

La chasse aux escargots

Ce titre évoque, chez l'enfant que je suis, l'image d'un chasseur, un vrai, avec fusil chargé, grosses bottes vertes, treillis militaire couleur feuillage d'automne, casquette, prêt pour l'attaque.

11

Agenouillé dans sa tranchée, le chasseur se met en position de tir devant un vieux mur plein de trous qu'il pense remplis d'escargots. Au bout de son canon, il attend l'événement rare, voir un gastéropode à coquille sortir le bout de ses antennes et l'anéantir. Je parle d'un escargot, non pas d'une vulgaire limace qui a l'arrogance de porter la couleur orange. Il est vrai que le verbe «chasser» n'est peut-être pas le terme qui convient pour exprimer l'action de ramasser les escargots, mais l'imaginaire de l'enfance fait fi de ce détail.

Dans un monde où tout va toujours plus vite, l'escargot nous rappelle qu'il est bon de prendre le

temps. Il est l'image type de la lenteur. Pour nous amuser, mon frère Claude et moi faisons des courses d'escargots. Évidemment, pas besoin de chronomètre. Nous n'attendons jamais la fin de la course. Les escargots viennent à bout de la patience qu'à cet âge nous n'avons pas.

Mon frère et moi ne connaissons que l'essentiel de la vie des escargots. Pour en voir, il faut sortir quand il pleut, ou mieux, lorsqu'un crachin enveloppe le village pendant de longues journées. Dans ces conditions, nous sommes certains de remplir nos seaux à ras bord. Il faut avouer que notre motivation n'est pas que reliée à l'aventure, nous avons également un intérêt pécuniaire. Nos principaux acheteurs n'étant pas très éloignés, nous écoulons notre butin facilement. Voisins, amis de nos parents, oncles, tantes sont nos premiers clients.

12

L'opération escargot exige un investissement d'efforts non négligeable, mais le jeu en vaut la chandelle pour la bourse peu garnie d'un jeune garçon. Cette opération peut durer près de trois semaines, de la chasse elle-même jusqu'à la vente des escargots à l'ail prêts à consommer.

