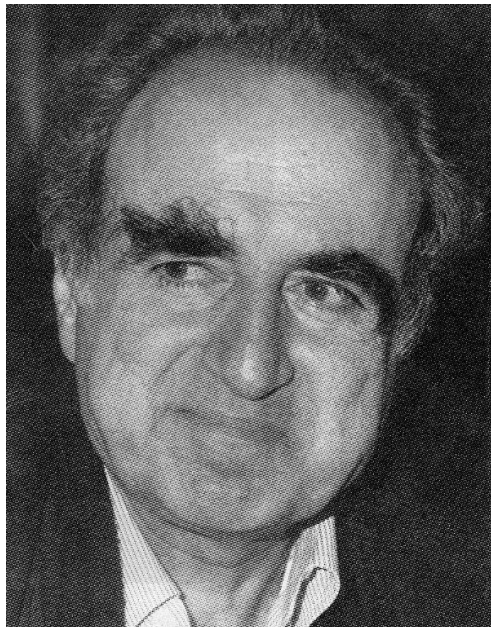


Carnets d'un dilettante

Jean-Claude Trutt

Chroniques d'une vie



Mon ami Fouad

En ce temps-là Beyrouth était le paradis...

En ce temps-là Beyrouth était le paradis. Et sur ce paradis régnait mon ami Fouad.

J'avais connu Fouad à Centrale. Sa chambre n'était pas très éloignée de la mienne. Je lui apportais le jambonneau et le biscuit au citron que l'on m'envoyait d'Alsace et il me faisait du café turc et m'initiait à la cardamome dont il parfumait son café et aux contre-pèteries qu'il cultivait avec génie. D'ailleurs il recevait toujours beaucoup et tenait salon ouvert sauf quand il était occupé avec des filles, ce qui lui arrivait souvent. Car les filles l'adoraient. Le mot est faible. Elles l'idolâtraient, en réalité. Car Fouad n'était pas de ces garçons qui cherchent simplement à tirer un coup. Non, on avait vraiment l'impression que son seul et unique but dans l'amour c'était de rendre la fille heureuse.

Je m'en étais vraiment rendu compte lorsque nous sommes allés, mon ami Bob, lui et moi « faire » le Carnaval de Cologne, avec sa petite Dauphine blanche (qui n'en reviendra pas entière d'ailleurs...). Mes connaissances en allemand lui ont été bien utiles au début, mais très vite il n'en a plus eu besoin. Alors que moi je bossais toute la nuit sans résultat, une fille qui m'avait pourtant parue mignonne mais qui s'avérait faire partie d'un club de jeunesse catholique et surtout désespérément vierge et bien décidée à le rester (à se demander ce qu'elle faisait au Carnaval), je voyais avec envie, au petit déjeuner du lendemain, la fille qui avait été avec lui le regarder avec des yeux de chien battu ou plutôt de chatte amoureuse et reconnaissante. Des regards que je verrais encore souvent de la part des filles qui papillonnaient autour de lui. Je m'imaginais qu'elles avaient dû vaciller dans l'extase, se regarder tomber dans un abîme sans fond et, prises par le vertige, se cramponner à deux mains à ses poils noirs et bouclés qu'il avait aussi abondants sur le dos que sur la poitrine. Au fond, Fouad était un garçon serviable et les filles doivent savoir que les garçons serviables sont les meilleurs amants. D'ailleurs les plus grands baiseurs de la promo reconnaissent en

lui leur maître, et venaient dans son « salon » lui raconter leurs expériences et acceptaient ses conseils.

