

**LE FERMIER
DES OCÉANS**

Titre original : *Eat Like a Fish:*
My Adventures Farming the Ocean to Fight Climate Change
Première publication : Alfred A. Knopf, New York, 2019

Copyright © 2019 by Bren Smith
Copyright © 2024 L'arbre qui marche pour la traduction française

Retrouvez-nous sur www.larbrequimarche-editions.fr
Contactez-nous via contact@larbrequimarche-editions.fr

Bren Smith

LE FERMIER DES OCÉANS

Traduit de l'anglais
par Rémi Boiteux

L'arbre qui
••••marche

*Pour Tamanna –
Fermiers et infirmières sont faits pour vivre ensemble*

Ils ont aimé

Yvon Chouinard, fondateur de Patagonia

« Bren Smith est un héros, non seulement grâce à l'ingénieux système de culture verticale de laminaire et de coquillages qu'il a élaboré dans les îles Thimble, mais aussi grâce à sa façon de s'attaquer aux racines d'une crise aux multiples symptômes : dérèglement climatique, désertification, obésité, famine. Ce livre nous montre de nouvelles manières de produire notre nourriture et de gagner notre vie, en améliorant à la fois notre quotidien et la santé de la planète. »

Matthew Evans, chef cuisinier, auteur de *On Eating Meat*

« Le Fermier des Océans retrace le parcours rocambolesque et sans concession d'un pêcheur repentant qui cherche à se sauver lui-même en sauvant le monde. Son message, adressé aux gourmets comme à tous ceux qui s'intéressent à l'avenir de nos océans, est simple et sans détour : aimez la mer, craignez-la et cessez de la dépouiller. L'histoire de Bren Smith, endurci par une vie de pêcheur sans scrupules, de dealer à la petite semaine, de cancre et de filou avant de se transformer en cultivateur d'algues, est un récit plein d'espoir : grâce aux algues et coquillages, nous pouvons à la fois nourrir le monde et guérir l'océan. Ce livre changera à jamais votre regard sur ce que la mer peut nous offrir, et sur ces pirates qui travaillent avec elle à notre salut. »

Vincent Doumeizel, conseiller Océan au Pacte mondial des Nations unies, fondateur de la Coalition mondiale des algues et auteur du livre *La Révolution des algues*.

« *Quel bonheur de voir son livre si visionnaire enfin traduit en français ! Bren est un de ces personnages qu'on imagine de fiction, mais son sens de l'humour est aussi délectable dans la vraie vie que par écrit. Il est un des pionniers de notre révolution des algues, et son organisation Greenwave une référence mondiale. Relire son livre en français m'a rappelé à quel point ses mots savent toucher juste.* »

Romain Troublé, directeur général de la Fondation Tara Océan

« *Bren Smith nous montre qu'il n'est jamais trop tard pour s'engager. Un héros, comme vous pouvez l'être vous aussi !* »

René Redzepi, chef cuisinier, copropriétaire du restaurant Noma

« *Les algues, c'est la nourriture du futur : un concentré de nutriments qui recèle tout un monde de délices et de saveurs inexploitées. Avec leurs laminaires, les fermes sous-marines de Bren sont à même de nous nourrir pour les années à venir – et plus nous en mangerons, mieux nous soignerons nos océans. Ce livre nous montre la voie.* »

Bill McKibben, auteur des best-sellers *Eaarth : Making a Life on a Tough New Planet* et *Radio Free Vermont*

« *Quel livre remarquable ! Bren Smith a toute une vie (débridée) à nous raconter, une façon innovante de cultiver à nous apprendre, et une planète à sauver. Ses talents d'écrivain lui permettent de réussir sur tous les fronts, le tout avec une joyeuse ironie qui m'a insufflé une confiance inédite en l'avenir.* »

SOMMAIRE

Introduction	11
--------------	----

Première partie

Chapitre 1. Dieu merci, les eaux nous encerclent	25
Chapitre 2. Les cow-boys des mers salées	36
Chapitre 3. Cap sur l'Alaska	46
Chapitre 4. Deux cœurs, deux cerveaux	55
Chapitre 5. La fin des poissons	61
Chapitre 6. On mord tous à l'hameçon	66
Commencer son jardin sous-marin	71

Deuxième partie

Chapitre 7. Un pêcheur devenu fermier	77
Chapitre 8. Les rêves engloutis	81
Chapitre 9. Noyés sur la terre ferme	100
Chapitre 10. Sauvetage en mer	110
Monter sa ferme marine	127

Troisième partie

Chapitre 11. Toucher le fond et remonter	133
Chapitre 12. Regarder en arrière, nager en avant	154
La saison des semailles	167

Quatrième partie

Chapitre 13. Fou d'une gastronome	175
Chapitre 14. Au milieu de l'assiette	180
Chapitre 15. Des algues pour tous	201
Maintenir la ferme à flot	217

Cinquième partie

Chapitre 16. Une vague verte	221
Chapitre 17. Nager avec les requins	242
Chapitre 18. Retour au bercail	255
L'heure de la récolte	267

Sixième partie

Chapitre 19. Une vision collective	271
Chapitre 20. Fondu au bleu	288
Légumes de mer : un portrait de famille	294
Recettes	299
Notes	309
Remerciements	317

Introduction

Je suis un fermier des océans. C'est un métier nouveau et ancien à la fois, qui existait déjà à l'époque romaine. Au départ j'étais pêcheur, je partais chasser votre dîner en haute mer. Maintenant je cultive des algues et des coquillages sur huit hectares d'eau salée.

J'ai payé ma dette à la mer. J'ai quitté le lycée pour la pêche et passé un peu trop de nuits en prison. Ma carcasse a pris cher, et je ressemble à un vieux homard quand je me traîne hors du lit le matin. Mon œil droit est à moitié aveugle après un jet de produits chimiques en Alaska. Épileptique, je ne sais pas nager. Et en plus je suis allergique aux fruits de mer.