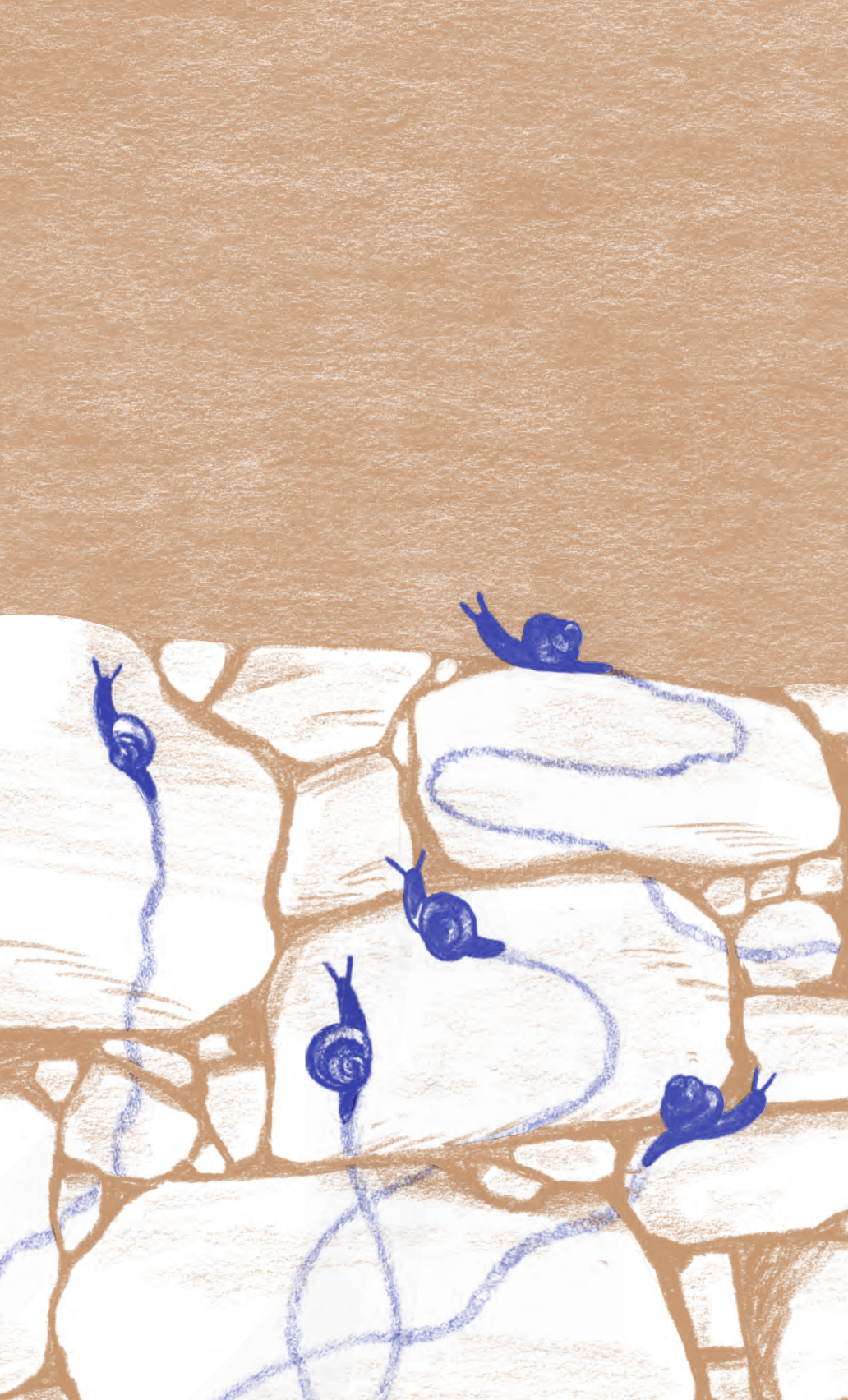
Les escargots se nichent dans les vieux murs lézardés, sur les pieds des vignes, dans les feuilles de chou ou de salade. Pour une cueillette optimale, la meilleure saison est l'automne, et même le début de l'hiver. Avant toute chose, il faut obtenir la permission de notre mère. Une demande spéciale qui se fait au retour de l'école après une journée de pluie.

La tombée de la nuit nous donne l'impression d'être des aventuriers. Nous avons chaussé nos bottes de caoutchouc et enfilé nos vêtements de pluie, capuchon sur la tête. Une lampe torche dans une main, nous attrapons le seau en fer cabossé de l'autre, et nous voilà prêts. Rien n'est laissé au

hasard. Il faut dire que nous avons nos endroits de prédilection. Les vieux murs des grands champs en haut du village sont excellents. Les escargots sont toujours au rendez-vous. J'ai l'impression qu'ils nous attendent. Leurs têtes relevées comme des télescopes hument l'humidité. Il y a juste à tendre le bras et les ramasser. Nous les cueillons comme on cueille des pommes. Ils sont partout et l'avantage est qu'ils ne se sauvent pas. Très rapidement, nos seaux se remplissent. Parfois nos bottes aussi sont pleines... d'eau, car les fossés sont plus profonds qu'on ne le croyait. Vite, on sort le pied de la botte, on la retourne pour en vider l'eau et on la remet comme un rien, pour poursuivre la chasse. Une heure plus tard, nous rentrons, trempés comme une soupe, mais fiers comme Artaban. «Allez les enfants, sous la douche!» crie maman.

