



LE ROMAN DE MOBYLETTE

FRÉDÉRIC PLOUSSARD FAIT DE SON EXPÉRIENCE D'ÉDUCATEUR SPÉCIALISÉ UN ROMAN GÉNIALEMENT DÉGLINGUÉ, DONT LES PERSONNAGES SONT SI VIVANTS QU'IMPRÉVISIBLES. « MOBYLETTE » A ÉTÉ RÉCOMPENSÉ À NANCY PAR LE PRIX STANISLAS 2021.

Le livre où l'imaginaire permet de créer une réalité crédible tellement elle est fondement. « Si j'avais raconté dans certaines situations, pertrait cru ! » Et pourtant... En matière d'éducation spécialisée par exemple, Frédéric Ploussard est comme une pente, Frédéric Ploussard, partie de l'humanité complètement adoléscentes souffrant de troubles, mais que ce soit triste et drôle à l'romancier, qui a parfaitement sans hésiter au passage les me qu'il a bien connu de l'intériorisé lui-même, à l'image de « Mobylette », ce natif de Saint-Privat, en Ardèche, se consacre à l'éducation de ses enfants, depuis que leur maman a

cents souffrant de troubles du comportement. « Je n'étais moi-même pas mauvais en organisation de conneries quand j'étais ado, et j'ai toujours eu un peu la rage », se souvient celui qui a voulu « apprendre la curiosité » à des écorchés par l'enfance. « Parce qu'être curieux de l'autre et aller au-delà des préjugés, c'est la seule façon de lutter contre la peur qui produit la violence, contre l'impression d'être agressé tout le temps ! »

« CES REMUANTS QU'ON A DÉJÀ VIRÉS DE PARTOUT PARCE QU'ILS SONT REMUANTS »

Alors dans « Mobylette », Dom ne fait pas que s'asseoir sur les ados en crise pour les immobiliser, il n'hésite pas à taper du poing sur la table quand on veut l'empêcher de s'y intéresser sincèrement, à ces « remuants qu'on a déjà virés de partout parce qu'ils sont remuants ». Lui, il est justement devenu éducateur spécialisé pour eux, « les vauriens au sens premier du terme, à qui on a toujours répété qu'ils ne valent rien et qu'en plus ils font chier ».

Il n'en demeure pas moins qu'on est loin du pamphlet, avec ce vrai roman en forme de rêve de mobylette. Ce qui intéresse par-dessus tout, Frédéric Ploussard, c'est de sculpter le flot de mots qui chaque jour depuis 2013 jaillit de son clavier d'ordinateur, jusqu'à trouver « son » ton. « J'écrivais en réalité depuis toujours, je romaniais même mes rapports de stage », sourit l'ancien élève de l'IRTS de Lorraine. Qui écrit dans sa cuisine, que ses enfants soient à l'école ou autour de lui. « Je n'ai pas besoin d'une bulle, heureusement ! Par contre, je n'arrive pas à m'arrêter ; c'est d'abord comme une sorte de logorrhée, et puis je reviens en arrière et je taille, je structure... » Pas étonnant pour un artiste du béton cellulaire, ayant partagé au début des années 2000 l'atelier à Nancy du sculpteur Gé Pellini, pour

se défouler « en allant taper dans de la pierre après le boulot ». Rien de lisse à l'époque. Le ponçage n'arrivera qu'avec l'écriture. « Seule la sculpture permet de donner du sens en enlevant de la matière », apprécie Frédéric Ploussard, qui s'est toutefois rendu compte au gré des diverses expositions et symposiums qu'il n'était pas dans son élément. « J'ai arrêté de sculpter la pierre à la naissance de mon fils en 2006 », se souvient-il. « Nous venions de nous installer avec ma femme dans le petit village de Bertrichamps, à la frontière des Vosges, et je préférerais me défouler le soir en allant nager dans le lac de Pierre-Percée. » Un lac que l'on retrouve dans « Mobylette », où Dom aussi va nager la nuit, n'aimant rien tant qu'étirer ses deux mètres au fil de l'eau...

L'expérience vécue irrigue finalement tellement ce roman, qu'en rencontrant Frédéric Ploussard après sa lecture, on a l'impression de boire un café avec Dom. « J'ai mélangé les histoires d'adolescents que j'ai connus, j'ai colorisé mon expérience, et je me suis servi de ma propre enfance en choisissant de mettre ma taille en exergue : quand on mesure déjà 1,92 m à 14 ans, ça donne un regard particulier sur le monde. » Alors non, Frédéric Ploussard ne joue pas au basket et n'y a jamais joué ! La question systématique ne cesse de les agacer, le héros de son roman et lui. Eux, leur truc, ça a toujours été le dessin et la lecture. Mais des préjugés, il y en a décidément partout...

VALÉRIE SUSSET

« Mobylette », de Frédéric Ploussard. 416 pages. 21 €. Éd. Héloïse d'Ormesson.

Gastronomie

SOUPE FROIDE AUX PETITS POIS BROCHETTES AU MORBIER

POUR 2 PERSONNES.