La virée à Cologne a quand même mal fini. Au retour, dans la nuit et la pluie, la petite Dauphine a heurté de front une voiture belge à la dérive. Moi je dormais sur la banquette arrière. Mon front a défoncé la portière mais les têtes alsaciennes sont dures et c'est la portière, de chez Renault, qui a cédé. Bob est passé par le pare-brise et a vu la peau de sa jambe se détacher sur quatre-vingt centimètres. Fouad par contre, qui était au volant, a cassé son bras droit une demi-douzaine de fois entre le poignet et l'omoplate. Ce qui était un peu gênant car nous étions à quatre mois de l'examen final. Mais finalement tout s'est quand même arrangé. Les filles ont continué à venir voir Fouad. Elles commençaient par le gratter entre la peau et le plâtre, puis ailleurs, puis se glissaient tout contre lui et laissaient au petit matin leur signature sur son plâtre blanc. Et c'est un Egyptien de la promo, un peu désargenté, qui lui a fait son projet de fin d'études contre monnaies trébuchantes.

C'est donc à Beyrouth que j'ai retrouvé Fouad, toujours aussi serviable. Il m'a aidé à trouver un délégué pour le Moyen-Orient, à créer une société, à trouver les locaux, m'a présenté un avocat, le fameux avocat qui disait qu'il n'y avait pas de problème confessionnel au Liban (depuis il vit et travaille à Paris, a pris la nationalité française et se tait quand on parle de Beyrouth). Et puis le soir on sortait. Quelquefois on dînait dans un hôtel situé dans les hauteurs d'où on voyait toute la ville à nos pieds et ses lumières, et la mer, et où Fouad était reçu par le maître d'hôtel avec beaucoup de respect (et un peu d'inquiétude d'ailleurs) car en matière de gastronomie il était considéré à Beyrouth comme Pétrone à Rome. Dans l'hôtel en question, il avait enseigné comment il fallait réaliser la vraie salade César (c'était d'ailleurs son deuxième prénom), napper rapidement la salade dans la poêle qui avait servi à faire revenir les croûtons. « *C'est bien comme vous le vouliez ? La salade n'est pas trop chaude ?* » Ou alors nous allions encore plus loin dans la montagne. Dans un village maronite. Des tables et des bancs posés à même la terre, protégés

gés par un toit. Un torrent coulait à travers le restaurant en apportant la fraîcheur et l'agréable bruit de son gargouillis. Les hauteurs du Mont Liban scintillaient au crépuscule. On servait un mézè sans fin. Trente, quarante plats se succédaient. Entre autres le fameux foie d'agneau cru. C'est là que pour la première fois j'ai goûté à ce nectar divin, le vrai café arabe. Obtenu par distillation dans un réduct spécialement affecté à cet usage par une opération compliquée où le café bout pendant des heures et que le distillat est re-mélangé avec du café frais, pour être à nouveau bouilli jusqu'à obtenir, à la fin, une petite quantité de liquide noir et chaud, de l'essence de café, parfumé à la cardamome, servi dans une petite casserole turque sur un lit de charbons de bois rougeoyants. Une pure merveille. Tous les cafés turcs, les *cafecinhos* paulistes et les *espressi* italiens n'ont plus qu'à aller se rhabiller.

Les jours ordinaires nous allions simplement dîner dans les petites auberges du bord de mer près de la Grotte aux Pigeons où l'on commençait, comme partout, par être reçu avec beaucoup de déférence (quand on s'y présentait avec Fouad), puis à choisir, sur une table à l'entrée, ses crevettes, ses langoustines et surtout ces délicieux rougets de la Méditerranée orientale, que l'on trouve aussi au bord du Bosphore, qui étaient grillés à la perfection, puis on se mettait à table, chacun prenant trois chaises, une pour s'asseoir, les deux autres pour coincer leurs dossiers sous ses aisselles de façon à être bien calés avant de partir pour un long voyage que l'on commençait avec l'arak, poursuivait avec les conversations graves sur la politique de la région (la situation palestinienne inquiétait déjà Fouad dans les années cinquante quand il était à Paris) tout en attaquant les crustacés et les rougets. Puis venaient les pâtisseries orientales et le café turc qui étaient accompagnés de contrepèteries, d'interjections joyeuses de table en table, coupées de phrases en arabe. Et puis on finissait par la pipe à eau. Je me demandais toujours si leur fameux « *tobak* » n'était pas mélangé avec de la marie-jeanne car cela vous montait immédiatement à la tête à vous chavirer l'âme et le corps. Car le haschich était d'usage assez courant à