Mais chaque souffrance en valait la peine. Ma vie a du sens. Je suis fier de passer mes journées à nourrir la communauté, et si tout va bien je finirai mes jours en mer. Il y aura peut-être un entrefilet dans le journal local. Mes amis sauront que l'océan m'a emporté, que je suis mort en fermier fier de faire pousser de la nourriture sous l'eau. Ils diront que je n'étais pas un écolo classique, mais que j'ai passé ma vie à écouter les leçons des vagues et du vent. Je voulais construire un monde pour tous dans une planète bien vivante.

C'est à nous les pêcheurs de raconter notre histoire. Ce sont d'habitude les écrivains en quête de sensations fortes qui s'y frottent, les Melville ou les Hemingway qui viennent fouiller ma culture pour y trouver du pittoresque ; ou les porte-paroles de Greenpeace, qui nous expliquent ce

qu'est l'environnement ; ou encore les gourmets qui idéalisent la pêche au harpon. Si les pêcheurs ne racontent pas leur propre histoire, alors on perd le sel et la puanteur de l'océan, on perd cette façon dont la haute mer bousille les corps et élève les cœurs, dont la colère et la violence créent de l'amour et de la solidarité. La mer rend tout plus intense – les insultes, les bagarres, les drogues. Nous sommes ses victimes autant que ses gardiens.

Alors voilà mon histoire. Le voyage a été long et agité mais à travers le brouillard se lit le récit d'une rédemption écologique. Tout commence par un mauvais élève parti piller les hautes mers pour McDonald's, et se termine avec un paisible agriculteur marin qui soigne ses algues et coquillages dans la « mer urbaine » du détroit de Long Island. C'est l'histoire d'un gamin de Terre-Neuve qui a aimé la violence, l'adrénaline et le frisson de la chasse. On y lit l'humilité des profondeurs, la fierté à se retrouver dans le ventre d'un bateau avec treize autres gars qui prennent leur quart. On y trouve une ferme ravagée par deux ouragans et ressuscitée grâce au génie d'ouvriers. C'est l'histoire de l'amour et de la peur qu'inspirent les changements qui touchent nos océans.

Mais, surtout, c'est l'histoire d'une quête de sens et d'indépendance, d'une existence digne de la tradition maritime et qui trace, entre les périls du dérèglement climatique et des inégalités, une voie nouvelle pour nourrir le pays. Comme d'autres pêcheurs et agriculteurs avant moi, tout ce que je voulais c'était un métier dont je sois fier, et dont on puisse faire des histoires et des chansons.

La pêche commerciale me manque. Mais c'est du passé. La surpêche, le réchauffement climatique et l'acidification des océans m'ont forcé à changer de cap. J'ai bien plus en commun aujourd'hui avec un cultivateur de chou kale qu'avec un pêcheur. Je mène une vie stable et tranquille, à m'occuper jour après jour de la même parcelle de mer

depuis plus de dix ans. Je ne fréquente plus les mêmes cafés : quelles histoires de poisson pourrais-je bien raconter ? Est-ce que je vais aller faire le fier au Bar de la Marine, prendre mon accent terre-neuvien pour commander une stout et me mettre à sortir des anecdotes sur le plancton ? « Tout était putain de calme. Me v'là descendu avec ma gaffe, je te chope une bouée au passage et je m'en vais zyeuter le varech avec ses feuilles qui brillent. Des machins bruns de cinq mètres, j'en avais pas vu des comme ça depuis longtemps. Ça, mon gars, c'était quelque chose. »

On m'aurait foutu dehors en rigolant.

À PROPOS DE CE LIVRE

Ce livre n'a pas été facile à écrire. Mes jeunes années se perdent dans un brouillard de substances, de violence, d'adrénaline, et probablement aussi de tout un vernis romantique de pacotille. C'est un sacré bazar de rebrousser le cours de sa vie. La structure m'a donné du fil à retordre. Après pas mal d'hésitations, j'ai décidé de nouer ensemble cinq lignes distinctes.

D'abord, mon évolution. De la pêche à l'agriculture marine, ce fut un accouchement difficile, émotionnellement chargé. J'ai dû refaire tous les branchements de mon système nerveux pour m'adapter à de nouveaux rythmes, me faire la main verte (ou plutôt bleue), fréquenter de drôles d'oiseaux et même apprendre tout un jargon culinaire. Le chemin s'est avéré houleux : mon premier essai a rincé mes illusions et j'ai commis pas mal d'erreurs avant de devenir un vrai fermier des océans. Mais au final, je suis retombé sur mes pattes.

Le deuxième fil, c'est celui de mes amours tumultueuses avec les végétaux aquatiques. Comme beaucoup d'Américains, j'ai d'abord été circonspect à l'idée de mettre des algues dans mon assiette. Pour parler franchement, à part autour

des makis, je trouvais ça plutôt mauvais. Mais je me suis entiché d'une gastronome, et c'est elle qui a su me montrer la voie. Ensemble nous avons rencontré des chefs passés maîtres dans l'art de rendre appétissants et succulents les aliments les moins alléchants, nous avons appris l'histoire oubliée de la cuisine des algues en Occident, et même fait goûter des recettes de laminaire sucrée* à des couvreurs et des plombiers. J'en ai glissé une poignée dans ce livre, élaborées par Brooke Headley et David Santos, deux des chefs les plus créatifs des États-Unis, dont le travail ouvre de délicieuses perspectives.

Le troisième volet est pédagogique : vous y apprendrez à monter votre propre jardin marin. Je vous donnerai les bases pour concevoir puis entretenir une ferme de laminaire sucrée et de coquillages. Bien sûr, je ne prétends pas livrer le mode d'emploi de A à Z, mais vous devriez avoir de quoi vous jeter à l'eau.

