

Corse: le cochon canal touristique

Ce matin-là, la neige est tombée au sommet du Sant'Angelo. Le signe qu'attendait Pierre Albertini. Celui d'un vrai temps de cochon. Glacé. Qui raidit bien les chairs. Alors, il a quitté son village de Loreto di Casinca pour chercher quelques porcs qui dormaient encore sous les châtaigniers, et les a chargés dans sa remorque. Jeannot l'attend plus bas, dans un grand hangar perdu dans la montagne, au milieu des arbusiers dont les petits fruits rouges jonchent le sol. Avec vue sur les îles de Capria, d'Elbe et de Montecristo. Sur une grande pierre ronde accrochée au portail de bois, ces mots gravés par le père: «Au porc trotteur.» Un soleil blanc monte lentement au-dessus des clémentiniers de ce petit coin de Castanicia. La châtaigneraie de Haute-Corse, où de génération en génération, quelques éleveurs s'évertuent encore à faire de la bonne charcuterie.

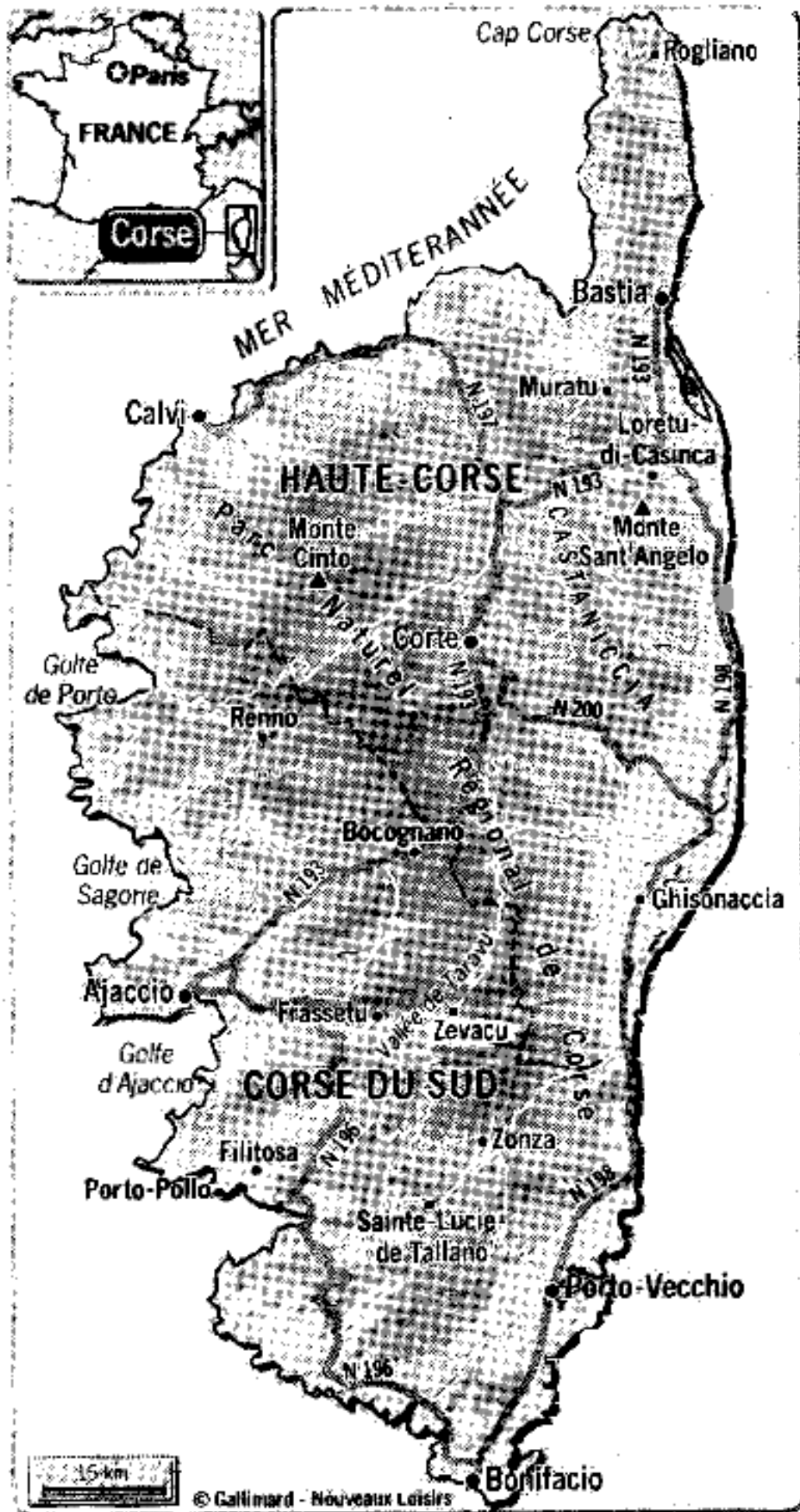
Pointe dans le cerveau. Avec des belles bêtes. Noires ou grises. Des vraies corse, avec un museau long, des oreilles qui ne pendent pas. Pas le genre à se gaver des restes de la maison ou à aller fourrer leur groin dans les décharges, à manger des olives ou à batifoler avec les sangliers. Non, des purs porcs qui se musclent les jambons dans la montagne alentour. Se nourrissent d'herbe au printemps, d'orge l'été, avant de se goin-

