

Galéjades



**Jean-Paul Jannin**

# **Galéjades**

*Illustrations de Jacques Lelièvre*

LES ÉDITIONS DU NET  
126, rue du Landy 93400 St Ouen

© Les Éditions du Net, 2022  
ISBN : 978-2-312-13034-7

Jamais je n'accepterai de faire partie d'un club qui m'admettrait comme membre.

Jean-Paul JANNIN

Personne n'est exempt de dire des fadaises. Le malheur est de les dire sérieusement.

Michel de MONTAIGNE

Les seules choses qui me font peur dans la vie sont les pluies verglaçantes et les fanatismes religieux ou politiques.

Jean-Paul JANNIN

Pour qu'il y ait le moins de mécontents possibles, il faut toujours taper sur les mêmes.

Devise Shaddock.

La plaisanterie est le ministre des Choses sérieuses.  
Puissante maxime abyssine



## Projet de reportage



Monsieur le Rédacteur en Chef,

Ayant procédé à une analyse exhaustive du contexte socioculturel inhérent à la motivation de votre organe érigé fermement au sein de la presse française, je suis parvenu à la conclusion que nous pourrions trouver ensemble, très facilement, un fructueux terrain d'entente. Je reste très soucieux de me libérer de certaines

contraintes sociales, en particulier de l'obligation de me lever tous les jours à six heures du matin pour aller m'occuper et de surveiller en permanence la dégringolade endémique de mon compte bancaire heureusement ouvert aux îles Turques-et-Caïques.

J'ai donc résolu de faire parler de moi en profitant du prochain départ de la *Route du Rhum* et de vous confier l'exclusivité du récit de mes prouesses. Afin de forger mon personnage public au mieux de nos intérêts communs, j'aimerais – d'emblée – vous présenter le programme d'action suivant, valable à partir de la semaine prochaine (si nous tombons d'accord sur les modalités financières de ce projet hors du commun).

– Au soir du 31 décembre, je me déshabille totalement devant le siège de l'UNESCO place de Fontenoy à Paris et je déambule en tenue d'Adam – flamberge érigée au vent d'hiver – tout en brandissant une pancarte portant l'inscription :

**JE SUIS AUSSI NU  
QUE LE PETIT PAKISTANAIS  
QUI VIENT DE NAÎTRE.  
QUE COMPTEZ-VOUS FAIRE POUR MOI ?**

Vos services devront s'entendre avec la Préfecture de Police sur les modalités de mon arrestation pour exhibition sexuelle et, bien entendu, c'est vous qui vous chargerez de régler l'amende.

– Votre journal fait courir le bruit odieux qu'en mai 68, j'ai été soupçonné d'avoir sans vergogne engrossé un superbe CRS isolé. Démenti, procès, n'oublions surtout pas l'indemnité correspondant à un premier versement de mon contrat. J'en donnerai une petite moitié – à déduire de mon compte réel – aux œuvres sociales du ministère de l'Intérieur.

– Aventure éphémère – mais excessivement torride – avec la plus jeune princesse d'une principauté voisine ou, à défaut, avec son séduisant et craquant prince héritier. Photo d'une leçon d'équitation

menée sur un bardot, dans un parc privé, publiée à la une dans votre journal. Démenti officiel agacé de la Cour. Comme il est tout à fait hors de question que je prenne le moindre risque personnel, ne pas oublier le cachet du figurant qui devra se sacrifier pour chevaucher à ma place l'animal sauvage.

– Interview par une célèbre et pulpeuse psychanalyste sur le sens profond de ma vie sentimentale et sexuelle. Je lui révèle que j'ai subrepticement commis un fils naturel aujourd'hui âgé de onze ans dont la prodigieuse activité priapique – bon sang ne saurait mentir – épuise ses nounous les plus gourmandes. Photo en close-up plan du bambin, lutinant l'une de ses nounous torrides, dans votre journal (négocier le cachet à verser aux parents).

– Début de l'entraînement sur un magnifique voilier. Photos qui, naturellement, devront faire ressortir l'intensité de ma volonté de vaincre grâce aux gros plans sur mon beau visage buriné et crispé par l'effort. Bien faire cadrer les éléments déchaînés en particulier quand je ramasse un grand seau d'eau douce en pleine poire.

– Fourniture de ma part à votre rédaction – au plus tard quinze jours avant le départ – du récit complet de ma traversée sur le thème suivant : à mi-trajet, je résiste toujours quoique très difficilement. Je n'ai plus toute ma tête, j'ai perdu du poids et la foi. J'ai les grelots aussi gonflés que deux sacs de courses faites au supermarché du coin. J'ai aussi l'impression d'avoir une somptueuse stalagmite s'érigeant entre mes jambes, mais je lutte toujours en pensant à la magnifique victoire que je ne manquerai pas de remporter dans cette course fabuleuse. Soudain, une passagère clandestine se dévoile au propre comme au figuré. Elle est charmante, blonde, Suédoise et gonflable. Nous nous aimons sauvagement sur le champ, à même le pont, et sous la pression constante des événements. Au bout de quelques heures de débats torrides et passionnés, alarmé par l'odeur de caoutchouc brûlé, je reprends mes esprits, laisse refroidir la damoiselle et branche le pilote automatique afin de cingler, d'une voile magnifique autant que puissante, vers l'inéluctable victoire.