Ensuite arrive mon apprentissage personnel. Pas le cadre scolaire, qui ne m'a jamais réussi, mais le parcours qui m'a permis d'évoluer dans mon rapport à la mer. Je retracerai donc ici ce chemin sinueux qui passe de l'essor de la pêche industrielle à la naissance des fermes marines, puis au plan secret pour convaincre les Américains de manger du chou kale et faire émerger une économie régénératrice. Je suis allé de surprise en surprise. Saviez-vous que les Japonais considèrent que la culture de l'algue nori vient d'une Anglaise dont ils honorent chaque année la mémoire avec un festival ? Qu'un naufragé irlandais, en essayant d'attraper des oiseaux pour se nourrir, a accidentellement inventé la conchyliculture ? Que McDonald's a imaginé dans les années 1990 un hamburger aux algues ?

Il y aura enfin le récit de mon passage de flambeau. Ce ne fut pas une partie de plaisir. Il m'aura fallu nager parmi

* Variété d'algues brunes vivant en eaux froides (NDT).

les requins de Wall Street et me noyer dans les réseaux sociaux, pour finalement échouer sur les rives de la création d'entreprise. Mais le jeu en valait la chandelle, car des cendres de cet échec sont nés GreenWave, mon programme de formation pour les nouveaux cultivateurs, des partenariats avec des entreprises comme Patagonia (des visionnaires en ces temps de bouleversements climatiques) et toute une nouvelle génération de cultivateurs marins prêts à prendre la relève pour me laisser couler des jours heureux sur ma ferme bien-aimée.

Au fil de ces pages, il sera régulièrement question de laminaires. Dans ma ferme, nous avons expérimenté de nombreux végétaux marins, et il s'est avéré que la variété indigène de varechs la plus productive, la plus savoureuse et la plus résistante était la laminaire sucrée. L'essentiel de ce livre fera référence à celle-ci, mais sachez que chaque jour des cultivateurs, des scientifiques et des grands chefs du monde entier trouvent de nouvelles façons d'utiliser les milliers de végétaux que renferme l'océan.

Bien que je parle énormément de cette laminaire que l'on connaît également sous le nom de kombu royal, j'ai très peu écrit sur la cuisine asiatique. L'histoire de son utilisation dans l'est de l'Asie a été largement étudiée, et je ne saurai lui rendre suffisamment justice. Ce qui est étonnamment moins connu, en revanche, c'est toute l'histoire parallèle – et elle court sur plusieurs siècles – de la culture et de la cuisine des algues et fruits de mer en Occident. Il existe quelques points de rencontre entre ces deux histoires, que j'évoque dans ce livre, mais je suis parti du principe que mon rôle, en tant que fermier basé aux États-Unis, était d'explorer mes propres racines ainsi que les moyens locaux de cuisiner et d'utiliser les végétaux marins.

Je suis un fermier des océans, pas un éleveur de poissons. De fait, la majeure partie de l'aquaculture a surtout consisté à essayer d'élever des animaux qui nagent. Le sec-

teur a connu récemment de grandes évolutions, mais selon moi – qui me retrouve souvent en terrain glissant face à la masse des pisciculteurs – les États-Unis ont fait le mauvais choix en termes de culture des mers et persistent dans leur erreur. Pendant des décennies, pourtant, les occasions n’ont pas manqué de réfléchir aux spécificités agricoles du milieu marin. Si notre pays avait choisi de consacrer toute son énergie à la culture d’espèces régénératrices comme les algues, plutôt qu’à la capture et au gavage de poissons, nos repas auraient aujourd’hui plus de sens. Nous serions en train de nourrir la planète tout en ramenant l’océan à la vie, et de protéger la faune marine sauvage tout en créant des emplois accessibles à tous.

Il y aura quelques ellipses dans mon récit. Je suis séparé de toute une partie de ma famille, ce que je ne raconterai qu’à travers mes silences. Ce sont des gens bien, et j’aurais sans doute pu être un meilleur homme. Et puis, au cours de ma vie, j’ai travaillé dans de nombreux domaines. J’ai conduit des engins forestiers et vendu mes sculptures en bois dans les rues de New York. J’ai travaillé sur des projets communautaires avec des mineurs, des migrants et des pêcheurs, et j’ai même été débauché par un politicien. Mais tout cela n’était que périphérique. Si la vie m’a parfois tenu à l’écart de l’eau, j’ai toujours cherché à y retourner. Mon histoire est celle d’un pêcheur qui, quarante-cinq ans durant, a cherché la façon la plus juste de travailler en mer. Peut-être reviendrais-je un jour sur mes tribulations terrestres, mais je préfère pour l’instant en rester à la part salée de mon existence.

Petit aparté à propos de la crudité du langage. William W. Warner, lauréat du prix Pulitzer, avertit ainsi les lecteurs de son livre *Distant Water*, qui parle de la pêche dans l’Atlantique Nord :

Au fil des chapitres, les pêcheurs jurent plus souvent qu'à leur tour. Il ne faut pas prendre cela pour un outrage à notre langue. Chaque pêcheur a son vocabulaire bien choisi... Leurs jurons et blasphèmes ne sont qu'une forme de ponctuation – un moyen d'accentuation, comme pour élever la voix – mais dépourvue de sens littéral. C'est ainsi que le lecteur doit les comprendre, et donc ne pas s'en offusquer.

Avant de plonger dans mon histoire, veuillez donc accepter mes excuses. J'écris sur le versant âpre et visqueux des choses, notamment lorsque je décris mes jeunes années. Et j'ai tendance à jurer comme un charretier, depuis toujours, ce qui d'ailleurs reste un sujet sensible à la maison.

Les convenances voudraient que je me repente et que je privilégie une existence modérée, inoffensive et sans violence. Mais non. Le fil du rasoir m'a toujours été profitable. On ne rend pas le monde meilleur à coups de bonnes manières. Il faut se retrousser les manches pour sortir ses gros bras tatoués, affronter les vagues et travailler avec la nature. Alors laissez les civilités sur le port et venez blasphémer avec moi. Ça fait du bien, vous verrez.

