gilet. C'était un concentré d'affection, un Bovril d'amour. J'aurais pu rester collé contre elle pendant des heures, elle, ma mère d'adoption. J'avais jamais vécu ça.

TRUC

MAYONNAISE

Monter une mayonnaise, c'est assez simple : tu prends le pot et tu l'emportes avec toi à l'étage d'en haut. Mais fabriquer une mayonnaise, c'est une autre paire de manches à balai, comme on dit. Premièrement, ça prend un œuf. De poule ou d'ornithorynque, dépendamment de la disponibilité dans votre région. Il faut aussi du jus de citron, pour ajouter une touche sucrée. Finalement, ça prend de la moutarde. Eh oui, c'est comme dans le film *Inception* : un condiment dans un condiment. C'est pour ça que je ne fais jamais de trempette mayonnaise-ketchup. C'est trop troisième degré.

Mélangez le jus de citron, l'œuf et la moutarde dans un bol. Ensuite, ça prend de l'huile. Elle peut être végétale ou d'olive. Pour l'huile d'olive, je conseille l'huile extra-vierge pressée à froid, mais une huile qui a eu une couple de chums pressée à température pièce peut aussi fonctionner. Maintenant, l'huile, il faut l'ajouter tranquillement. Comme quand tu vas aux toilettes, mais que t'es gêné parce que quelqu'un te regarde : faut que ça coule goutte à goutte. Quand la mayonnaise commence à prendre, tu peux faire couler l'huile en filet. Comme si le monsieur curieux de l'urinoir d'à côté était parti, mais que t'avais quand même peur que quelqu'un d'autre rentre.

Quand la mayonnaise est prête, vous pouvez vous en servir comme condiment dans un club samewilch, avec des patates frites ou la manger directement avec vos mains dans le bol. C'est comme manger des gants en mayonnaise. Miam !