– Le jour du départ de la course, vos services financiers me versent le chèque de 1 000 000 € que vous me devez et je m'élançe incontinent vers la grande aventure.

– Une fois les journalistes retournés chez eux, vous n'oubliez surtout pas de venir me chercher en voiture avec un vrai-faux passeport afin de faciliter mon évasion vers la Suisse.

J'ose espérer, monsieur le Rédacteur en Chef, que vous apprécierez la force profondément intellectuelle de cette puissante proposition – destinée à faire notablement augmenter le tirage de votre magnifique revue si haute en couleur – et que je recevrai, par retour de courrier, le chèque de 457,98 € dont j'ai le plus urgent besoin afin de régler la facture de mon adorable – et pratique – bombe blonde suédoise.

*Jean Nay de La Gaule et du Braquemart*

## Sortie dominicale d'hiver



Après quelques jours passés dans notre magnifique commune rurale monopolarisée de Bains-sur-Oust, une petite escapade dominicale s'impose. On trouve tellement de belles choses dans la région

de Redon, qu'il vaut mieux parfois s'éloigner un peu pour ne pas épuiser trop rapidement les ressources.

Pourquoi pas vers La Roche-Bernard ? C'est un petit village très bien situé, peu avant l'embouchure de la Vilaine qui, contrairement à son nom, est un fleuve agréable, aux rives verdoyantes très accueillantes.

Beaucoup de choses y sont à découvrir, car cette petite cité s'enorgueillit d'une histoire maritime chargée, intéressante pour les anciens marins comme moi, notamment en ce qui concerne la construction de « *La Couronne* », un des premiers vaisseaux trois-ponts du roi Louis, quatorzième du nom.

Mais il n'y a pas que cela. Une autre véritable curiosité existe dans le port de plaisance, sur la rive gauche, à l'entrée de la darse de la capitainerie. En effet, un ancien bateau de pêche est venu s'accoster définitivement au quai. Je ne vais pas vous parler de la chanson de notre regretté Georges Brassens, mais du nom qu'a choisi le propriétaire de ce chalutier transformé en restaurant flottant : il s'agit du très sympathique « *Les Copains d'à Bord* ». La première fois que j'y ai « embarqué », cela m'a rappelé le temps où je commandais le MONTE CRISTO, bateau-restaurant de Porto-Vecchio (*Portivichju* ou *Portivechju* selon que l'on est tenant d'une « langue corse » officielle ou officieuse), mais qui, lui, naviguait avec cent trente passagers pour la journée. Cette escapade maritime de rêve permettait aux passagers de découvrir la côte sud-est de l'île de Beauté, la ville de Bonifacio ainsi que les îles Lavezzi – au mouillage desquelles nos hôtes pouvaient déguster de succulentes pennes au basilic et fruits de mer – puis d'admirer la réserve des îles Cerbicale au large de Porto-Vecchio et enfin d'effectuer un dernier plongeon dans l'eau transparente avant le retour au port en fin de journée.

Bon, nous voilà solidement amarrés au quai et nous pouvons donc nous pencher tranquillement sur la carte proposée par le restaurant flottant.

Justement, concernant la cuisine, je peux vous la résumer d'une façon relativement simple. Elle est presque exclusivement tournée

vers les produits de la mer avec, néanmoins, un petit passage à la viande ménagé sur le menu pour les carnivores impénitents. Personnellement, ce n'est pas la première fois que je déjeune ici, et il ne me viendrait toutefois pas à l'esprit de consommer de la viande sur ce bateau. Chacun sait que des goûts et des couleurs, on ne discute pas, mais venir sur un ancien chalutier pour manger de la viande constitue selon moi une véritable hérésie. Je pondère quelque peu mon propos, car leurs viandes sont excellentes et sont très savamment préparées.

Revenons à nos moutons maritimes. Comment cela ? Vous n'étiez pas au courant de l'existence de moutons maritimes ? Ce sont tout simplement les crêtes de vagues que le vent soulève vicieusement pour vous les envoyer dans la figure.

Pour les gens qui ne connaissent pas, et même pour ceux qui connaissent, l'aile de raie au beurre noir est un mets incontournable du lieu (du bateau, pas du poisson). Pendant mes nombreuses années passées dans la Marine, la raie au beurre noir était un de ces plats que les maîtres commis aux vivres, lorsqu'ils cherchaient à combler leur déficit, mettaient avec malice sur la table en sachant pertinemment que presque personne ne se risquerait à en manger. C'était donc tout bénéfique pour le commissaire du bord, un peu comme avec la cervelle au beurre noir, toujours cuisinée à la même couleur. Mais je ne mets bien entendu là aucune connotation raciste.

Je vais cesser de dénigrer mes camarades commis aux vivres de la Marine, mais depuis que j'ai tâté pour la première fois, à bord du « *Copains* », de l'aile de raie accompagnée de câpres, d'un médaillon de légumes et d'une petite purée, le tout nappé d'une sauce au beurre (pas noire celle-là) qui à elle seule vaut le déplacement, je suis devenu un incondtionnel de ce plat délicieux.

Bien entendu, il existe d'autres bricoles aussi succulentes, comme le dos de cabillaud rôti, ainsi que des spécialités que je préfère vous laisser découvrir quand vous pourrez vous rendre à bord.

Au niveau des entrées, le pavé de saumon, préparé à la façon du chef de cuisine, n'a absolument rien à voir avec ces fades tranches de poisson malacoptérygien acheté en supermarché.