Pour désigner mon modèle de culture, je parlerai d'« agriculture océanique régénératrice » ou de « culture océanique en 3D ». Cela témoigne de mes recherches lexicales pour aborder l'agriculture marine. Je déteste le terme « aquaculture » mais pour être honnête, je n'ai pas encore trouvé la façon la plus juste de nommer mon activité. Même chose pour les algues en tous genres, que j'appelle parfois « légumes aquatiques ». En cuisine, notre cher varech est souvent appelé « kelp ». Certains passages beaucoup plus pointus parleront de « macroalgues » – bref, là encore, ce sont juste des algues. Si vous connaissez de meilleurs noms, dites-le-moi, je mettrai ma liste à jour. Sachez enfin,

chers êtres terrestres, qu'en mer une « corde » s'appelle une « ligne ».

L'AGRICULTURE OCÉANIQUE RÉGÉNÉRATRICE, QU'EST-CE QUE C'EST ?

Il faut imaginer ma ferme comme un jardin vertical sous-marin : des lignes d'ancrage pouvant résister aux ouragans, reliées entre elles par des câbles horizontaux flottant à deux mètres de profondeur. Sur ces lignes, la laminaire et d'autres variétés d'algues poussent vers le bas, à proximité de Saint-Jacques (dans leurs filets suspendus évoquant des lanternes japonaises) et de moules (maintenues en suspension dans leurs filets en boudins). Plus bas, sur le fond marin, reposent les huîtres en cage, puis les palourdes enfouies dans la vase.

Mes cultures ont une fonction réparatrice. Les coquillages et les algues sont de puissants agents de renouvellement. On dit parfois que le varech est « le séquoia des mers¹ » car il absorbe cinq fois plus de carbone qu'une plante terrestre – au point d'être considéré comme l'équivalent culinaire de la voiture électrique. Les huîtres et les moules peuvent filtrer jusqu'à deux cents litres d'eau par jour, et en éliminent l'azote à l'origine de l'expansion des « zones mortes » de l'océan. Ma ferme, qui fait office de bouclier contre les marées de tempête, est un véritable récif artificiel contribuant à protéger les communautés riveraines. Plus de cent-cinquante espèces viennent s'y cacher, se nourrir et prospérer.

Algues et mollusques ne réclament aucun apport – ni eau douce, ni engrais, ni nourriture. Ils se développent simplement en absorbant les nutriments de l'océan. Ce qui en fait, et de loin, le moyen de production de nourriture le plus durable au monde.

Les plans de mon exploitation sont libres de droits

et parfaitement reproductibles : un simple échafaudage de câbles sous-marins, bon marché, facile à construire. Tout ce qu'il vous faut, c'est 20 000 dollars, une petite dizaine d'hectares et un bateau. Et vous en tirerez de la nourriture à profusion : plus de 300 000 coquillages et 25 tonnes d'algues pour chaque hectare. Grâce à son faible coût, l'opération peut être reproduite facilement. Et surtout, elle permet de gagner sa vie : une simple ferme peut rapporter jusqu'à 120 000 dollars par an.

Enfin, il s'agit d'un modèle évolutif. L'océan abrite plus de dix mille espèces végétales, et des centaines de variétés de mollusques. Nous n'en mangeons que quelques-unes, et nous commençons à peine à en expérimenter la culture. Imaginez-vous dans la peau d'un chef qui apprend l'existence de milliers de légumes inédits. C'est comme découvrir le maïs, la roquette, la laitue et la tomate pour la première fois. De plus, la demande n'est pas qu'alimentaire : nos algues peuvent servir d'engrais, de nourriture pour animaux, voire de biocarburant propre.

Un fermier des océans peut simultanément créer de l'emploi, nourrir la planète et combattre le réchauffement climatique. Selon la Banque mondiale², un réseau de fermes équivalent à 5 % des eaux territoriales américaines pourrait, avec une empreinte minime, avoir un impact considérable, en créant 50 millions d'emplois directs, en produisant autant de protéines que 2,3 trillions de hamburgers, et en capturant une quantité de carbone équivalente aux émissions de 20 millions de voitures. Une autre étude a montré qu'un réseau de fermes de la taille de l'État de Washington pourrait fournir les protéines nécessaires à l'humanité tout entière³. Et l'exploitation de 9 % des océans mondiaux pourrait générer assez de biocarburant pour remplacer toutes les énergies fossiles actuelles⁴.

LE GRAND CARREFOUR

En 1979, Jacques Cousteau, le père de la défense des océans, écrivait : « Nous devons planter la mer [...], l'utiliser comme fermiers plutôt que comme chasseurs. C'est en cela que consiste la civilisation : l'agriculture remplace la chasse⁵. »

Le rêve de Cousteau de voir nos côtes parsemées de centaines de fermes marines – un rêve qui est aussi le mien – dérange certains écologistes, car il implique une nouvelle vision de nos mers. Je comprends leurs craintes, surtout en considérant l'histoire de l'aquaculture industrielle dans les années 1980. Mais nous sommes aujourd'hui confrontés à une triple crise : le nivellement des rendements agricoles, l'explosion démographique et l'effondrement mondial des réserves de pêche.

Contrairement aux climatosceptiques enfermés dans leurs bunkers institutionnels, ces écologistes ne discutent pas la véracité des faits mais n'ont pas encore pleinement perçu la signification profonde des crises – leurs implications, l'urgence qui en découle. Pour suivre la croissance démographique, il nous faudra produire dans les cinquante prochaines années autant de nourriture que dans toute l'histoire de l'humanité⁶. Mais l'agriculture exploite déjà 70 % des réserves d'eau douce⁷, et rejette plus de dioxyde de carbone que l'ensemble des centrales électriques dans le monde. En conséquence, une part de plus en plus importante de notre système alimentaire se rabat sur la mer, et l'ONU estime que nous avons déjà épuisé 90 % des réserves de pêche, sous le double coup de la surpêche et du réchauffement climatique⁸. Rien que dans les eaux asiatiques, si la pêche mondiale se maintient au même niveau, il n'y aura plus le moindre poisson en 2050⁹. Dans quelques dizaines d'années seulement ! La faune aquatique ne doit plus porter un tel fardeau.