13

Il y a un rituel à observer une fois les escargots ramassés. Il faut les faire jeûner. Notre père nous a trouvé une caisse en bois qui est bien commode. Nous l'avons installée au garage et recouverte d'un grillage pour éviter que nos gastéropodes ne filent à l'anglaise. Même avec cette précaution, la catastrophe survient de temps en temps. On le devine les soirs où mon père rentre du travail et dit d'une voix douce, s'adressant à tout le monde : «Je crois qu'il y a quelques escargots qui sont en train de prendre la poudre d'escampette.» Nos yeux fusillent alors notre plus jeune frère, Alain, qui se rend régulièrement dans le garage pour dire bonjour aux escargots. On ramasse alors les moins rapides, ceux qui n'ont pas eu le temps de sortir par les fissures des portes du garage. Malgré tout, le stock a diminué. Qu'à cela ne tienne! La pluie sera encore au rendez-vous demain, on ira faire le plein.



Pendant ce jeûne de deux semaines, nous avons la permission de leur apporter quelques feuilles de salade, rien de plus, et, bien sûr, il faut les arroser régulièrement. Ma mère a l'habitude de dire : « S'ils mangent des *cochonneries*, ils vont mourir plus vite, et c'est mieux ainsi! »

Après cette période, nous les transportons au milieu de la cour arrière de l'auberge. Les survivants, ceux qui bougent encore, environ soixante pour cent de la récolte, passent à la prochaine étape, le *bavage*. La technique consiste à saupoudrer de gros sel les escargots, afin de les faire dégorger. Dix minutes plus tard, nous les nettoyons avec le boyau d'arrosage et nous recommençons l'opération deux fois.

Les escargots qui ont la chance de franchir cette épreuve ont alors droit au court-bouillon de ma grand-mère : des carottes, des oignons piqués de quelques clous de girofle, un bouquet garni, une poignée de gros sel bouillonnent dans son grand faitout. Les escargots cuisent dans ce court-bouillon frémissant pendant quarante-cinq minutes. En fin de cuisson surnage une mousse blanchâtre causée par l'excès de sel. Grand-mère les égoutte et les rafraîchit. En famille, nous les décoquillons en préservant le tortillon, le foie et, surtout, la partie la plus goûteuse. Certains font la fine bouche sur le fameux tortillon. Mon oncle, grand connaisseur, a l'habitude de dire, à la blague : « C'est le meilleur de l'escargot et ce n'est pas du caca. »

À partir de cette étape, mon frère ne me suit plus. Sortir pour ramasser les escargots est une bonne occasion de nous échapper ensemble de la maison et c'est rigolo. Par contre, mettre la main à la pâte dans la cuisine, ce n'est pas son truc. Dans le fond de l'évier, je rince les coquilles et les dispose sur une plaque afin de les enfourner pour les faire sécher.

Ma grand-mère prépare le beurre à l'ail. C'est le moment d'aller chercher, au jardin, des bouquets de basilic et de persil, puis de descendre à la cave récupérer une gousse d'ail et trois échalotes. C'est moi qui lave et équeute les fines herbes. À l'aide de son long couteau, grand-mère hache le tout et rassemble les ingrédients dans un grand bol dans lequel elle ajoute le beurre ramolli de M^{me} Jousset, de la ferme d'à côté.

«As-tu lavé tes mains?» me demande ma grand-mère, l'œil soupçonneux. Évidemment que je les ai lavées, car je sais qu'elle va me laisser le plaisir de préparer le mélange du beurre à l'ail. Je plonge mes mains dans le bol et je malaxe de bon cœur. Du sel, quelques tours de moulin à poivre et voilà, le beurre est prêt. Nous goûtons et nous sommes satisfaits du résultat.

16

La dernière opération consiste à farcir les coquilles. C'est un travail minutieux qui demande de la patience. Dans l'ordre, je dépose un peu de beurre à l'ail dans le fond de la coquille, puis l'escargot et une seconde couche de beurre, jusqu'au bord. Les escargots à l'ail sont enfin prêts.

Avant de servir, ma grand-mère les passera au four dans le traditionnel plat à six cavités pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le beurre devienne mousseux. Difficile de résister à cette odeur d'ail rôti.

