

MARCELO BERTUCCIO

**Oreilles tombantes,
groin presque cylindrique**

*Traduit de l'espagnol (Argentine)
par
Armando Llamas*

LES SOLITAIRES INTEMPESTIFS

Collection La Mousson d'été

dirigée par Michel Didym

Titre original

Orejas caídas y hocico casi cilíndrico

© 2005 LES SOLITAIRES INTEMPESTIFS, ÉDITIONS
Château La Bouloie – 1, chemin de Pirey – 25000 BESANÇON
Tél. : 33 [0]3 81 81 00 22 – Fax : 33 [0]3 81 83 32 15

www.solitairesintempestifs.com

ISBN 2-84681-141-5

La Maison européenne des écritures contemporaines (la Meec) a pour mission la recherche et la découverte de nouveaux répertoires dramatiques français, européens et internationaux. Elle accompagne ces textes depuis 1995 à l'Abbaye des Prémontrés en Lorraine, fin août à La Mousson d'été, en organisant avec les auteurs leur traduction et en faisant rencontrer tous les acteurs de leur diffusion.

Elle permet aux nouvelles écritures dramatiques françaises d'être traduites et proposées dans le monde entier en relation avec des partenaires qui nous proposent à leur tour de découvrir leurs auteurs et de les faire entendre en France.

Cela implique un respect pour le temps de l'écriture sans obligation de résultat immédiat et génère une part de risque inhérent à toute nouvelle aventure, mais l'écriture vivante doit être partagée, discutée, aimée...

Cette collection « La Mousson d'été » permet à des textes de vivre au-delà des lectures-spectacles ou des résidences et se veut représentative de l'esprit qui anime la Meec ; elle contribue à diffuser les écritures contemporaines et les inscrit dans le temps.

MICHEL DIDYM


la meec

La Meec – La Mousson d'été est subventionnée par le Conseil régional de Lorraine, le Ministère de la Culture et de la Communication (DRAC-Lorraine), l'AFAA, le Conseil général de Meurthe-et-Moselle, l'Abbaye des Prémontrés, la Communauté de communes des Pays de Pont-à-Mousson. En partenariat avec la Maison Antoine-Vitez et l'Atelier européen de la traduction / Scène nationale d'Orléans et avec le concours de l'Union européenne – Commission Éducation et Culture (Programme Culture 2000).

À Muriel Santa Ana

*Remerciements pour leur collaboration à cette traduction
à Emmanuelle Lafon, Hyam Zaytoun, Anne Saubost et
Noëlle Cazenave, comédiennes, et à Laurent Muhleisen de
la Maison Antoine-Vitez.*

