



«Tels des piments,
les fausses pistes
apportent du relief»

Avec *Âme sans cible*, Laurent Eltschinger signe son sixième roman policier. Un polar qui se passe à Autigny (FR), durant le giron des jeunesses sarinoises qui débute mercredi...

Laurent Eltschinger, l'une de vos dernières séances de dédicace s'est déroulée dans une boucherie. Pourquoi ce lieu insolite?

Ce n'est pas n'importe quelle boucherie, mais celle qui apparaît dans mon cinquième ouvrage! J'ai découvert cette adresse à Semsales (FR) en faisant des repérages. Vous savez, j'écris certes des fictions, mais j'intègre toujours des endroits et des gens bien réels afin que le lecteur ne sache plus ce qui est vrai ou faux. Je précise que la séance s'est bien passée. Les clients ressortaient avec de quoi faire des grillades et de quoi nourrir leur âme.

Vous serez aussi prochainement l'invité du giron des jeunesses, à Autigny. Côté ambiance, cela ressemble davantage à la fête à la saucisse qu'au salon du livre...

L'organisateur m'a proposé d'écrire un polar dont l'histoire se déroule durant ce giron et j'ai tout de suite accepté. Je serai là durant cinq jours pour le présenter. Mon but est d'intéresser les jeunes à la lecture. J'aimerais qu'ils lâchent leurs écrans et prennent du plaisir à se plonger dans un livre, surtout s'il parle de leur fête. Cela dit, j'espère que les événements décrits dans mon roman n'auront pas lieu en vrai...

Dans ce livre, on retrouve Jean-Bernard Brun, votre inspecteur fétiche, qui est lui-même un bon vivant...

Exactement. Il aime bien manger et passer du temps derrière les fourneaux. C'est aussi quelqu'un de très humain, qui arrive à avoir de l'empathie, aussi bien pour les victimes que pour les meurtriers. Je me suis inspiré de mon vécu pour imaginer ce personnage. Je le considère comme une version améliorée de moi.

Vous cuisinez aussi?

Ça me plaît beaucoup, au point que si je devais penser à une nouvelle carrière, j'opterais pour un métier de bouche. Je peux passer des heures en cuisine et je prends plaisir à y développer ma créativité en apportant un twist à une recette.

Par exemple?

Ce peut être une cuisson particulière, une découpe qui sort de l'ordinaire ou un ingrédient inattendu. J'aime notamment servir des cœurs de palmiers coupés en rondelles sur lesquelles j'ajoute de la moutarde de Bénichon. J'adore aussi concocter des plats monoproducts, par exemple avec du céleri.

«Si je devais penser à une nouvelle carrière, j'opterais pour un métier de bouche»



Bio express

Né en 1972, Laurent Eltschinger a travaillé en tant qu'employé de commerce et documentaliste avant de se lancer sur le tard dans l'écriture de polars.

Depuis son premier roman policier, *Le combat des Vierges* (sorti en 2021), le Fribourgeois enchaîne les publications avec succès.

Tous ses polars sont en vente sur exlibris.ch

Je le sers en purée, en steak et en chips. Le tout sur la même assiette.

Empoisonnement de denrées, hachoir devenant une arme: l'univers de la cuisine regorge de possibilités pour des romans policiers...

Quand je cuisine, je pense à ce que je suis en train de faire. Cela dit, je me souviens qu'un jour, alors que je préparais un repas pour mon éditeur, il m'a demandé comment fonctionnait mon cerveau. En voyant le poêle suédois et la jarre qui étaient dans la pièce, je lui ai répondu que si je brûlais des corps dans le premier, je pourrais mettre les cendres de dix personnes dans la seconde. Parfois, les réflexes de l'écrivain prennent le dessus...

D'une manière générale, les spécialités fribourgeoises vous inspirent-elles?

Ce sont les lieux qui m'inspirent en premier. Ensuite, j'ai envie de mettre en valeur les gens qui les habitent. Forcément les spécialités du terroir ne sont jamais bien loin. Je suis fils de paysan et connais la valeur des choses qui sortent du jardin et de l'étable.

Vos polars ne se passent pas seulement à Fribourg, mais aussi en Valais...

Oui, et comme j'aime être crédible, je suis allé à Chamoson, à la rencontre de celles et ceux qui travaillent la vigne. J'ai participé aux vendanges. Depuis lors, quand je bois du vin, je pense toujours à l'effort physique que cela demande.

Dans *Meurtre compte triple*, sorti en 2023, vous explorez l'univers de la truffe dans le canton de Vaud...

Oui et pour cela je me suis entretenu avec Frank Siffert qui est un grand spécialiste du sujet. Nous sommes même allés avec son chien à la recherche de truffes. Et puis Franck Giovannini, du restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, m'a donné son autorisation pour que je l'intègre à l'histoire. Il y a donc deux chapitres qui se passent dans ses cuisines.

Diriez-vous que l'on cuisine comme l'on écrit?

Il y a des recettes pour écrire un polar et il faut que celles-ci soient bien dosées si on veut que la mayonnaise prenne. Les rebondissements et les fausses pistes sont les piments qui donnent du relief à l'histoire. Mais il faut veiller à ne pas en mettre trop pour ne pas masquer les autres saveurs.