Je crois que cette première fournée d'escargots sera savourée en famille. Le commerce devra attendre.

o

Le moine et sa poule

Enfant, l'état de moine me semblait un choix de vie intéressant. Sur les gravures de mes petits livres, ces religieux étaient tous représentés bien portants dans leurs soutanes, rondouillards, joufflus, épanouis, arborant un large sourire. À la main, une bouteille de champagne Dom Pérignon pour les uns, une bouteille de chartreuse pour les autres. Entourés de nourriture, ils transforment le lait en fromages, le sucre en bonbons et la farine en pains ou en gâteaux.

17

L'histoire culinaire nous raconte que de nombreux produits ont été créés par les moines. Coupés du monde et cultivant leur isolement intérieur, ils ont conçu des spécialités à l'image de leur vie, simple, équilibrée et harmonieuse.

L'homme qui murmure à l'oreille des abeilles

111

Je réserve toujours du temps pour rencontrer un artisan producteur qui a l'amabilité de m'appeler afin de me présenter ce qu'il cultive ou élève. Cette rencontre presque hebdomadaire est un moment précieux. Je ne peux pas grandir sans ce visionnaire. La découverte que chacun me fera faire apporte une pierre de plus à l'édifice de notre terroir alimentaire.

Il pénètre dans mon bureau, nous nous saluons, et il dépose un pot de miel sur ma table. De haute stature, des bras de bûcheron, un sourire sincère accroché aux lèvres, l'homme devant moi n'en impose pas.

Sa timidité en est sans doute la raison. Plus tard, je vais déceler aussi de l'humilité.

Je découvre régulièrement ce trait de personnalité chez ces artisans aux carrières atypiques. Ils trouvent leur voie dans un produit qui les interpelle. Ils embrassent alors leur passion avec une ardeur obsessive.

Je l'invite à s'asseoir et à me raconter son histoire. Après quelques hésitations, comme s'il ne savait pas trop par quel bout commencer, il entre finalement dans le vif du sujet.

À partir de cet instant, cet apiculteur ne s'arrête plus. Il ne se vend pas, ne me dit pas que son miel est le meilleur. Non, il me raconte son quotidien avec pour seul compagnon de bord l'abeille. Ne me relate pas les moments difficiles, mais plutôt les instants de grâce que lui procurent ces colonies d'insectes pas comme les autres. Les détails étonnants qu'il observe depuis de nombreuses années de travail. Je l'écoute attentivement et je goûte son miel.

«Au début, ma passion est uniquement pour les abeilles, pas pour le miel. À ma première récolte, je me suis demandé ce que j'allais faire avec le miel. Ces petites bibittes m'intéressent, je les trouve fascinantes.»

C'est en ces termes que Marc me résume son parcours. Au fil de la conversation, mon esprit s'évade ailleurs et commence à mûrir une idée qui semble un peu farfelue. Plus nous discutons, plus elle s'impose fortement. Et je m'entends lui dire :

«Est-ce que vous auriez quelques minutes, j'aimerais vous montrer quelque chose.»

Il accepte, je me lève et il me suit sur le toit du Château Frontenac. J'ai créé un jardin de fines herbes dès mon arrivée dans cet établissement. L'emplacement

se prêtait naturellement à cet espace vert par sa grandeur, sa configuration et sa facilité d'accès.

Il y a un autre espace beaucoup plus petit, sur un autre niveau, que j'ai décidé de ne pas occuper pour une raison simple : il est difficile d'accès. Il faut, pour y accéder, grimper deux échelles en fer, fixées sur le mur d'une hauteur de deux étages. Il y pousse de petits arbustes insignifiants plantés là plus pour cacher la misère d'un toit mal entretenu que pour l'embellir. Je me suis dit, à juste titre, que grimper régulièrement jusqu'à ce jardin, chaussé de mes éternels sabots de travail, pourrait être un tant soit peu périlleux. Je pense à cet endroit pour un éventuel projet avec Marc.

Arrivé à destination, je lance à l'apiculteur :

«Que diriez-vous d'installer des ruches ici?»