tout est très moche là-dehors

d d d

on me tue les cochons

ch

je travaillerai les vingt-quatre heures du jour et

s'il le faut la nuit aussi

qu'il est beau de travailler, moi je travaille

travaille travaille travaille

le travail c'est la dignité disait evita perón

je travaille ici dedans bien sûr, au-dehors tout est

très moche

d d d

je travaillerai pour que cette racaille ces bâtards

arrêtent de me tuer les cochons une fois pour

toutes

le téléphone sonne mais je me cache, j'écoute

d'abord qui c'est

ah si tu pouvais dire non au lieu de te cacher, me

dit une copine, j'en ai, j'en

ai tellement que je ne me souviens pas comment

elles s'appellent,

normal, je ne les vois pas, j'habite tellement loin

et ne sors presque jamais

jamais jamais jamais
allô machine on continue à me tuer les cochons,
je ne les ai pas vus, je ne vais pas dans la
porcherie, je l'ai rêvé, et je me suis réveillée en
criant je te tue les cochons quand je veux quand
nous voulions voulons
jamais
jamais jamais jamais
tchao
arrêtez enfin de me tuer les cochons, je ne sais
plus combien il m'en reste, combien on m'en a
tués depuis le début de l'année
combien combien
les cochons m'aiment
ch
et je les aime, je suis très amatrice amatrice
affective affectueuse amicale amiable aimable,
mais qu'on ne me tue pas les cochons
ch
porcherie sans cochons c'est porcherie seule
ch ch
porcherie sans cochons c'est porcherie sans co-
chons, et c'est cela seul, moi seule sans cochons
c'est à toi que je parle toi qui es en train de me tuer
les cochons, saloperie
saloperie saloperie
je t'aime si tu ne me tues plus les cochons
mais quand je m'endors tu reviens sous la forme
diffuse du rêve, et sous la forme diffuse du rêve
tu me dis je vais te tuer tous les cochons, cochon-
nerie de cochonne

à maman on lui a tué tous les cochons, tous les
cochons
ch ch
et après les cochons c'est la tragédie qui com-
mence, la tragédie de se cacher, la tragédie de
quand il n'y a plus de cochons, ce qui suit, ce qui
suit le massacre des cochons ce ne sont pas des
saucisses, c'est de la tragédie, et il faut se cacher,
ne venez pas me parler de tragédie comme à
maman, maman n'est plus parmi nous, on lui a
tué les cochons, tous les cochons, et elle n'est
plus parmi nous, là où elle est elle est mieux, ne
venez pas me parler des lieux où on est mieux, j'y
ai échappé de justesse, et maintenant qu'on ne
vienne pas me tuer les cochons, ne venez pas me
parler de tragédie, maman c'est maman
maman maman
et moi je suis moi, un individu différent séparé
détaché, je ne suis pas maman, qu'elle se dé-
brouille, où qu'elle puisse être en ce moment, où
que je puisse être on ne va pas me tuer les
cochons, où que je puisse être c'est là-dedans, et
depuis là-dedans je sais que l'on est en train de
me tuer les cochons
ch ch ch
la sonnette sonne mais je n'ouvre pas
dring
si tu ne me préviens pas par téléphone je ne
t'ouvre pas
dring vas-y
je t'ai dit non, tu veux me tuer les cochons qui me

restent, les cochons sont dans la porcherie, laisse
la sonnette tranquille, mais si je te prends en train
de prendre un cochon

dring dring

tu vas avoir des crampes au doigt, saloperie
je reste sans bouger comme ça tu ne peux pas me
prendre par surprise, et te rendre compte que je
suis ici dedans et que je ne t'ouvre pas, et comme
ça tu voudras me tuer les cochons, pourtant je t'ai
déjà prévenu, je vous ai tous prévenus, si tu ne
me téléphones pas avant je n'ouvre pas, le ré-
mouleur vient, celui qui vend des tombes
vient, celui qui vend de la foi vient, celui qui vend
des cimetières vient, celui qui vend des télépho-
nes vient, des téléphones précisément à moi, il
m'en manque un qui vende des sonnettes et un
qui vende des couteaux tue-cochons
cochonicides, envoie-moi un fax

fax fax

j'ai faim, je vais couper le blanc de quatre poi-
reaux en rondelles hyper-fines et je vais les faire
sauter dans une casserole avec un peu de beurre
et je vais les touiller tout le temps et je vais faire
attention à ce que les poireaux ne brunissent pas
et je vais les écarter du feu parce que d'une main
je dois tenir la poêle et de l'autre touiller, et je
dois aussi éplucher le potiron et je n'ai que deux
mains, je l'épluche, je lui enlève les pépins et le
coupe en tout petits dés et je le laisse là tout
coupé, j'espère qu'il ne se desséchera pas parce
que je dois faire le bouillon, je mets l'eau à

