

<http://lepetitjournaldemenou.fr/spip.php?article325>

LES ESCARGOTS DU GRAND-PERE « TUTUR » ou une journée passée dans la forêt d'Argonne

- Revue N°15 -

Date de mise en ligne : lundi 25 mars 2002

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

-----Lors des vacances pascales, dans les années 1947-1948, j'allais passer quelques jours chez mes grands-parents, à la Contrôlerie de Futeau. J'avais treize ans.

[<http://lepetitjournaldemenu.fr/local/cache-vignettes/L227xH400/tutur-ff1a8.jpg>]

-----Le grand-père Arthur MENUT, dit « Tuteur » était bûcheron - charpentier à la scierie DESTREZ, aux Islettes.

-----Malgré ses soixante-sept ans et donc retraité, il ne pouvait pas arrêter. Aussi, M. DESTREZ lui permettait de terminer des coupes. Il y en avait justement une à terminer entre la Contrôlerie et Futeau, de l'autre côté du canal de la Biesme [1].

-----Nous n'étions pas encore à l'époque de la tronçonneuse. Le grand-père a toujours utilisé le passe-partout, la soye [2] et la hache.

-----Pour les derniers arbres abattus, il fallait les débiter et là il entreprit mon apprentissage pour l'utilisation du passe-partout.

-----J'étais devenu son aide durant ces quelques jours.

-----« Tire ! ne pousse-me [3] ! Le véra de Toré [4] ! c'est-y compliqué ! »

-----Petit à petit, j'y arrivai, en adoptant même le balancement caractéristique de cette grande scie à chaque aller et retour.

-----Le matin, après le petit-déjeuner, j'allais, avec le panier casse-croûte, retrouver le grand-père TUTUR, car il avait démarré tôt le matin. Le long du chemin de la Biesme, dans les touffes d'orties, il n'était pas rare, en cette saison, de trouver quelques gros escargots, des « Moines de Saint Rouin » comme les appelait le Pépère TUTUR. J'avais vite fait de les ramasser de les lui apporter dans le panier.

-----Arrivé dans la coupe, le saluant d'un bonjour Pépère :

-----« J'ai trouvé des « Moines de Saint Rouin »

----- je vais me régaler, gamin ! en attendant, ravive le feu ! »

-----C'était ma mission, de raviver le feu de la veille dont les braises sous la cendre étaient protégées par une tôle. Vite, du bois sec et c'était reparti pour le nettoyage de la coupe, en ramassant pour brûler tous les branchages. Au bout d'une heure de feu, aidé d'une fourche taillée dans une branche, je retroussai les morceaux. C'était le moment de mettre sur la braise les quatre grosses pommes de terre que j'avais au préalable traversé chacune d'une fascine de noisetier [5]. IL fallait bien une heure, une heure et demie pour qu'elles soient bien cuites, et je remettais la tôle pour mieux conserver la chaleur.

-----En attendant, sur une souche, je déballais les victuailles dont le bout de lard maigre coupé en tranches et qui allait frire doucement dans la poêle une fois posée sur la tôle. Il fallait que tout soit prêt lorsque le grand-père aurait décidé que c'était l'heure de casser la croûte (j'étais habitué, avec les sorties des coeurs-vaillants et camps scouts). Petit à petit, les tranches de lard fondaient et devenaient chaillons, que l'on mangeait avec un quignon de pain lorsqu'ils étaient bien croustillants. Le gras, devenu saindoux, servait à frire les oeufs. Quelle odeur mes afats (enfants) ! Même les rouge-gorges s'enhardissaient à picorer autour de nous sans compter tous les autres yeux qui pouvaient nous guetter et nous espionner !

-----Vint le moment où le grand-père me demandait les escargots qu'il mettait sur la tôle bien chaude. Eà faisait des « pouf ! pouf ! pschitt ! pschitt ! Les colimaçons cuisaient dans leur coquille comme dans une cocotte. D'un coup de tire point de son couteau, il les extirpait de leur coquille, coupait le bout de la tête :

-----« Il ne faume mi manger les das, c'n'eme digeste ! » (il ne faut pas manger les dents, ce n'est pas digeste !) disait le grand-père avec son large sourire. Un peu de sel, et hop ! Le tout était mangé avec le colimaçon.

-----« çà a plus de goût ! »

-----Quel plaisir, quelle richesse de vie dans mes souvenirs, que ce casse-croûte parmi tant d'autres pris dans la

nature, au beau milieu de la forêt d'Argonne !

-----En d'autres occasions de vacances, lors des corvées de fauchage de l'herbe aux lapins, il arrivait de trouver deux ou trois « Moines de Saint Rouin ».

----- « Mets les dans ta poche, ne dit rié (rien) à la grand-mère ».

-----Il faut dire qu'en toutes saisons, la cuisinière était toujours allumée. Son dessus brillait comme le soleil. C'était la fierté de la grand-mère Félicie, qui chaque matin la frottait avec énergie et de la toile émeri. Attention, à la moindre tâche, c'était aussitôt une explosion ! Il ne fallait pas attenter à son domaine. Le grand-père attendait le moment où la grand-mère mettait sa bannette (petit tablier), pour aller nourrir les lapins et la volaille. D'un coup d'oeil du grand-père, je savais que le moment était venu de mettre les « Moines de Saint Rouin » sur la plaque de la cuisinière, où ils chuintaient et émettaient des pouf ! pouf ! pschitt ! pschitt ! Et d'un coup de tire point, il renouvelait le spectacle de ses puissantes mâchoires. Glop ! glop ! « Eà y est bon, gamin ! ».

-----Il fallait, sans perdre de temps, nettoyer les traces sur la cuisinière. Mais peut-être pas assez vite, car la grand-mère revenait avec des légumes dans sa bannette et, à l'odeur, elle avait vite fait de déceler la bêtise.

----- « Les véras de Torés, bande d'aldas [6], je vous y prends à cochonner ma cuisinière, dès que j'ai le dos tourné ! C'était une explosion d'indignation.

-----Bientôt, le calme revenait, avec la promesse que je ne recommencerai plus à tenter le grand-père TUTUR.

-----Ma foi, si le coeur vous dit, essayez donc la recette aux escargots du grand-père TUTUR !

[1] Les anciens se souviennent qu'à l'époque des Moines de Beaulieu, la Biesme avait été canalisée pour permettre le transport des agrumes.

[2] La scie.

[3] Ne pousse pas !

[4] Juron familial : véra = cochon.

[5] Tige de noisetier.

[6] Je suppose, vient du mot uhlan « allemand-prussien », souvenir de 1870 " vinrent jusque Bellefontaine de Futeau.