La proposition l'interloque. Aucun son ne sort de sa bouche, comme si je lui avais annoncé que la Terre est plate ou que les Martiens viennent d'atterrir à Shawinigan. Mais je l'entends presque penser : «Il est fou, il est dérangé, ce gars-là, il doit en fumer du bon.»

Je le sens décontenancé. Je ne lâche pas et je répète la question :

«Il n'y a pas une possibilité de mettre des ruches ici?»

Sa réponse, immédiate, est une interrogation :

«Nous sommes au milieu d'une ville, sur le toit d'un château?

— Effectivement, mais pourquoi pas?»

Il pressent qu'il ne s'en sortira pas facilement. Qu'il lui faudra de meilleurs arguments. Il ose :

«À ma connaissance, personne n'a fait ça.

— Je ne sais pas, mais, selon ce que vous m'avez dit plus tôt, les abeilles sont de bonnes travailleuses.»

Et avec un sourire invitant, j'ajoute :
« Pourquoi ne viendraient-elles pas travailler
à l'hôtel ?
— J'ai besoin d'y réfléchir. »

Il me rappelle quelques jours plus tard.
« C'est parfait. Nous allons essayer. Le printemps
prochain, je vais installer quatre ruches. »
Marc pense que ce nombre est approprié.
« Nous verrons bien. »
Nous nous entendons sur les détails, l'entretien,
les récoltes, et j'ajoute une condition :
« J'aimerais que tu m'enseignes tout ce que
tu sais sur les abeilles et les ruches.
— Marché conclu. »

114

Le printemps arrive. Marc débarque avec des ruches
toutes neuves, pimpantes, de couleur dorée, et sur-
montées d'un petit toit ayant la forme de ceux de
l'hôtel. Des colonies d'abeilles les remplissent.
« Je t'ai mis mes meilleures. Ça devrait marcher »,
me certifie l'apiculteur.
Il est satisfait de ce qu'il voit. Il reste maintenant
à voir comment les abeilles se comporteront en
milieu urbain.

Au fil de ses visites régulières, il me transmet son
savoir.
« Il faut éviter de se placer devant l'entrée de
la ruche. C'est leur terrain de décollage et d'atter-
rissage. »
Il retire le toit d'une ruche et commence à me
donner les premiers enseignements.
Les abeilles tournent autour de nous, vague-
ment curieuses. Elles se posent un instant sur nous,
puis repartent. Une se glisse dans l'épaisse tignasse

de Marc, en ressort, trouvant sans doute qu'il n'y
a rien à voir ni à butiner. Je ne suis pas tout à fait
rassuré. J'ai beau être brave, jusqu'à aujourd'hui, je
sais qu'une abeille pique. Marc soulève un rayon et
cherche des yeux.

« Tu vois, la reine est ici, elle est un peu plus
grosse que les autres et sa cour la suit durant toute la
ponte. Elle peut pondre deux mille cinq cents œufs
quotidiennement. Les abeilles ouvrières, elles, elles
peuvent parcourir vingt kilomètres par jour. C'est du
chemin, ça ! Là, les gros, ce sont les bourdons mâles,
ils ne piquent pas. Ils fécondent la reine.
— C'est tout.
— Oui, ils ne font pas grand-chose d'autre. Ils
mangent. Sauf qu'à la fin de l'été les abeilles les
mettent à la porte de la ruche.

— Ouais, comme quoi... rien n'est parfait. »

Il referme la première ruche et ouvre celle
d'à côté.

Une abeille se pose sur son bras gauche et le
pique. Il ne bouge pas. Il sourit, il est ravi et se garde
bien de gratter la piqûre bourrée de venin. Avec
assurance, du bout de ses ongles, il retire le dard.

« On se connaît bien. J'ai l'impression qu'elles
reconnaissent ma voix. Et ça, c'est un cadeau. »

Marc, au fond, est un poète.

