

Aller à Lezay

Par Denis Montebello Photo Marc Deneyer

Quelque chose d'allègre dans la démarche, un air soudain plus vif malgré la douceur qui s'attarde ? C'est qu'on va à Lezay. *I allons y aller*. Comme chaque mardi. Le mardi tout le monde parle patois. Au marché. Sauf les Anglais nombreux à Lezay. *A L'zay*, comme il faut dire. Comme me disait en marchant Ulysse Dubois. Avec qui je retournais (je n'oserais l'inventer) à la *scierie de Circé*. Ce disant il sautait tel un cabri de roche en roche, telle la ganipote quand elle quitte sa peau de chèvre, son bêlement d'agneau pour montrer sa vraie nature de fantôme.

Depuis, l'expression *aller à L'zay* sonne comme un réveil. Comme un réveil qu'on aurait oublié. Dans sa hâte, son impatience, si bien qu'on jaillit plusieurs fois dans la nuit et qu'on se lève tôt, bien trop tôt mais on sera au rendez-vous. Au foirail à 7h30. A cette heure, les brosses sont sorties depuis longtemps. On achève le gonflage de la bête. On finit toujours par la queue. Et c'est par là que nous commencerons. Quand nous arriverons, en bande, comme autrefois les broutards du Limousin, l'homme aura l'air empêché. Non pas que notre présence le gêne. Mais il n'y en a point de si empêché que celui qui tient la queue d'un veau. Ceux qui le regardent faire se croient au bon vieux temps des Galeries Lafayette ou de la Bourse, ils ne comprennent rien au film. Ils voient des paysans avec de belles têtes de paysans. Des paysans comme on n'en voit qu'au cinéma. Je parle d'agitation confuse, de *fièvre acheteuse*, cela ne fait pas rire. Celui qui attend, avec sa blouse noire et son bâton, la cloche de 7h45. L'entrée en scène des veaux, après les bovins de boucherie, les broutards, les moutons. Les veaux, on leur a fait une beauté, donné du volume avec sa petite brosse et c'est ce qu'on appelle gonfler la bête. Ils sont prêts pour le défilé. Celui des vendeurs, des acheteurs. Des badauds que nous sommes, qui *badent au milieu de la carrée*. Qui gênent le passage de ceux qui vont et viennent, qui travaillent. Pour ces marchands payant patente, nous sommes des bêtes curieuses. Et pour ceux qui nous regardent passer avec leurs grands yeux et dans leur petit enclos. Où ils attendent bien sagement. Le chariot qui les emportera (sans frein) jusqu'au camion. Où ils monteront, et pas du tout comme des veaux. Ou mal élevés. Sous

la mère et tout de suite sur la scène, il y a de quoi tituber. C'est pourquoi, s'il faut grimper, puisqu'il le faut, on prendra la queue comme tout le monde. On ne fera pas la course en tête. On n'est pas pressé, quand on tient à peine sur ses pattes, de faire les plateaux. De se produire. Devant des gens qui digèrent. Devant cet homme qu'on croyait, parce qu'on l'avait lu, et parce qu'on l'est soi-même, naturellement bon. Celui-là prend des notes, il note dans son carnet ces animaux parqués, la clôture sous le nom de *ROUSSEAU*, c'est un professeur. Il ne s'étonnera pas qu'on lui serve à neuf heures de la tête de veau, chaude avec de la vinaigrette et des échalotes. Mieux, il repiquera au truc. Malgré qu'il en ait. Des réticences politiques. Quand c'est son petit déjeuner qu'il vient juste d'avaler. Cela se mange sans faim insistait sa grand-mère en lui coupant sa tétine (de la mamelle on dit ici et maintenant à Intermarché). Il en reprendra donc. De ce plat chiraquien et en roulant avec son camion vers l'Italie. Où les *vitelloni*¹, qu'est-ce qu'il imagine, finissent en escalopes ou bien «thonnés»². Regardez-le à 9h30 tailler bavette (une entrecôte, pour être exact), écoutez-le manger ses frites et son chapeau quand dans la conversation débarque, long et de gris vêtue, la Mafia (d'authentiques Italiens, on se croyait dans un western spaghetti). Se réjouir avec son voisin de table qu'on soit dans le calcaire. Laisser le granit au nord, le bocage et ses chouans pour dégringoler vers le sud où est le paradis. Du moins vers la Charente. Cette terre a vu naître l'habitat groupé, les premières coopératives. La Réforme y fit ses premiers pas, la Révolution ses premières armes. Ici la vie est associative et l'on vote plutôt socialiste. De quoi faire passer, avec la vinaigrette et les échalotes, la tête de veau servie chaude à 9h. Suivie de l'entrecôte saignante et de ses frites.

Adieu veaux vaches (de réforme, comme les chèvres, mais on voit aussi partir, surtout à Noël et Pâques, les chevreaux par milliers), et bonjour cochons. Car après la tête de veau de 9h suivie de l'entrecôte frites il faut passer à table. A la table de Robert Minot³ et goûter de son farci. L'homme ne met pas ses convives à toutes les sauces. S'il vous invite chez lui, ce n'est pas pour vous servir des nems (bien qu'ils soient d'une amie philippine et succulents), ni même de son farci. Du farci vous



avez déjà parlé (il a lu votre livre, votre livre est posé sur la nappe), en revanche vous ne connaissez pas la sauce à la couenne. Rares sont aujourd'hui les cochons grillés à la paille. A la paille d'avoine, car elle brûle bien, parfume et colore la couenne. Rares ceux qui râpent au couteau, «en faisant glisser la lame sur le bord des bouts de doigts pour enlever le maximum de gras (ce fameux gras utilisé pour toute la cuisine de l'année⁴)».

Mais on trouve des couennes chez le boucher, ainsi que du cœur et du foie. On trouve aussi du *gigourit* tout prêt. Qui est sous un autre nom et dans son *tuperoir* la même chose. La même sauce avec du sang. De la fressure.

Je ne sais pas si la sauce à la couenne est meilleure ou pire que la *sauce à la pire*, ce dont je suis certain, c'est qu'elles utilisent l'une et l'autre la *pire* : la *pire dure*, c'est-à-dire le cœur et le foie, et la *pire molle* qui est le poumon. Toutefois, pour éviter les con-

fusions et parler comme Robert Minot, nous réserverons l'appellation de sauce à la couenne à tout ce qui restait après la cuisine au cochon, la *sauce à la pire* étant ici, à *L'zay*, le plus souvent de chevreau. Sa viande blanchie, hachée, Robert Minot la sale et poivre comme il faut, puis il la fait cuire cinq à six heures dans cinq à six litres d'un vin rouge corsé. Il en arrose ensuite ses pommes de terre du jardin. Ou plutôt il écrase ses pommes de terre vapeur dans cette sauce dont il a toutes les raisons d'être très fier. Mais assez parlé. La sauce à la couenne est un plat qui se mange chaud. Comme la tête de veau. Après la tête de veau et avant qu'elle ne se fige : *avant qu'o beutte*. ■

1. Des «grands veaux». Dans le film de Fellini ils ont la trentaine et ils têtent leur mère.
2. Le vitello tonnato ou «veau thoné» est un plat italien particulièrement rafraîchissant.
3. Robert Minot fut adjoint au maire chargé du marché et il est aujourd'hui en retraite.
4. Je cite Joseph Joubert, maire de Lezay et conseiller régional, qui lui-même rapporte les propos de son père, un camarade de classe de Robert Minot.