



Museau de porc aux lentilles beauceron

A cette époque, chaque maison avait sa soue et dans la soue un cochon qui m'intriguait et m'inquiétait. Dès que je pointais mon nez au niveau de sa mangeoire son groin apparaissait renflant et grognant, il était le quotidien de nos déjeuners et de mes frousses, mais bien d'autres événements se produisirent qui provoquèrent ma peur et ma curiosité...

Quelques années plus tard, il suffisait d'une roulotte sur le chemin pour que le paysage change et que le village s'anime, comme si les bohémiens transportaient leurs frontières avec eux et les superposaient aux nôtres à leur passage. Nous disions les bohémiens, les romanichels, les gitans, les roulottins, ils venaient d'ailleurs et semaient la panique ! Les hommes assis à l'avant des voitures balançaient négligemment un fouet en sifflant. Les femmes à l'arrière bavardaient. Les

gosses montaient et descendaient des roulottes, couraient devant les chevaux. Derrière la caravane, un adulte, un chapeau noir sur la tête suivait avec deux chiens et une chèvre sur les talons.

Ce jour là ils apparurent sur le chemin au bout du jardin, en direction de la rivière, quatre roulottes vertes et rouges, aux roues montées des sur des pneus et tirées par des petits chevaux noirs qui balançaient la tête d'avant en arrière à chaque pas.

Les roulottes bifurquèrent en cahotant vers la gauche, en direction de la baignade. Une fois de plus, la dernière peut-être, ils étaient revenus, sans carte, sans boussole sur les chemins d'habitude.

Ils préféraient les marais de la Conie ou les bords du Loir propices à l'osier et à la viorne, ces garennes mystérieuses où poussent les rouches, des terres où l'eau affleure, plutôt que les places des villages.

Peut-être que la peau brune et les cuisses de la gitane assise sur le marchepied de sa voiture me fit rêver. Je laissai là mes devoirs ou le bois à fendre pour suivre de loin l'arrivée des bohémiens. Je le fis sans doute par provocation, par esprit de contradiction alors que partout d'un hameau l'autre, on se calfeutrait, on détachait les chiens, on enfermait les enfants !

J'ai suivi la troupe de loin, attiré par la longue jupe tourbillonnante des femmes qui dansaient dans ma tête, je n'oubliais pas le regard noir, soupçonneux de leurs hommes aux allures de brigands, leurs longues moustaches m'impressionnaient, j'imaginai aussi des lames de couteaux au bout de leur poings serrés ...

Au village on soupçonnait ces femmes aux longues chevelures brunes, aux pieds nus, d'être des femmes sans vertu. La peau mate des hommes, leurs regards sombres, leurs ventres plats ne pouvaient appartenir qu'à des voleurs de poules tandis que leurs enfants devenaient les émissaires de leurs turpitudes...

Je suis sorti du bois à l'endroit où s'ouvre la cavée qui descend au gué de la baignade. Elle m'attendait là, petite silhouette assise sur une souche. Elle se leva à mon approche et attentive, elle se tint sur le qui-vive. Brune, maigre, elle me fixait et semblait vouloir s'enfuir. Soudain, je la vis se baisser pour ramasser une pierre et lever le bras. Surpris par cette attitude agressive, mais confiant dans ma force, ma supériorité d'enfant du terroir, je continuai de m'approcher quand une pierre lancée avec force et précision m'arriva dans les jambes. Je m'arrêtai et je lui criai :

- Tu es folle ? Tu veux que j'en fasse autant ?
- Essaie ! Si tu approches, j'en lance une autre !
- C'est mon chemin, j'ai le droit de passer.
- Approches et tu verras !

Le bras toujours en l'air, menaçante, elle reculait lentement vers le bas de cette cavée caillouteuse. Peu à peu, devant cette attitude étrange, je me demandai si elle voulait me voir fuir ou si elle m'invitait à la suivre à distance.

- Si tu approches je te crève un oeil !

Lorsque nous arrivâmes au gué de la bai-

gnade j'entendis l'eau agiter ses éclats de cristal contre les cailloux et je sentis le parfum d'un feu de bois se glisser entre les branches jusqu'à moi.