« Nous connaissons mal les abeilles. Elles ne
sont ni dangereuses ni agressives, sauf, bien sûr, si
tu menaces leur environnement ou joues dans leur
ruche au mauvais moment. Très souvent, les gens
les confondent avec les guêpes. Contrairement
à ces dernières, qui sont attirées par notre
nourriture ou notre bière lorsque nous sommes
bien tranquilles sur notre terrasse, les abeilles sont
comme des travailleuses autonomes. Elles n'ont
qu'une seule mission : faire du miel. »

115

Avec le temps, les abeilles du Château deviennent de plus en plus populaires. Elles ont des demandes d'entrevues, mais n'en ont que faire. Ce sont des besogneuses, la production d'abord. L'été est ensoleillé, c'est le bonheur pour elles, plus de fleurs, plus de pollen, plus de miel. «Alors occupe-toi des médias, nous avons autre chose à faire», semblent-elles me dire.

Le tournage télévisuel en est à ses derniers coups de manivelle quand, pour une raison inconnue, une, puis plusieurs abeilles se jettent sur Pierre, le preneur de son. La réaction compréhensible de ce dernier est à la hauteur des premières piqûres. Il est en mode panique, se démène, gesticule, afin d'éloigner les piqueuses. Lui dire de ne pas bouger dans une situation comme celle-ci est inutile. C'est comme se trouver pour la première fois devant un ours dans le bois : on oublie les consignes de survie apprises. L'équipe en entier est figée. Nous ne pensons plus, nous ne savons pas quoi faire. Tout va trop vite. Surtout, impossible de prendre la fuite tous ensemble, il n'y a qu'une seule échelle.

Le matériel vole de tous bords, tous côtés. Sauter par-dessus le parapet n'est pas envisageable. L'atterrissage serait douloureux. Pierre cherche l'échelle. Elle est exactement en arrière de lui, mais il ne la voit pas. Lorsqu'il finit par la trouver, il en dévale les barreaux et va se mettre à l'abri. Deux, trois piqûres ici et là. Plus de peur que de mal. Les ondes émises par le matériel du son pourraient être une des causes de l'énervement de certaines abeilles.

Après l'événement, j'essaie de comprendre le comportement soudain des quelques abeilles qui s'en sont prises au pauvre Pierre. Il fait très beau. Le jardin aux abeilles est entouré de bâtiments. La tour ne permet pas de voir l'horizon du côté ouest, où

un ciel noir orageux avançait lentement. Les abeilles ont des antennes pour sentir ce genre de danger et probablement qu'elles tentaient de se protéger. Depuis cet incident, je n'invite plus personne dans le jardin des abeilles. Elles ont déjà beaucoup à faire dans la nature sans avoir à jouer les vedettes.

Nous sommes à la fin du mois d'août. Marc a fait une première récolte. Et les ruches refont le plein pour une autre récolte avant la fin de l'automne.

«Tu sais, chef, ces ruches sont mes meilleures. J'ai deux cents ruches autour de la ville et elles ne sont pas en aussi bonne santé. J'en conclus que le milieu urbain est préférable pour elles.

— Il y a une raison?

— Oui, leur nourriture est variée. Elles disposent d'un grand jardin, autour, les plaines d'Abraham. Elles peuvent butiner la verge d'or, la salicaire pourpre, le pissenlit ou le chardon. À l'extérieur du périmètre de la ville, la monoculture est la règle et les champs sont assaisonnés de pesticides.

— Tu oublies une chose. Une dame qui habite dans la rue à côté était fière de me dire qu'elle avait vu mes abeilles dans ses arrangements de fleurs sur les bords de fenêtres.

— Est-ce que tu lui as demandé si elle avait vu le logo du Château tatoué sur la patte gauche de l'insecte?

