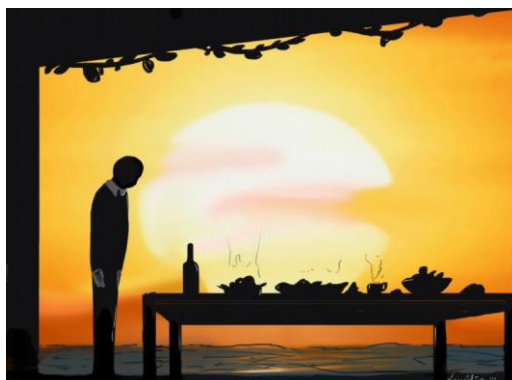




## Georges



Dix-neuf heures.

Avec un sourire de regret, Georges quitta l'unité solaire ou, depuis quatre heures, il reprenait des forces. Pesamment, il descendit l'escalier de terre et de pierres qui menait à l'office. Sa mémoire conservait le souvenir d'un Georges jeune, leste, efficace mais il sentait bien que c'était... Il y a longtemps. Ses gestes n'avaient plus la sûreté de ces temps-là et bien souvent... A quoi bon pleurer le passé ? Il vieillissait.

Comme chaque soir, avant de gagner la cuisine, il regarda la mer, l'horizon, en tournant lentement sur lui-même et comme chaque soir, quelque chose proche de l'orgueil le traversa.

L'île, la maison, les oliviers, tout était parfait.

Jusqu'à la prodigieuse centrale solaire, si bien camouflée derrière l'ancienne bergerie.

Bien sûr, les Papandreopoulis étaient riches, très riches : n'importe qui ne s'achète pas une île...

Mais il y avait là beaucoup plus que de l'argent : de la douceur, de la beauté, du goût.

Et la compréhension, le respect de la nature...

Dix-neuf heures quinze. Il fallait y aller.

La cuisine, sous ses directives, s'éveillait, les odeurs naissaient. Ce soir, évidemment, était un grand soir.

25 décembre. Un soir de Réception.

La cuisine, toutefois, resterait simple, locale. Les maîtres de l'île y tenaient : ni foie gras, ni caviar ici.

De petites khoriatiki, des souvlakia en entrée.

Puis des bars qui auraient dû être fraîchement pêchés, de l'agneau, enfin.

Pas de dessert : des cafés sucrés - ceux que dans le temps on appelait des « cafés turcs », avant les différends avec la Turquie.

Et du champagne. Le seul élément étranger du repas - à la demande expresse de la jeune demoiselle, à qui ses parents avaient, depuis longtemps, cédé.

Destiné à la perfection, Georges regrettait la nécessité, même pour un aussi grand soir, de se contenter de surgelés.

Mais les choses étaient ce qu'elles étaient, et la puissance des Papandreopoulis eux-mêmes était limitée.

Dix-neuf heures trente.

La table sur la terrasse, face à la plus petite des criques. Placer les couverts, l'eau, le pain, les condiments.

À vingt heures, Georges se désactiva. Il reprendrait le service à vingt-trois heures, pour débarrasser, ranger...

Le repas du grand soir était prêt.

La terrasse, fraîche et fleurie, qui surplombait la mer, l'odeur des souvlakia, le soleil du crépuscule et puis, plus bas, le clapotis de vaguelettes contre le ponton, tout parlait de bonheur, de perfection.

Tout, sur cette île merveilleuse, attendait l'homme. Sereinement.

Et l'homme ne viendrait pas. Depuis le Grand Feu de 2032, aucun homme ne viendrait plus.

Mais comment Georges l'aurait-il su ? Alors chaque soir, à la même heure, le vieil androïde, cuisinier et maître d'hôtel, officiait. Une offrande posthume, involontaire, à la mémoire de l'humanité.