

Le rituel du cochon reste une pratique bien vivante à la campagne. Récit d'un sacrifice culinaire.

Par Pierre D'Ovidio Photos Hélène Puyjalon

Les porcs qu'on abat

Pour un Parisien de naissance, je veux dire pour un véritable «parigot, tête de veau !», selon la dénomination injurieuse – à rime pauvre ! – dont l'usage s'est solidement établi en province depuis des temps immémoriaux, quoi de plus *authentique*, quoi de plus *vrai*, quoi de plus *écologique* et plus *retour aux sources* que «faire son cochon» une fois l'an ?

Entre autres vertus et qualités, le cochon a, sinon des lettres, du moins inspiré les écrivains. Jules Renard disait de lui «*Quel animal admirable que le cochon. Il ne lui manque que de savoir faire lui-même son boudin*», tandis qu'Anatole France l'admirait pour sa sagesse à accepter son inéluctable fin en ces termes «*C'est pour la plupart des hommes un exemple décourageant que la sérénité d'un cochon*». Sans doute bénéficie-t-il du secours de la religion pour cette sérénité puisqu'il s'affiche aux côtés de saint Antoine, victorieux de tentations affreuses : le Malin ayant emprunté – entre autres, c'est bien connu ! – sa forme rebondie, mais sans succès, le saint en fit son compagnon et devint ainsi le patron des charcutiers et des bouchers.

Découpe du cochon.



Si l'on ajoute au cochon ainsi «fait», le potager à bricoler soi-même avec ses mains et quelques outils très simples – «*faire son potager, mmh ! Et ces légumes ! Quel goût ils ont !*», alors la cerise est solidement arrimée au faite du gâteau.

Ça y est ! Maintenant, vous avez changé. D'urbain en voie de repentance, vous vous rapprochez de Mère-Nature ! Sans conteste, vous voilà l'hôte de ces bois, de ces champs, de ces prés, etc.

Les êtres faibles, j'en suis un exemple qu'on pourrait qualifier d'exemplaire, ne peuvent que succomber à l'attrait du cochon rose, du pur porc – sur pattes ! – qu'on peut modeler à sa guise, surtout à celle du boucher qui vient l'accommoder.

C'est ainsi, qu'arrivant «tête de veau» dans le Poitou, je me suis immédiatement enthousiasmé pour cette providence dont on fait rillettes, rillons, jambons, rôtis, pâtés, côtelettes, petits salés, etc.

Depuis de nombreuses années, j'ai pu observer une règle immuable : le rituel du «faire son cochon à soi» est invariable et s'apparente beaucoup à la non moins fameuse règle dite des trois unités en vogue pour le théâtre classique : unités de temps, d'action et de lieu.

UNITÉ DE LIEU

Une cour de ferme dans un premier temps. À l'instar de beaucoup d'autres, celle de l'éleveur de l'animal accueille également des poules, des canards, des oies et des lapins. Aussi des chiens. Les tueurs de rats, les chasseurs et les gardiens. La cour héberge aussi dans un désordre certain des instruments de travail, des objets inutiles qui pourront un jour servir et des véhicules automobiles plus ou moins en état de rouler.

Dans un second temps, un hangar exposé au vent frisquet de février. Le théâtre avec sa scène, une longue table de bois où se jouera l'art d'accommoder la bête. Unité de temps et d'action : deux jours en hiver et le

passage de l'entité animale à la mise en pièces. La saison a son importance : les mouches étant réputées avoir disparu, elles ne gâteront pas le ou les jambons mis à sécher en plein vent après une salaison dont la durée est proportionnelle au poids. On pourra utilement placer dans une caisse en bois de la cendre de même nature pour en modifier et en bonifier le goût.

Un matin de février, à 9 heures, la masse en bois à long manche retombe sur le crâne de l'animal attaché par une patte à un pieu fiché dans la terre. Assommé, il se trémousse sur le sol en poussant de faibles grognements alors qu'on lui pompe son sang. Un sale passage que celui de vie à trépas, nul n'en disconvient. Le boucher tente une pauvre plaisanterie : « *C'est pas facile de le découper vivant !* » et affirme, mystérieux, qu'il faut « *respecter la bête : elle n'a pas demandé à mourir.*

maints points communs avec l'homme, partage aussi celui de la longueur des boyaux : 21 mètres nettoyés avec soin au jet d'eau. La tête est ensuite séparée et placée dans un seau, de même que les tripes. Le corps tranché enfin en deux parts selon l'axe vertical.

Dès quatre heures le lendemain matin commence la seconde étape avec l'arrivée du boucher et son fournil : deux chaudrons et une marmite qu'il faut porter à deux – les trois pesant leur poids car en fonte – sous lesquels on place les feux pour cuisiner en même temps rillettes, boudins et pâté de tête.

Suit une grave question : y aura-t-il assez de graisse ? Le cochon dit « américain » manque de gras, heureusement, notre spécimen doit nous être plus proche : il en dispose à suffisance et même au-delà ! Les joues iront dans le boudin avec les oignons émincés, le persil, la viande et



Certains frappent les porcs pour les faire sortir ! » Il déplore cette brutalité inutile. Je déplore à l'unisson. À 9 h 10, tout est consommé : un cri faible, un dernier ronflement, l'animal se vide de son sang dans une casserole. Il faut en touiller en permanence le contenu tiède avec la main, du moins le temps du passage à trépas, sinon le sang serait gâté et deviendrait impropre à la confection du boudin.

Seconde étape : la pesée. L'animal, baptisé Nicolas III, est posé sur une échelle et placé sur une antique balance d'une précision toute moderne. Il dépasse de peu le quintal. L'usage du chalumeau pour le débarrasser de ses soies s'est imposé de nos jours ; on employait autrefois la paille enflammée au maniement sans doute plus spectaculaire, mais nécessitant peut-être un savoir-faire qui a certainement dû se perdre. Attaché sur une échelle, tête en bas, la tripaille est sortie du cochon tranché de la tête au cul. Cet animal, réputé avoir

le gras. Les parties osseuses et « tout ce qui est sur l'os » dans les rillettes. Dans le fromage de tête, les parties cartilagineuses et autres – les couennes ? – additionnées de carottes, persil et poireaux, sans compter les épices.

La matinée se passe, agrémentée de plaisanteries tournant autour d'un thème unique : « *Il va moins faire le malin !* » alors qu'il ne reste qu'un misérable quart du sacrifié. N'oublions pas les saucisses confectionnées avec un drôle d'engin pourvu d'un tube cylindrique et d'une manivelle qui permet de pousser la chair dans les boyaux. Le maître de cérémonie l'appelle « poussoir » ou « pissant ».

À midi, tout est fini.

Le porc repose en paix, dans le grand froid du congélateur. ■

De gauche à droite, stérilisation des bocaux de pâté, fabrication de la saucisse avec un poussoir, préparation du bouillon pour la cuisson du boudin.

Pierre D'Ovidio a publié en 2011 *L'ingratitude des fils*, coll. « Grands détectives », 10/18.