— T'es comique! »

La chaleur est encore pesante en milieu d'après-midi. Ma routine me conduit dans le jardin des fines herbes pour respirer un peu, leur parler, ainsi qu'aux fleurs. Au milieu de cet espace vert, il y a un petit arbre qui grandit dans une grosse boîte en bois. J'ai à peine posé le pied dans le jardin qu'un spectacle

étonnant s'offre à mes yeux. En plein centre de l'arbre, au milieu des branches, je vois une masse compacte qui grouille. Par le son sourd qui s'en dégage, je réalise rapidement ce que j'ai sous les yeux : un essaim, des abeilles par milliers. La stupeur passée, je me demande quoi faire. Marc ne m'a pas encore enseigné la leçon «Un essaim dans un arbre»! J'attrape le téléphone :

«Marc, il y a un essaim dans l'arbre du jardin aux fines herbes!

— Ne bouge pas, j'arrive.»

Je ne bouge pas, ne sois pas inquiet, Marc. De longues minutes passent. Mes yeux restent accrochés à cette grosse boule foisonnante. Je demeure collé à la porte. Comme j'appréhende la suite, mieux vaut prévoir une sortie rapide.

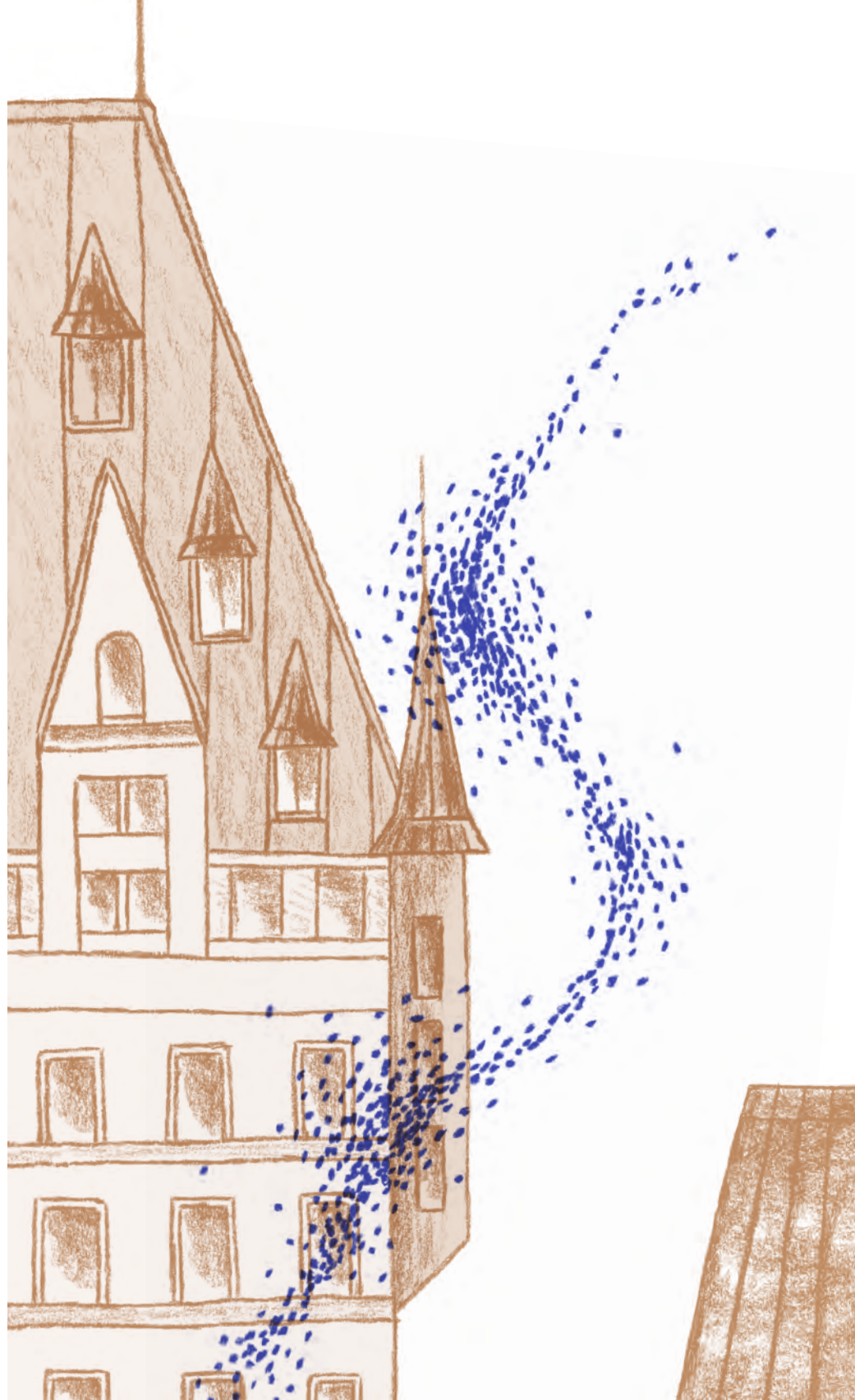
D'un seul coup, la colonie se met à bouger. Le bruit devient de plus en plus sourd. L'armada commence à tourner autour de l'arbre, d'abord au ralenti, puis de plus en plus vite. En formation d'ouragan, le tourbillon amorce une montée le long des vingt étages de la tour. Sixième, neuvième, douzième, quinzième étage, le nuage d'abeilles va à une vitesse folle et virevolte de plus en plus vite. La colonie s'étire sur quatre étages. Arrivées à la hauteur du toit supérieur, en un clin d'œil, les abeilles disparaissent. Je retiens mon souffle, immobile, comme momifié, éberlué de ce que je viens de voir.