C'est la nécessité qui nous pousse à cultiver les mers,

mais nous pouvons nous y mettre avec espérance et enthousiasme. Nous n'en sommes qu'aux débuts et c'est une occasion sans précédent de bâtir de A à Z un nouveau système alimentaire. De ne pas refaire les erreurs de l'agriculture industrielle et de l'aquaculture. Nous devons cultiver pour le bénéfice de tous, pas seulement de quelques-uns, imprimer la justice sociale dans l'ADN de notre économie bleu-vert et d'un même geste capter le dioxyde de carbone, créer des millions d'emplois et nourrir la planète.

La mer arrive à point nommé pour nous sauver la mise. Pour reprendre le mot de Cousteau : « La mer, le grand rassembleur, est le seul espoir de l'homme. Maintenant comme jamais auparavant, l'ancienne phrase a un sens littéral : nous sommes tous dans le même bateau¹⁰. » Bien dit.

Nous devons saisir cette chance de réinventer notre assiette en imaginant une cuisine « climatique » qui ne tournerait plus autour des sempiternels thon et saumon industriels, mais plutôt de centaines de légumes marins à découvrir, et de tous ces coquillages à nos pieds. Il faut se figurer nos côtes, constellées de centaines de petites fermes aquatiques, entourées de réserves naturelles qui soutiennent les pêcheries durables et redonnent vie à nos océans. Passer du terroir au *merroir*, et cultiver les légumes marins propres à chaque région. Des fermes intégrées dans des parcs éoliens, qui récoltent non seulement le vent mais aussi de la nourriture, du carburant, des engrais.

En 1962, le président Kennedy envisageait ainsi notre lien à la mer :

Nous avons tous dans nos veines le même pourcentage de sel que l'eau des océans... Notre sang est salé, tout comme notre sueur, nos larmes... Nous sommes reliés à l'océan. Revenir à la mer, c'est retrouver nos racines¹¹.

Oui, le temps est venu de retrouver nos racines. Ce serait une si belle façon de relancer la prospérité nationale. Nos fondements sont maritimes. La plus grande partie du territoire des États-Unis se trouve sous l'eau. L'air que nous respirons provient des écosystèmes sous-marins¹². Si « à l'ouest toute ! » était le mot d'ordre des pionniers du XIX^e, alors ce livre propose à notre génération une nouvelle direction : « Tous à la mer ! »

Première partie

Chapitre 1

DIEU MERCI, LES EAUX NOUS ENCERCLENT

Je suis né à Maddox Cove, petit village isolé sur l'île de Terre-Neuve, agrippé à la pointe est de l'Amérique du Nord. Une vingtaine de maisons, une usine de poissons, une coopérative de pêche, le tout rehaussé de restes de peinture pour coque de bateau – des touches orange, rouges, jaunes ou vertes qui balisaient notre chemin à travers le brouillard.

Notre maison, typique du style *saltbox* à deux étages, était perchée à trente mètres de hauteur au-dessus de la falaise. La vie y était tour à tour rude et belle. Mon père croyait aux vertus d'une existence à la dure : toilette glaciale du matin et doudounes trop larges de chez Canadian Tire. Native de Brooklyn et délicate comme une brindille, ma mère a passé des dizaines d'années à frémir dans le vent.

En Américains opposés à la guerre du Viêt Nam, ils avaient tous deux rejoint le Canada. Alors âgés d'une vingtaine d'années, ils ont dû choisir entre Terre-Neuve et Montréal, deux destinations qui comportaient chacune leur promesse singulière de romance et d'aventure. C'est Terre-Neuve qui l'emporta, et ce choix allait déterminer mon existence. Moi qui aurais pu grandir entre croissants

et expressos, me voilà finalement à naître au bord de la falaise.

Mon père a fait de Terre-Neuve son domaine. Obsessionnel et excessif, il a laissé derrière lui toutes sortes de légendes qui encombrant encore les petits ports. Celle d'un homme qui découpe une maison à la tronçonneuse, et tire chacune de ses moitiés avec un camion sur plus d'un kilomètre, avant de tout rafistoler avec des clous. Qui, lâché par le moteur de son bateau au beau milieu des icebergs, rentre à la maison à la seule force de ses rames. Qui avale tout cru un bébé phoque. Qui empêche une bande de gamins ivres de massacrer un pauvre petit cochon à coups de massue. Et qui construit tout seul une grange, sans l'aide d'une scie ni du moindre clou.

Linguiste, il avait étudié auprès de Chomsky et consacrait désormais plusieurs mois de l'année à travailler parmi les Inuits du Labrador. Le moment venu, il embarquait sur le bateau de la poste pour remonter la côte et dormait sur le pont, goûtant ainsi la rudesse de la toundra. L'intensité du Grand Nord, mon père la vivait pour de bon. Et quand il rentrait à la maison, on avait droit à un véritable torrent d'histoires : la chasse au phoque sur la banquise ; un enfant de 4 ans dévoré par les chiens ; son ami Ken, le chasseur d'ours, tirant sur les avions militaires américains qui effrayaient les caribous.