Parcours dans les entrailles de la charcuterie insulaire. Rituel de la mise à mort, séchage du jambon, remplissage des saucisses... Charnel.

frer de glands et de châtaignes, et encore, seulement si elles sont bien sucrées. Des cochons qui ont du goût. Et qui, de la Haute-Corse à celle du Sud, méritent un *trip gastronomique*. L'hiver, quand une Corse inédite se donne à voir. Celle de l'intérieur. Quand l'air est vif, chargé de fumets et d'odeur de feu de bois. Quand on charcute à tout-va. Avec des rites, recettes et fêtes qui viennent du temps où chaque famille élevait une ou deux bêtes pour sa propre consommation. Le temps du cochon domestique, *u marnarintu*, gros et gras, enfant de la maison. A ne pas confondre avec le sauvage et savoureux *u maghjalu* gambadant avec les troupeaux de brebis dans la montagne et que les bergers revendaient aux villageois.

Là, en Castanicia, chez les Albertini, on attaque le cochon le mardi. Le jour de la mise à mort, appelée *u tombera* (1). Dans son hangar glacé, Pierre arme le «matador» — une sorte de pistolet qui fiche une pointe dans le cerveau. Jeannot monte dans la remorque et se choisit un cochon qu'il attrape par le groin. Le père, Ange-Toussaint, arrive déjà avec la thermos de café. C'est lui qui lui a transmis ce savoir-faire, pour l'abattage comme pour la charcuterie. Xavier Angelini, un ancien berger, vient aider. La mise à mort d'un cochon, c'est du boulot. Et un spectacle.

Face à l'animal immobile et silencieux, Pierre assène le coup fatal. C'est la mort cérébrale immédiate. Juste un cri, alors que où l'animal abattu d'un coup de masse sur la tête hurlait à la mort. Très vite, les deux



hommes renversent l'animal sur le côté gauche. Un coup de couteau dans la gorge, le sang s'écoule. Les pattes de la bête gigotent encore. Jeannot est assis sur le corps. *« Tant qu'il bouge, cela aide à saigner l'animal. Sinon, il y a risque d'hématome. Et une viande mal saignée, ça sent mauvais. »* Pierre recueille le flot de liquide mousseux et rouge, le brasse pour éviter qu'il ne coagule. Enfin exsangue, la bête est débarrassée de ses poils – ses soies – brûlés au chalumeau, quand avant on faisait flamber des fagots de fougères ou d'immortelles. A l'aide d'une pierre ponce, la peau, fumante, est mise à nu. Lavée à l'eau de source. Jeannot charge les 100 kg de la bête sur son dos, l'accroche à hauteur d'homme avec le nerf dégagé du sabot. La tête en bas. Le corps à corps commence. Cette fois, Pierre sort son plus grand couteau, décolle l'épaisse couche de gras. La vessie tombe la première, remplie par le stress. On la jette, alors qu'autrefois elle servait de poche à saindoux. Encore un coup de couteau et une grappe d'organes jaillit. Chaude, nacrée, nimbée de buée. Voilà des boyaux pour les saucisses. De la crépine pour entourer les pâtés. Un estomac qui sera farci. Une fois vidé, le corps est attaqué à la hache. Fendu en deux.