Soupe :
375 g de petits pois surgelés
1 cube de bouillon de volaille
5 cl de crème fraîche
1 échalote
10 g de beurre doux
Quelques feuilles de menthe fraîche
Sel
Poivre
Brochettes :
40 g de Morbier AOP
2 tranches de pain complet

PRÉPARATION

Pour la soupe : éplucher l'échalote et la hacher finement. Dans une casserole, mettre un cube de bouillon de volaille dans 500 ml d'eau et porter à ébullition. Dans une cocotte, faire fondre le beurre et y ajouter l'échalote en remuant bien. Ajouter le bouillon et les petits pois et laisser cuire 15 minutes. Saler et poivrer à votre convenance. Retirer la cocotte du feu et laissez refroidir. Dans un blender, mettre le contenu de la cocotte et la menthe préalablement ciselée, et mixer jusqu'à obtenir une préparation fine. Puis utiliser une passoire fine pour éliminer notamment les peaux des petits pois. Ajouter la crème fraîche, mélanger et placer la soupe au réfrigérateur. Pour les 2 brochettes : découper le Morbier et les tranches de pain en dés. Piquer les morceaux de pain et de Morbier en alternant. Sortir la soupe du frigo au moment de servir en mettant une brochette sur chaque soupe. **Recette : Morbier AOP un trait de caractère**

CHOCOLATERIE KLAUS

3, rue Victor Hugo
25500 Morteau



Depuis qu'il a repris la chocolaterie Klaus de Morteau en 2012, le charcutier Hubert Decreuse a à cœur de développer les produits francs-comtois. PHOTO ALEXANDRE MARCHI

LA RENAISSANCE DES CHOCOLATS KLAUS

LA CHOCOLATERIE, FONDÉE EN SUISSE EN 1856 ET ARRIVÉE À MORTEAU (DOUBS) EN 1896, A CONNU DES HAUTS ET DES BAS. DEPUIS DIX ANS, SON NOUVEAU REPRENEUR A CHANGÉ LA PHILOSOPHIE ET VEUT METTRE L'ACCENT SUR DES PRODUITS VALORISANT LE TERROIR DU HAUT-DOUBS.

Au pays de la saucisse de Morteau, le chocolat Klaus est un autre emblème de la gourmandise locale. Une vieille dame de 165 ans en 2021 dont la vie a été bien mouvementée, faite de réussites et d'échecs, mais qui reste debout. Avec chaque année de nouveaux produits réinventés pour promouvoir le terroir et l'histoire du Haut-Doubs. Pour comprendre cet attachement de Klaus à son territoire, il faut plonger quelques instants dans sa riche histoire. Elle débute en 1856. Jacques Klaus, un Zurichois, s'installe au Locle (Suisse), à la frontière française, pour y développer une confiserie puis une chocolaterie. Quarante ans plus tard, la société à laquelle il a donné son nom ouvre une usine à Morteau (Doubs). « Il voulait travailler les chocolats au lait et ici, il y avait des vaches », explique Hubert Decreuse, le gérant actuel. Dans le Haut-Doubs, Klaus construit sa renommée (elle emploiera jusqu'à 600 personnes). Aujourd'hui, Klaus est l'une des plus vieilles entreprises franc-comtoises encore en vie. Malgré un placement en redressement judiciaire en juillet 2011 qui aurait pu la voir s'éteindre si le charcutier Hubert Decreuse ne l'avait pas rachetée.

TRAVAILLER AVEC DES PRODUITS LOCAUX

Le nouveau patron est alors à la tête d'une charcuterie à la Cluse-et-Mijoux, près de Pontarlier. Les clients, l'artisanat, les produits locaux, il sait faire puisque c'est son cœur de métier. À la force de sa

tête et ses bras, il cherche donc à appliquer ce qu'il connaît si bien à l'industrie du chocolat. Car Klaus reste un chocolatier industriel. Mais au sein de l'entreprise, on cherche de plus en plus à s'approcher d'un produit artisanal. À coups de nouvelles recettes, de produits plus raffinés, saisonniers, et surtout de matières premières issues « autant que possible » du secteur. Un partenariat lie par exemple Klaus à la saline de Salins-les-Bains (Doubs) pour une gamme fourrée au caramel. Pour les chocolats au lait, la chocolaterie s'approvisionne auprès d'une coopérative laitière du Jura.

LES ESCARGOTS ARRIVENT

L'image tout entière de la marque désormais connue pour les lettres d'or qu'elle affiche sur ses tablettes est en cours de modernisation. Que ce soit gustativement ou au niveau du marketing. « Nous voulons que les gens voient que nous sommes accessibles, dynamiques », confie François-Manuel Ruiz, responsable administratif et financier. D'un sous-traitant pour les marques distributeurs des grandes surfaces, Klaus redevient peu à peu une marque propre qui affiche ses couleurs franc-comtoises aux quatre coins du monde. À l'approche des fêtes de fin d'année, elle va poursuivre avec une nouvelle gamme : des escargots pralinés. « Nous sommes désormais la Bourgogne-Franche-Comté, autant en profiter », sourit Hubert Decreuse. Preuve qu'à 165 ans, Klaus a encore de beaux jours devant elle.

ANTHONY RIVAT