

# Le chabichou du Poitou

Par Denis Montebello Photo Marc Deneyer

**P**uisque nous ne savons comment attaquer la chose, par quel bout, prenons-la au mot. Remontons à la source, à cette tête dont on ne sait d'abord de quelle *biche* elle est, de quelle «bête». Cherchons ce qui se loge là, dans ce creux qui est aussi une tête : une tête de *biche*.

L'étymologie est capricieuse, comme la petite bête qu'elle déniche avec le diminutif affectif, et qui n'est pas forcément une chèvre. Bien qu'il soit question d'un des plus vieux fromages de chèvre français. Le chabichou est mi-chèvre, michou. Moitié oc, moitié oïl. Plus bas, il serait une tête de bique : le cabécou. Ici, il est une tête de *biche* : le chabichou. Un mot qui rime si bien avec Poitou qu'on appelle les Poitevins les *chabichoux*. Comme les Vendéens sont les *ventranchoux*. Le chabichou est à l'image de ce pays, qui est un entre-deux. Sa pâte est à la fois ferme et souple. Sa croûte fine est blanche, teintée de

gris-bleu : de la couleur du ciel. De celle de la terre, quand des moisissures apparaissent jaunes, bleues, et que fleurissent les petites taches brunes. Son goût salé dit la mer proche. Il y a de l'acidité, mais peu. Même quand, surtout quand le soleil est généreux, entre avril et août.

On y voit plus clair. Un paysage s'écrit, celui du Haut-Poitou calcaire. Il s'étend sur la moitié des départements des Deux-Sèvres, de la Vienne, ainsi que sur la partie septentrionale de la Charente, il ne sera jamais période. Il ne sera jamais qu'un âge, doré c'est-à-dire de grande misère. Comme la chèvre, qui est la «vache du pauvre».

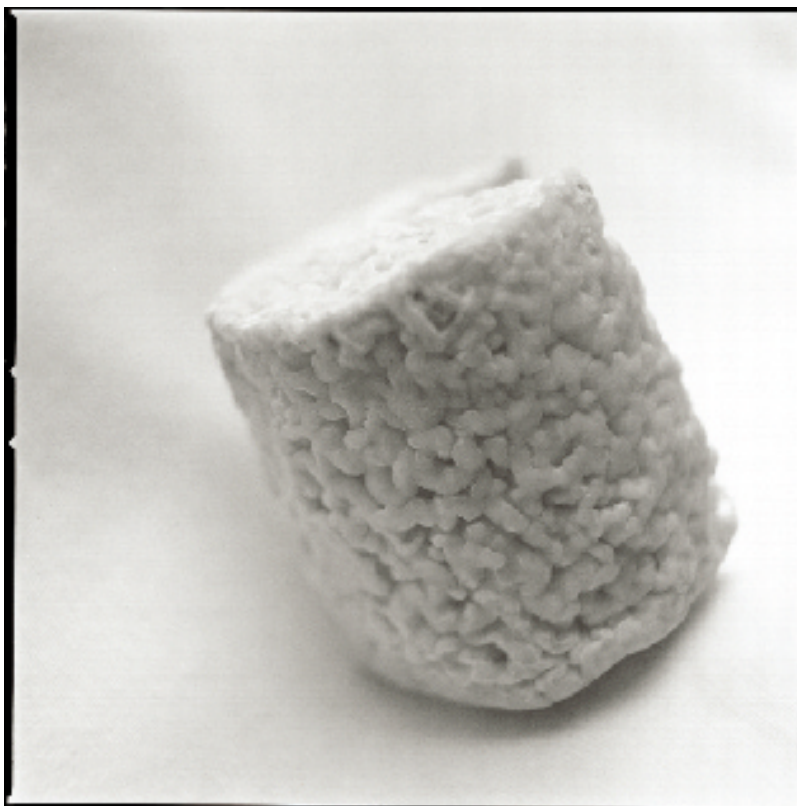
A cette époque, la *biche* n'est pas plus la femelle du cerf que le bouc n'est le mâle de la bique. On a du monde animal une perception confuse. On mélange encore les règnes, les couleurs. On manque de mots pour mettre de l'ordre dans ce tohu-bohu, de poète ou alors il tente de s'agréger à la troupe. De moduler son chant aux bêlements que le vent disperse. Ses poèmes sont bêtes maigres et têtues qui vont broutant quel-

ques rares herbes dans les petites pierres dures : des loques parmi les loques. Il ne recueille pas, ne rassemble pas ses membres éparés. Il ne travaille pas à donner forme au chaos. A peine songe-t-il à en faire un fromage.

Triste tableau, convenons-en, de l'âge d'or. On est loin de l'idylle. Plus près de l'enfer. Que le poète connaît, qui sait

le tourment d'écrire. Qu'il reconnaît quand il observe «ces belles aux longs yeux, poilues comme des bêtes, belles à la fois et butées – ou, pour mieux dire, belzébuthées» (Francis Ponge, dans une *pièce* intitulée *La chèvre*), et qu'il écoute leurs plaintes.

J'ai peiné de même, je l'avoue, pour parler du chabichou. Le chemin était ardu. Mais j'avais élu ce désert, ces «contrées deshéritées de la nature» qu'affectionne le poète, je devais habiter. Sinon en poète, du moins en Poitou. Sinon habiter, du moins donner forme à mon errance. Lui don-



ner la forme cylindrique ou plutôt tronconique de ce fromage. Tel qu'en lui-même Internet le change. J'ai essayé de couler mes mots – du lait de chèvre entier, du lait des pierres, des pierres dures où je dévalais avec mes pauvres phrases – dans cette forme. D'en faire à mon tour un fromage. Un petit tronc de cône appelé *bonde*, de 6 cm de hauteur, de 5 à 6 cm de diamètre et pesant à peu près 150 g après une dizaine de jours d'affinage. J'ai attendu 10 jours, 20 jours. Trois semaines, c'est l'idéal. Mais le chabichou se déguste à divers stades. Certains l'aiment jeune, d'autres le préfèrent mûr, plus sec. Certains apprécient avec un sancerre ou un pouilly fumé. D'autres trouvent qu'un rouge léger du Poitou convient mieux. En la matière, il n'y a pas de spécialistes, il n'y a que des amateurs. Ils sont, proclament les sites qui œuvrent à la promotion de notre fromage, de plus en plus nombreux. Croyons-les. Remercions-les. Et rendons grâce au Ciel s'il s'avère qu'il peut, l'espace d'un texte, nous *faire devenir chèvre*. ■