Marc arrive sur ces entrefaites. Je suis encore ébranlé.

«Elles viennent de disparaître, là-haut», dis-je tout en montrant le sommet de la tour du Château.

Marc, avec son calme olympien, m'annonce presque fièrement :

«Tu as de la chance, dans toute ma carrière d'apiculteur, je n'ai jamais assisté à un essaimage.



— J'ai de la chance? Promis, je te laisse ma place la prochaine fois.»

Il m'explique en quelques mots ce qui s'est passé. L'essaimage se produit lorsque la reine n'a plus de place pour pondre ou qu'elle est trop vieille. Les ouvrières décident alors de former une autre ruche. Dans un premier temps, la colonie ne s'envole pas vers son nouveau site. Elle se pose dans un arbre à quelques mètres de la ruche d'origine, ce qui permet parfois à l'apiculteur de récupérer ces abeilles, s'il arrive à temps.

De cet emplacement, l'essaim se regroupe autour de la reine et envoie quelques dizaines d'abeilles éclaireuses à la recherche d'un nouveau site.

«L'endroit trouvé, elles décollent. C'est ce que tu as vu.»

120

Je n'ai jamais su où la ruche s'est installée. Aucun voisin du Château ne m'a laissé savoir qu'il l'avait trouvée sous son toit.

Les journées deviennent plus froides. La récolte a été bonne et l'expérience concluante.

Nous allons conserver les ruches sur le toit. Marc regroupe les quatre ruches. Il leur laisse de bonnes réserves pour passer un hiver confortable. Et les recouvre d'un gros manteau pour qu'elles ne prennent pas froid. J'ai hâte au printemps.

o

La chaleur de l'hiver

Le ciel est bas. Un crachin à peine perceptible nous trempe jusqu'aux os. À regret, on a vu les jours raccourcir et fraîchir. L'hiver est là. Pourtant, un arc-en-ciel, non loin, à l'est, semble annoncer l'orage qui va bientôt nous tomber dessus. Dans cette campagne, les champs sont séparés par des murets de pierre. Il y en a tellement qu'on dirait qu'il y pousse des roches. Les prés sont en jachère et le bétail a été mis à l'abri.

121

Les doigts engourdis par le froid, les joues rouges, nous marchons d'un pas assuré, mes frères, ma sœur, mes parents et moi. Nous sommes en route pour visiter ma tante, à sa ferme. Nous sommes pressés d'arriver. La longue promenade à travers la campagne nous a fouetté le sang. Un cottage au toit de chaume apparaît. La cheminée fume. La maison sera chaude. Nous sommes bientôt arrivés.