Beyrouth. D'ailleurs, plus tard, vers la fin des événements, tous les chefs de guerre, qu'ils soient chrétiens ou musulmans allaient faire véritablement exploser sa culture dans la plaine de la Bekaa, pour à la fois financer les achats d'armes et servir à leur enrichissement personnel. Mais à cette époque, et dans les auberges du bord de mer, je pense que si l'on se sentait tout bizarre après avoir inhalé les premières bouffées, cela venait tout simplement de la fumée tiède et humide qu'il fallait aspirer très fort et inhaler pour que les petites braises ne s'éteignent pas et, que, dans ce cas et dans ces circonstances, le haschich était parfaitement inutile car l'on se sentait de toute façon parfaitement heureux et complètement éthéré. Après le repas nous partions à pied dans la rue Hamra visiter les boîtes de nuit où se pressait toute la jeunesse dorée de Beyrouth, des garçons rutilants, des filles superbes avec de grands cheveux noirs et des vêtements de Paris, dont certaines regardaient Fouad avec un petit œil ironique (probablement celles pour lesquelles il n'était plus qu'un « *ami* »). Et puis nous rentrions à mon hôtel en longeant à nouveau le bord de mer en nous arrêtant une dernière fois à une échoppe en bois qui vendait tous les fruits de la Bekaa, mais surtout vingt sortes différentes d'oranges, de pamplemousses et de citrons que le vendeur nous pressait, sur les indications très précises de Fouad, dans un immense verre qui pour trois sous nous apportait le dernier bonheur de ces soirées si parfaites qu'elles font presque mal parce que vous savez qu'elles doivent finir et que vous soupçonnez, peut-être déjà, qu'elles ne se reproduiront plus...

On disait que c'était un paradis de riches. Et c'est vrai qu'on aimait étaler ses richesses à Beyrouth. Que l'on racontait que lorsqu'il fallait donner un grand dîner, on envoyait sa bonne à Paris pour faire les courses chez Hédiard. Mais on aimait galéjer à Beyrouth comme on galéje à Marseille. Mais de l'argent, il y en avait, c'est sûr. Déjà l'argent des Arabes du Golfe et d'Arabie. Le casino par exemple. J'étais plutôt blasé sur le chapitre des grands spectacles ayant dû sortir régulièrement à Paris les sidérurgistes du monde entier, au Lido et au Moulin Rouge. Et je me souviens que le spectacle

du Moulin Rouge à l'époque était déjà pas mal, sur le plan technique du moins : un immense aquarium montant sur la scène poussé par un grand vérin hydraulique, aquarium dans lequel nageaient et plongeaient des naïades nues. Je crois même me souvenir d'une grande chute d'eau tombant du haut sur tout cela. Mais je n'y ai jamais vu ce que j'ai vu au Grand Casino du Liban : quatre chevaux lancés au plein galop au milieu de la scène et restant malgré tout parfaitement sur place car galopant sur un tapis roulant synchronisé. Et le reste du spectacle était à l'avenant.

Mais je crois que le bonheur de vivre était plus généralement partagé. C'était un pays riche et beau. On cultivait l'amitié, l'hospitalité. Quand on finissait tard sur un chantier avec un ingénieur de la société, notre délégué, Tony, décidait soudain de nous emmener dîner chez lui. Sa mère était une Eddé, une famille importante qui avait eu un Président de la République, mais elle était d'une branche modeste et on n'avait pas l'impression qu'on croulait sous l'argent. Eh bien, il se trouvait que la sœur de Tony avait eu la même idée, elle était venue avec cinq ou six amis, et on finissait par être douze ou quinze à table. Or il y avait toujours quelque chose à manger, et sa mère semblait trouver cela tout à fait normal. Je pensais à la tête qu'aurait fait Annie si je lui avais amené sans prévenir une dizaine de personnes pour dîner. Déjà deux !