Pendant ce temps, à Maddox Cove, ma mère se retrouvait seule avec ses deux jeunes enfants. Elle avait dû apprendre à tenir une maison perchée sur le rebord du monde. Ne trouvant pas de légumes frais, elle s'était fait un potager mais ne tirait de la roche austère que quelques choux, navets et pommes de terre. Elle apportait le bois pour nous chauffer, baratait son beurre à la main et faisait cuire des montagnes de petits pains. Tout ça en gardant sans cesse un œil sur ma sœur et moi, pour s'assurer que nous n'étions pas en train de tomber de la falaise. Elle

s'en tenait aux coutumes de Terre-Neuve et nous servait chaque vendredi les traditionnelles galettes de poisson, tout en fermant les yeux sur les sodas, bonbons, chocolats et portions de frites dont me gavaient les voisins. Elle était d'un autre bois que mon père, mais partageait avec lui un esprit ouvert et intrépide.

Notre maison débordait de trésors amassés : des antiquités à moitié cassées que mon père réparerait un jour, d'énormes morceaux de bois flotté que ma mère récupérait sur le rivage. Mon père la rendait folle à force de démonter des moteurs en plein milieu du salon, éparpillant partout leurs pièces détachées. Et puis il y avait toutes ces piles d'ouvrages. Des livres qui parlaient de statistiques, de Cuba, de poésie, de Jean-Paul Sartre. Des recueils de charades. Un livre sur la Mafia, un autre sur le jeu de go. Le mode d'emploi des moteurs, les guides pour la cueillette des champignons. L'ensemble était devenu si envahissant qu'il avait fallu arrimer au mur une bibliothèque, avec deux étages à gravir pour trouver le volume recherché. Nous avions ainsi notre mur d'escalade.

Notre grenier renfermait des dizaines de boîtes remplies de cassettes audio. Je me glissais tout là-haut armé de mon lecteur, puis j'en choisissais une au hasard et c'était parti pour des heures d'écoute. J'entendais des voix d'outre-monde. Des chants inuit ou gaéliques. Les chroniques et légendes de Terre-Neuve. Des bribes d'allemand, de français, d'italien. Des sons accumulés par toute une vie de linguiste.

La famille s'est élargie au fil du temps, mais par des chemins détournés. Mon père avait mis sur pied un programme de réinsertion et recrutait, *via* la prison locale, des Inuits en liberté conditionnelle pour l'assister dans l'élaboration du dictionnaire sur lequel il travaillait. Ils habitaient chez nous, et leurs histoires se sont tressées à celle de notre famille. Nora me fourrait des gâteaux dans la bouche – deux d'un coup, un dans chaque joue – et me faisait rire en disloquant

sa mâchoire puis en remontant ses lèvres au-dessus de son nez. Grace, qui était calme et assurée, aidait ma mère à me maintenir dans le droit chemin ; elle est devenue, plus tard, une intellectuelle de renom.

Nora et Grace avaient le don saisissant de se moquer du malheur. Pas de celui des autres, mais du leur. Leurs récits de petits copains violents ou de voisins intolérants se terminaient toujours en éclats de rire. J'ai appris l'auto-dérision, et ça ne m'a jamais quitté. Des dizaines d'années plus tard, les bons paroissiens de la Nouvelle-Angleterre ne manqueraient pas de souligner cette mauvaise habitude, inquiets de ce qu'ils croyaient être un penchant pour le malheur. Mais ce n'était pas le cas. Comme le disent les Irlandais : sachez vous entourer de ceux qui ont souffert juste assez.

Quand mes parents travaillaient au jardin, ma sœur était assez grande pour jouer toute seule. Mais moi, il fallait me parquer dans « l'enclos des baleines », un rouleau de filet de pêche installé en cercle, dont je testais la solidité pendant des heures en me lançant sur les bords avec ma hargne de nourrisson, porté vers les falaises toutes proches qui restaient hors d'atteinte. Un très fort bégaiement m'empêchait de parler et me faisait enrager. Les médecins avaient suggéré l'apprentissage du langage des signes, mais ma mère a préféré redoubler d'efforts pour me dénouer la langue. Elle passait de bruyantes heures à me faire jouer à mon jeu de cartes préféré : *La Pêche aux sons*.

Je me suis tourné vers l'océan, à fouiller les plages de galets en quête d'os de baleine et de verre de mer. Le roulement des brisants, les vents impétueux et les icebergs à la dérive constituaient ma zone de confort. Un jour, à Middle Cove, ma mère m'a trouvé en train de construire un mur avec les pierres de la plage et de discuter sans peine avec les vagues. Surprise, elle s'est mise à m'écouter. La mer me déliait la langue : plus jamais je n'allais me taire. La seule

fois de ma vie où le bégaiement a refait surface, c'est à l'adolescence, quand j'ai pris de l'acide.

Comme l'avait compris ma mère, cultiver la roche était voué à l'échec. Fruits et légumes arrivaient sur les étalages *via* le *Joseph & Clara Smallwood*, ce fameux bateau traversier d'où ils sortaient en bouillie et décolorés. La viande n'était que surgelée et devait franchir des kilomètres et des kilomètres avant d'atteindre le quai, abîmée par la morsure du froid. Le souper national s'appelait « le Jiggs » : on laissait mijoter pendant des heures une marmite de chou, navets et pommes de terre, avec exceptionnellement un morceau de bœuf salé. Un repas de pauvres, mais très apprécié. Des années plus tard, de retour au bercail pour les vacances, j'ai invité un vieux couple au restaurant, une adresse très prisée sur Water Street à Saint John's. Cela faisait bientôt dix ans qu'ils n'étaient pas sortis, et pour eux c'était Jiggs tous les soirs ou presque. En ouvrant le menu, ils ont fait des yeux tout ronds devant le pavé de saumon et la côte de bœuf. À l'arrivée de la serveuse, la vieille femme a commandé son Jiggs. J'avais vu que le dos de la carte mentionnait des « Plats traditionnels de Terre-Neuve », histoire que les touristes puissent jouer aux prolos du coin le temps d'un repas.

Avec un mélange d'incrédulité et de frustration, je lui ai demandé : « Mais pourquoi commander le Jiggs, bon sang ? » Elle m'a regardé avec un sourire narquois. « Eh bien, je veux voir comment ils le font. » Il n'y a que la cuisine terre-neuvienne pour transformer ainsi les déchets de la terre en un plat incontournable.