Pierre sort son grand couteau. La vessie tombe. Une grappe d'organes jaillit. Chaude, nacrée, nimbée de buée.

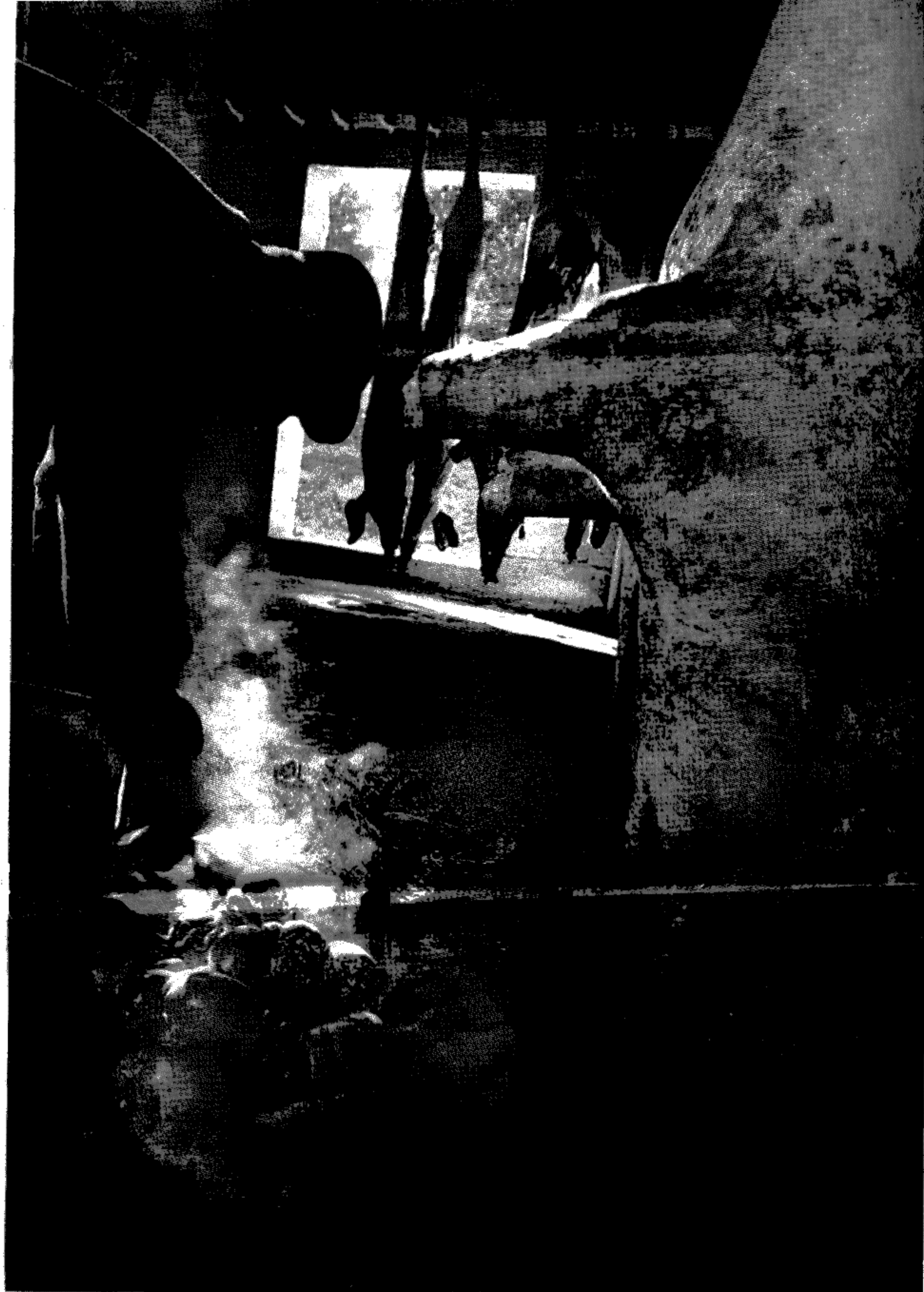
Deux doigts de gras. A la fin de la matinée, quatorze demi-cochons sont alignés sur des crochets. Les foies et poumons tous accrochés ensemble. Sur le sol, Ange-Toussaint répand la bile des animaux, pour décaper. Des litres de sang reposent désormais dans un seau blanc, prêts à se faire boudins avec quelques oignons ou des raisins secs. C'en est fini pour aujourd'hui.