Si Fouad et Tony étaient des Grecs orthodoxes, j'avais aussi mes introductions chez les maronites. Notre agent au Liban, Nassar, par exemple, était maronite. Il était aussi importateur de câbles, très fier d'être l'agent exclusif de British Ropes. Il servait même souvent d'intermédiaire entre les Arabes et l'Occident. Notre agent en Arabie Saoudite, Kusheim et Halabi, préférait souvent passer par lui. Il pouvait lui écrire en arabe, et Nassar nous transmettait la commande en français (c'était dans les années soixante-dix). Mais il avait une vie simple. Je me souviens avoir visité sa demeure située près de l'aéroport (une zone aujourd'hui totalement détruite). Un intérieur typiquement de chrétien d'Orient, surchargé, un peu ba-

roque. Probablement pas très différent des intérieurs de musulmans sunnites.

Je n'ai pas vu de pauvreté à Beyrouth. Les ouvriers sur les chantiers avaient l'air d'avoir un niveau de vie correct. Même les Palestiniens, dans leurs camps, avaient des antennes de télévision partout et vivaient largement aux crochets des Saoudiens.

La pauvreté, elle se trouvait probablement chez les paysans du Sud comme chez ceux du Nord, souvent exploités par les grands féodaux. Les chiïtes étaient les moins favorisés. Je le suppose du moins, car cette haine devait bien venir de quelque part. Elle ne pouvait pas être simplement confessionnelle. Ou la haine de l'Oriental pour celui qui représentait l'élément occidental.

Les Libanais expliquaient tout, au début du moins, par des causes extérieures : les Palestiniens d'abord (et c'est vrai que ce sont eux qui ont mis le feu aux poudres), les puissances occidentales, Israël, la Syrie. Et puis au fur et à mesure que le temps passait, ils se taisaient. Certains, comme Tony (et pourtant lui est resté jusqu'au bout, alors que Fouad et les autres sont partis), devenait furieux : *« Si les Libanais sont assez fous pour détruire ce paradis comme ils le font, qu'ils y aillent, qu'ils tuent, qu'ils s'exterminent jusqu'au dernier. C'est tout ce qu'ils méritent »*. (C'est ce qu'on pourrait dire, au moment où j'écris ces lignes - de la Bosnie-Herzégovine et de toute la Yougoslavie.)

Fouad, lui, s'était réfugié à Paris. Avec ses frères, ils ont fait de la petite entreprise paternelle de luminaires, une entreprise travaillant, à partir de Paris et des Emirats, tout le Moyen-Orient dans les domaines les plus divers : éclairage de pistes d'aéroports, mâts d'éclairage sur les grandes aires de rassemblement des pèlerins à La Mecque, et finalement, ingénierie électrique. Fouad a du temps libre. Ses frères se méfient un peu de l'intellectuel (il avait d'ailleurs fait une licence de maths avant de commencer la préparation de Centrale). Alors il cogite, il recherche les témoignages, les souvenirs. Il collectionne les livres, les manuscrits même. L'autre jour il avait trouvé, je ne sais où, une immense vue panoramique de Beyrouth du début du siècle. Il me nommait chaque immeuble, chaque mai-

son. « *Et ceci était la maison de mes parents* » me dit-il. Et puis il collectionne les photos de Bonfils, ses cartes postales aussi. Il a même racheté la seule autre collection de Bonfils qui existait au monde, celle d'un musée américain. Bonfils, c'était ce photographe français qui a passé sa vie, au tournant du siècle, à emmagasiner les images de Constantinople à Alexandrie, en passant bien sûr par le Liban. Les images, voilà tout ce qui reste de Beyrouth aujourd'hui.

Ou, y aura-t-il une résurrection ? Les corps peuvent ressusciter. Le Christ l'a dit. Il faut le croire. Mais les âmes ? Les âmes mortes ? Harriri peut bien reconstruire Beyrouth. Le corps sera vivant à nouveau. Mais je crains bien que cela ne soit qu'un zombi.

(1993)

Texte-source : *Voyage autour de ma Bibliothèque, Tome 2, F comme Ferdousi (Iran-Liban)*