Les fruits de mer, c'était une autre histoire. Là-bas, le poisson n'était qu'une affaire d'heures, pas de jours. Faire ses courses consistait en une promenade de cinq minutes sur les quais pour y trouver de la morue ou de la limande, la prise du jour tout droit sortie du bateau. Pour se faire un peu d'argent de poche, les gamins allaient revendre les langues de morue au porte-à-porte. Au printemps, quand

les calamars débarquaient par milliers, on courait sur la plage pour s'en faire des pistolets à eau. J'avais un six-coups gluant dans chaque main, et je pressais un bon coup pour envoyer des jets d'encre bleu-noir jusque dans les cheveux de ma sœur. On les mangeait, aussi. On empilait des pierres et du bois qu'on trouvait sur le rivage, pour les faire rôtir en lamelles jusqu'à ce qu'ils frisent sous la flamme. Une flasque de Ballantine's ne tardait pas à surgir de l'une de nos poches et, quand le temps le permettait, un vieux briscard du coin passait nous apprendre un ou deux riffs de violon.

Mme Doyle, notre voisine, nous échangeait sa viande d'original marinée contre une terrine de perdrix ou une confiture de ronces dont ma mère avait le secret. Notre casse-croûte du midi s'appelait le *hardtack* et consistait en une galette rectangulaire de cinq centimètres sur dix, à base de farine, de saindoux et de sel. On pouvait s'y casser les dents mais sa durée de vie égalait celle des barres industrielles, et il suffisait d'un peu de thé pour le ramollir. Les week-ends, mon père m'emmenait cueillir des champignons sur les falaises de Middle Cove. On courait sur les traces des originaux. Mon père avait toujours tendance à se précipiter. Il me montrait un épicéa, je me mettais à genoux pour glisser ma tête sous les branches et en ressortir avec un bouquet de chanterelles. De retour à la maison, tandis qu'il les faisait revenir dans le beurre et que l'air s'emplissait d'une alléchante odeur de champignon, il ressassait ses histoires de touristes morts dans d'atroces souffrances pour avoir confondu les espèces terre-neuviennes avec les leurs. Et pendant que je m'empiffrais, j'imaginai les urgences pleines à craquer de touristes l'écume aux lèvres, sanglés à leurs lits et incapables de dire adieu à leurs proches.

Nous étions des gourmets des années 1980. Quand le premier McDonald's a atteint notre rivage, nous étions des centaines à faire la queue. Nous débarquions des quatre coins du Rocher, et discussions de l'avenir de l'île et de ce

que nous allions commander pour cette grande première. Je me suis pris deux Big Mac, des frites et un milk-shake à la vanille. C'était le meilleur truc que j'aie jamais mangé. Depuis, si j'ai besoin de me faire un petit plaisir solitaire, je m'arrête au McDo et je commande une paire de Filet-O-Fish. Je sais que cet appétit-là ne s'éteindra jamais.

Ma grand-tante, qui a travaillé toute sa vie comme secrétaire à la Standard Oil de New York, nous envoyait chaque mois un colis avec du papier toilette, des trombones, des crayons et des feuilles. J'ai encore la broche à 50 centimes que lui avait offerte cette entreprise multimilliardaire pour fêter ses quarante-cinq ans de travail. Elle en avait fait faire une bague qu'elle arborait fièrement. Tous les deux ans, nous faisons le voyage jusqu'aux États-Unis pour lui rendre visite. Sitôt hors de l'île, la nourriture me rendait fou. Après neuf heures de route et sept heures de traversée nocturne sur le ferry, mes parents s'arrêtaient dans un restaurant de poulet à volonté. Je courais hors de la voiture pour m'y engouffrer, et quand ma famille en franchissait les portes j'étais déjà en train de dépecer une assiette remplie d'ailes de poulet.

J'ai le hockey dans le sang, comme la plupart des gosses au nord de la frontière. On se levait à 4 heures du matin pour l'entraînement et on consacrait tous nos week-ends à filer d'un match à l'autre. L'autobiographie du champion Wayne Gretzky fut ma première lecture sérieuse (la suivante fut une biographie de Mohammed Ali, offerte par mon père, un peu exotique pour ma petite tête de Terre-Neuvien). Me débrouillant plutôt pas mal, je jouais dans une équipe de garçons de deux ans mes aînés, ce qui m'autorisait à porter à l'école une veste orange à rayures noires. J'étais petit mais appliqué, je faisais bien mes exercices, ne manquant pas une occasion d'envoyer glisser mes palets sur toutes sortes de surfaces glacées.

Mon match préféré de tous les temps restera la rencontre

qui avait opposé les Rangers de New York aux Canadiens de Montréal. Troisième période. Patinoire bondée, joueurs enragés. On est menés d'un point, le présentateur annonce : « Hamburger gratuit pour tout le monde si on égalise dans les deux prochaines minutes. » On s'est tous levés d'un bond, et de part et d'autre on a commencé à taper du pied et à scander : « Hamburger ! Hamburger ! » Les vitres et les gradins se sont mis à trembler. « Hamburger ! Hamburger ! Hamburger ! » L'avant-centre a tiré depuis l'extérieur, pour atteindre le coin supérieur droit du filet. But. On est devenu dingues.