Quelques mètres plus loin je me suis retrouvé brusquement au milieu du campement de ces roulottins mystérieux. Ils semblaient installés là depuis toujours en demi-cercle devant un feu allumé entre trois pierres. Les hommes les paniers entre les jambes tressaient l'osier sur les armatures de fines branches qui ressemblaient à des couronnes. Un autre un peu à l'écart, étamait une grosse marmite brillante. Des femmes assises sur des chaises insolites dans ce décor, épluchaient des légumes qu'elles jetaient dans un seau posé entre elles. Une autre, allait et venait à l'intérieur de l'une des roulottes. Une radio fredonnait quelque part... Les chevaux, la chèvre et les chiens se baladaient le nez, la truffe, où les naseaux dans l'herbe du bord de l'eau.

C'est alors que la peur m'attrapa au ventre et que mon coeur fit une culbute. J'étais au milieu de ces gitans qui faisaient si peur à ma grand-mère... Cette gamine agressive pouvait se mettre à hurler, à m'accuser de je ne sais quelle tentative. J'étais figé, muet... Envolées les belles gitanes, disparues les cuisses brunes et les jupes multicolores de mes rêves !

Une femme apparut à la fenêtre d'une roulotte et s'exclama.

- Ça y est, elle nous en a encore ramené un ! Faut pas faire attention monsieur, elle est un peu simple, elle fait ça partout, elle veut qu'on emmène avec nous un homme des villages ! Tous me regardaient, un vague sourire sur les lèvres. Leurs gestes un instant suspendus reprirent leurs va-et-vient. Le lendemain lorsqu'ils traversèrent le village les enfants regardèrent derrière les rideaux cette cavalcade inhabituelle, je fus envahi par une tristesse profonde, comme si le Père Noël m'échappait une seconde fois et me laissait seul au monde.

Il ne resta de leur passage que la trace des roues et les trois pierres qui leur servirent à faire le feu. Elles restèrent là, à la même

place, au bord du Loir pendant des années, modeste monument en souvenir de cette petite fille et de ces gens du voyage qui me laissaient au coeur une envie de faire ma valise qui ne me quitta plus.

RECETTE :

(cuisson 2 heures 30)

Un museau de porc si possible désossé et roulé par le charcutier

Une bonne cuillère à soupe de saindoux

Une dizaine d'oignons

Du sel, du poivre

Quatre gousses d'ail

750 g de lentilles vertes

Du céleri, Deux carottes

Un bouquet garni, 50 g de beurre

Un bouquet de persil haché.



Si votre porc est salé laisser au préalable tremper 6 heures dans de l'eau, changer l'eau deux ou trois fois. Laver les lentilles.

Éplucher ail, carottes, oignons. Placer la viande dans une cocotte (ou autre) et recouvrir d'eau. Faire bouillir quelques instants, retirer le museau et laver à l'eau fraîche. Mettre les lentilles dans un autre récipient, recouvrir d'eau tiède, amener à ébullition. Faites bouillir à feu moyen pendant cinq minutes, vider et égoutter.

Dans une cocotte (ou autre), faire fondre le saindoux et dorer le museau à feu doux, ajouter en même temps les petits oignons, une pincée de poivre, et remuer pendant la cuisson.

Ajouter le bouquet garni, l'ail écrasé, les carottes en rondelles, le céleri, les lentilles et remuer tout ces ingrédients autour du museau. Recouvrir d'eau bouillante et mettez le couvercle sur votre cocotte. Maintenir à ébullition pendant 1:30 et plus si nécessaire si les lentilles restent fermes.

Retirer le museau est découper en tranches entre les tours de la ficelle. Mettre les lentilles et le jus de cuisson dans un plat, ajouter les tranches de viande et le persil haché et quelques petits carrés de beurre. Certains ajoutent un jaune d'oeuf dilué dans le vinaigre.

Servir avec une sauce vinaigrette, câpres et cornichons hachés. Il est aussi possible de servir avec de la mayonnaise ou une sauce Tartare, mais nous ne le recommandons pas !

Dégustez !