Mercredi, Pierre découpe. D'abord, la tête, la joue, le rein, la graisse du ventre, puis le saindoux, à la main sans couteau. Ensuite, le filet mignon, le jambon, la côte plate à faire griller, et enfin l'échine: la partie ronde et charnue servira à faire la *coppa*; le reste, plus maigre, le *lonzu*. Jeudi, Nathalie, la femme de Pierre, cuisine une vraie bonne charcuterie, qu'elle vend le samedi et le dimanche sur le marché de Bastia. La charcuterie corse n'a toujours pas son appellation d'origine contrôlée (AOC). Elle est pourtant reconnaissable. A sa viande aussi rouge que celle d'un bœuf, tant l'animal a circulé. A son bon gras, tant la bête a ingurgité de châtaignes. A la découpe de son jambon, *u prisuttu*: bien échançée, et avec deux doigts de gras sous la peau. Et, bien sûr, à sa saveur.

Rien à voir avec la charcuterie de l'été, quand les marchands pour touristes accélèrent la cadence de séchage et préfèrent importer des morceaux de viande blanche et pas grasse du «continent» ou d'ailleurs. Pis, ils n'hésitent pas à vendre du saucisson d'âne! «Nous, les ânes, on s'en servait pour travailler, pas pour les manger! C'est comme les saucissons de chèvre. Les chèvres, nous, on les élève pour le lait, s'insurge Pierre. Et puis, il n'y a qu'en hiver que le *figatellu* est bien frais. Délicieux petit boyau rempli de foie, de morceaux de gorge, de joue et de lard en Haute-Corse, rien que du foie, un peu de gras et d'ail en Corse-du-Sud. A chacun sa tradition culinaire. Son art, différent d'une vallée à l'autre.

Route des saveurs. Direction la vallée du Taravo, dans le Sud, où les cochons se gavent davantage des glands de chêne vert que de châtaignes. Le seul endroit de Corse où l'on peut encore manger *u fitonu*, une grosse saucisse bourrée de foie et de gras, que l'on consomme sèche. Et puis, «ici, à Zevacu (Zevaco), chaque famille avait sa recette de *figatellu*, raconte Angeot Andreucci. J'ai même vu mettre du thym sauvage.» Sa ferme-auberge est cernée par la neige. Dans la cave recouverte de carrelages blancs, il aide Nadia à remplir les boyaux pour les saucisses. Envolée la tradition ancestrale qui voulait que les hommes s'occupent de la découpe et du cru, et les femmes du remplissage des boyaux et du cuit (boudin, fromage de tête...).

Mais la défense du produit de qualité y reste vivace. Au point qu'avec un potier, un coutelier, un éditeur, un producteur d'huile d'olive, deux viticulteurs, une



Les boyaux servent à confectionner les saucisses, la crépine est utilisée pour entourer les pâtés, l'estomac sera farci.

productrice de marrons glacés, le charcutier Andreucci a créé, il y a un an, un GIE (Groupement d'intérêt économique) dans l'idée d'offrir au promeneur hivernal une route des saveurs dans cette vallée du Sud, avec, pour fil conducteur, le cochon. Le bon. Celui que jadis, «on tuait à la nouvelle lune», raconte le vieux berger Paul Caicutoli. Ici, dans le Sud, nous lui percions le cœur, avec *u stoccu*, une fine pointe. Et nous rebouchions avec un bois de bruyère. Nous ne versions pas le sang tout de suite pour qu'il ne coagule pas». Une

façon de faire rare que l'ethnologue Max Caisson n'a rencontrée que chez les Mongols. Le sang était recueilli à la louche à l'intérieur du corps de la bête. Le boudin que l'on mangeait ensemble à la veillée, grillé ou bouilli, n'en était que meilleur, paraît-il. Surtout quand, dehors, il faisait un temps de cochon... ●

CATHERINE MALLAVAL et ANNICK PEIGNE-GIULY
photos RÉMY ARTIGES

(1) Un abattage à l'ancienne toléré faute d'abattoir dans la région. La semaine prochaine: Belgrade, ville ouverte.