chauffer et j'y mets les morceaux de cochon
ch ch

et je fais bouillir un quart d'heure, mais en
attendant je rallume un autre feu je dois allumer
un autre feu, pas celui-ci, celui-ci a un petit
écriteau qui dit ne marche pas, heureusement,
sinon j'aurais perdu un tas de temps en essayant
de l'allumer, et je n'aurais pas pu, et si j'avais pu
peut-être tout aurait explosé dans l'air, parce que
je ne sais pas ce qu'il a ce feu, peut-être quelque
chose de grave, mais comme les mecs du gaz ne
sont jamais venus réparer, quoique s'ils étaient
venus réparer je ne les aurais pas laissés entrer,
et ça ne sent pas le gaz, mais on ne sait jamais,
peut-être ça sent le gaz, mais avec l'odeur des
cochons je ne sais plus ce que ça sent, je ne laisse
même pas entrer le mec des cafards, je mets du
baygon tous les six mois, j'en ai pour plusieurs
années heureusement, heureusement non, pré-
ventivement, homme averti en vaut deux, et le
potiron serait devenu tout sec tout dur, dur en
surface comme une croûte, et alors j'aurais dû
ôter la croûte et j'aurais perdu davantage de
temps et je crève la dalle, sans compter tout ce
potiron gâché, et les choses là-dehors sont très
moches

d d d

c'est pas le moment d'aller acheter d'autres
potirons, alors je mets le potiron dans la poêle
avec le beurre et les blancs de poireaux
poireaux poireaux

heureusement ils n'ont pas bruni, parce que s'ils brunissent j'obtiens une saloperie de poireaux brunis immangeables, et je devrais jeter mon repas aux cochons, et comme je ne sors pas je ne pourrais pas le leur jeter et je ne sais pas non plus s'il me reste encore des cochons, alors quelle chance que les poireaux n'aient pas bruni, les blancs de poireaux, il faut parler avec précision disait ma maman, pauvre maman, elle aussi est restée sans cochons, pourquoi aussi, je n'en sais rien, je crois qu'il m'en reste quelques-uns, du moins pour le bouillon j'ai encore un petit bout une petite oreille un petit pied un petit œil une petite dent, et le quart d'heure est déjà passé, et s'il n'est pas passé ce n'est pas grave, la meilleure façon de cuisiner c'est au pif, pauvre petit pif de mon cochonnet, c'est la vie, je rajoute le bouillon de cochon et je fais tout bouillir, les poireaux le beurre le potiron le bouillon de cochon, pendant un quart d'heure, un quart d'heure supplémentaire, rigoureux quart d'heure, parce qu'il faut respecter aussi les temps de cuisson, il faut être capable de discerner quand on suit les règles et quand on ne les suit pas, voilà la clef de la connaissance, le chemin ascendant et le chemin descendant ne font qu'un, unique et identique, héraclite
héraclite héraclite héraclite héraclite héraclite
héraclite
héraclite héraclite
je le retire du feu, je retire tout ça du feu et je le

passe au mixer, quelle chance que sur le mixer soit marqué faites attention au couvercle il saute, quelle chance les papiers et les crayons qui nous permettent d'écrire faites attention avec le mixer parce que le couvercle saute, s'il en était autrement cette faute serait commise plus souvent, et la faute se paye avec une autre faute, et les fautes se payent avec le pluriel de faute, j'ajoute de la crème fraîche, une tasse à peu près un peu plus un peu moins mais sans me servir d'une vraie tasse parce que c'est inutile d'en salir une pour savoir combien ça fait une tasse à thé de crème fraîche, de la taille d'une tasse à thé mais remplie de crème fraîche, à quoi bon la tasse, c'est déjà assez crémeux

non, j'aurais dû rajouter la crème après l'avoir mixée, notice de merde, je me suis mise à penser à la notice j'ai rajouté la crème avant de la mixer dans le mixer qui a le couvercle qui saute, et puis quoi je balance tout ensemble dans le mixer, de toute façon loin des yeux loin du cœur mais moi j'ai des yeux et mon cœur mon cœur aux cochons

les poireaux le beurre le potiron la crème fraîche
le bouillon de cochon

cochon

je vais garder tout ça pour les cochons, si tant est qu'il m'en reste, mais avant j'enlève la petite oreille le petit pied le petit œil la petite dent, quelle chance d'avoir été distraite par la notice, si j'avais déjà tout mixé je n'aurais plus les petits