Il y avait une heure de bus entre notre village et l'école. J'étais fait pour la cour de récré, pas pour la salle de classe. On jouait aux billes et à la bagarre sur un terrain sans herbe, juste de la terre et du gravier mêlés à des éclats de verre. Qu'il pleuve ou qu'il vente, serré dans mon T-shirt blanc, je me retrouvais à plat ventre dans la boue, à aligner les pichenettes sur ces billes qu'on appelait « Perroquets », « Agates » ou « Cabochons ». À force de rentrer tout crotté, je fus bientôt exclu de la salle de classe. On appela ma mère pour lui dire que je ne pourrais y retourner qu'une fois devenu propre. Elle savait toute la fureur rentrée que je traînais avec moi en classe, à batailler pour suivre ce qui, aux autres, semblait si évident. Elle choisit alors de prendre sur elle : chaque jour, à l'heure du déjeuner, elle faisait une heure de route jusqu'à l'école pour m'apporter des serviettes chaudes, des habits de rechange et une tourte au poulet. Je grimpais à l'arrière pour me déshabiller, et la laissais me nettoyer tandis que j'engloutissais de chaudes bouchées de pâte croustillante garnie de sauce et de viande. L'amour d'une mère est sans limites.

Si la grammaire et le calcul me plongeaient dans la solitude et la perplexité, ce n'était pas le cas des leçons particulières que me réservait notre village. Ce savoir, situé à la lisière de la vérité et de la légende, nous l'apprenions

là où se rencontrent la splendeur des falaises et la fureur de l'océan. Ainsi le village nous a-t-il enseigné que tout châtement se devait d'être rapide et juste, à travers l'histoire de ce prêtre local, une énorme armoire à glace, qui avait rudoyé un pêcheur jusqu'à l'en faire gémir de honte pour avoir battu sa femme un soir d'ivresse. Nous apprîmes aussi la valeur de la compassion aveugle, grâce à M. Doyle qui, sans savoir nager, s'était jeté à l'eau pour secourir un chien, avant qu'il ne doive lui-même être sauvé de la noyade.

Nous autres, à Terre-Neuve, avons un vocabulaire très imagé : nous disions « qui c'est qui t'a tricoté ? » pour « qui sont tes parents ? », « faire péter la tambouille » pour « préparer à manger », « avoir les boyaux » pour « avoir faim », « allumer la vieille salope » pour « mettre la bouilloire sur le feu », et « longue vie à ton grand foc » pour nous souhaiter bonne chance. Quand l'un des nôtres se faisait interviewer aux infos, ils mettaient des sous-titres. Les achats prenaient toujours un certain temps. L'usage voulait que tout commerce commence par une conversation. On entrait dans le magasin du coin, et on demandait comment ça allait. On laissait le commerçant nous divulguer un petit ragot, ou bien nous donner des nouvelles de la santé d'un proche. On bavardait encore un peu avant qu'il lâche enfin la question : et qu'est-ce qu'il vous faudrait ?

Nos leçons d'histoire étaient des contes populaires. Autrefois, notre territoire avait été autonome. Nous avons notre diplomatie et notre monnaie, jusqu'à ce qu'un vote truqué nous rattache de force au Canada comme une mauvaise blague, le 1^{er} avril 1949. Quand le gouvernement leur a coupé les vivres au nom du progrès, les familles ont pris la mer avec tous leurs biens – entre 1954 et 1975, ce sont plus de deux cent cinquante villages portuaires qui se sont vus ainsi désertés. Les compagnies étrangères ont accaparé nos poissons, tandis que nous lisions l'histoire de nos spoliations dans des livres comme *No Fish and Our Lives*.

L'album phare des années 1980 était pour nous une compilation locale intitulée *Original Newfoundland Gold*, avec sa pochette ornée d'une plate-forme pétrolière. Et nous étions à coup sûr le seul pays à avoir un hymne qui parle de « tempêtes aveuglantes », de « vagues déchainées » et de « vents rugissants ». Notre rengaine favorite s'appelait « Thank God We're Surrounded by Water* ».

Les rêves de pompiers, de cow-boys ou d'astronautes étaient réservés au continent. Là où j'ai grandi, c'étaient les pêcheurs qui tenaient le haut de l'affiche. Ils travaillaient au large, hors de portée, à peine concernés par la loi des hommes. Et lorsque ces héros sans terre arrivaient à quai, ils étaient accueillis par les rires et les hurras.

La vie de pêcheur tire son attrait de ces moments d'attente avant chaque prise, de ces instants penchés par-dessus bord, dans l'ignorance de ce que réserve la mer. Malgré mes dizaines d'années de pratique, j'en ai toujours la chair de poule : le bruit du câble qui se tend sous le poids, le poisson qui s'annonce à travers le filet qui se rompt, et puis la joie ou la déception en découvrant son contenu. C'est peut-être une question de quantité : ce nombre ahurissant de choses qui nagent et qu'on peut tirer de l'eau. Ou bien de diversité : tout ce que cache l'océan, entre concombres de mer, pieuvres, escargots, raies, méduses et coraux. Et puis il y a la part des hommes : ancres perdues, pièges et cages, gants ou bouteilles. Pour décrire ce moment où la nasse perce la surface, chaque pêcheur a son histoire. Un jour, l'un d'eux m'a raconté la fois où il avait remonté un missile dans ses filets, si bien que les gardes-côtes avaient dû faire évacuer le port à son arrivée.

Le premier poisson que j'ai attrapé, c'était une morue. Je devais avoir dans les 4 ans. Mon père m'avait emmené à Flatrock, cette énorme dalle de grès inclinée qui s'enfonce

* Dieu merci, les eaux nous encerclent (NDT).

dans la mer. Très vite, le beau temps avait laissé place à une pluie latérale. Lancer après lancer, rien à faire, ça ne voulait pas mordre. Pour me tenir chaud, j'ingurgitais de petites gorgées du potage à la tomate qu'avait apporté mon père dans son Thermos vert kaki. Comme il faisait de plus en plus sombre, il m'annonça, partageant ma déception, que mon prochain lancer serait le dernier. Ma ligne a fendu l'air. J'ai pris tout mon temps pour rembobiner, retardant ainsi l'heure du départ. Puis, d'un coup sec, j'ai fait remonter mon premier poisson. J'ai une photo de mon père et moi, dans la cuisine, en train de tenir cette énorme morue. On voit qu'elle fait la moitié de ma taille. Et que mes yeux brillent d'un appétit nouveau.