

Une sortie

Nos amis bretons, Sylvie et Pierre, étant pour la première fois à la Chaux-de-Fonds pour quelques jours de vacances, nous avons décidé de les emmener à la découverte des beautés de notre région.

Les paysages "cartes postales" ça n'est pas ce qui manque dans le canton ; le cirque du Creux du Van, la tour de Chaumont et son panorama, le sentier des tourbières des marais des Ponts, le sommet de Pouillerel d'où on voit aussi la France. Le calme du lac des Taillères les enchantait. « En hiver quand il est bien gelé, y a plus de monde car on peut y patiner. » « On reviendra en février pour voir ça ! » Ils ont marché jusqu'au Saut du Doubs qui est la plus haute chute d'Europe « quand il y a de l'eau. » On les a bien baladés. En ce mois de septembre, le temps était au beau et invitait à la promenade.

Le carillon, le musée d'horlogerie, les trompe-l'œil de Carol Gertsch, les ont impressionnés. Ils ont vu La Villa Turque et « notre Maison Blanche » de l'extérieur. Et ils ont apprécié les couleurs d'automne des arbres du Bois du Petit Château et ses animaux, surtout les loutres.

Nous les avons initié à comment touiller la fondue en huit. Ils sont devenus accros au chocolat suisse et ont rempli leurs bagages de Ragusa et compagnie.

A notre liste de curiosités neuchâteloises manquait encore la torrée et une bonne meringue. Ces incontournables spécialités, il fallait qu'ils y goûtent. Le temps passe vite quand on est en joyeuse compagnie et la météo ne s'accorde pas toujours avec nos envies. Il ne restait plus qu'un jour avant que nos vacanciers reprennent la route pour rentrer chez eux ; la dernière occasion pour déguster un repas du terroir neuchâtelois.

On a acheté les saucissons et on les a bien emballés avec les feuilles de chou, le papier de boucherie et les "Impartial" des jours passés. Tout était prêt ; les pommes de terre dans l'alu, le pain, la bouteille de vin et l'eau. On a mis les sacs dans le coffre et on s'est serrés dans la voiture pour cette ultime balade. Il faisait gris mais pas froid pour un mois de septembre. On se réjouissait de préparer ce plat typique de chez nous et de le déguster avec ces mangeurs de coquillages. Sur les hauts de la Ferme Modèle, nous avons repéré un foyer avec vue et tout près, une "débrosse" qui fournirait le bois du feu.

« Et après on ira prendre le café aux Roches-de-Moron. De là-haut, LA VUE SUR LE DOUBS EST IMPRENABLE » disait Louis, mon mari.

— « Et au bistrot, ils ont une carte de desserts longue de 14 mètres et des meringues ! On y allait à pied avec mon grand-père à l'époque, c'était la marche du dimanche avec la 'carotte' au bout. Et c'est ouvert le mercredi ! »

On était tout réjoui à l'idée de cette sortie.

Nous sommes partis, pour une dernière virée-découverte du pays neuchâtelois pour nos invités. Arrivés près du coin prévu pour le pique-nique, la place était prise... Un attroupement de vaches avec leurs veaux se frottaient avec délice contre les branches du sapin abattu et de nombreuses bouses colonisaient le pâturage. Nous n'étions pas bienvenus. « On va les chasser plus loin. » dit Sylvie, prenant son courage à deux mains. Mais tous nos efforts pour éloigner ces bêtes furent inutiles. Au contraire, elles étaient curieuses de voir ce qu'il y avait dans nos sacs et nos grands gestes les rendaient nerveuses ; elles couraient dans tous les sens. Après un quart d'heure, on n'en pouvait plus et le fou-rire nous coupait les jambes. Il fallait se rendre à l'évidence. Ces bovins ne nous lâcheraient pas. « Bon fourrage et gratte-dos tout en un, c'est le top pour elles. Rien à faire, elles étaient là avant nous. Il faut trouver un endroit plus tranquille avec moins d'animaux. » s'écria Louis. On retourna à la voiture et après avoir tout remballé, on démarra en quête d'un autre « foyer ». Très vite, une odeur de fumier commença à nous monter au nez. « Mince alors, j'ai marché dedans. » dit Guillaume tout penaud. « La prochaine fois, regarde où tu mets les pieds. » je dis. Un nouvel arrêt s'imposait pour nettoyer les baskets de mon fils. « Si ça porte chance, ça n'ouvre pas l'appétit. Même après une corrida. » rigolait notre ami. La chaussure fut décrochée au mieux et on repartit.

En continuant la route en direction des Planchettes, on trouva une place de grillade en lisière de forêt et on s'installa. Ici pas d'animaux à part quelques moustiques en mal de sang frais. Et nous étions les seules proies dans les environs. « Aïe, il m'a piqué. » « Moi aussi. » Des insectes affamés s'en prenaient à nous. Vite, il fallait les éloigner. « Il faut brûler de la « darre », ça va les faire fuir. » dis-je. On se dépêcha d'allumer le feu et d'y mettre quelques branches de sapin bien vert. Et bientôt un épais nuage de fumée nous enveloppa, chassant les indésirables. Nous étions fumés comme des jambons mais la méthode était efficace. Après avoir ramassé du bois sec pour la torréie, il fallait attendre que la braise se fasse pour enfourner les saucissons préparés et les patates bien emballées et patienter encore. Enfin Louis qui s'improvisa cuisinier, dit que c'était le moment et s'occupa d'enterrer le tout sous les charbons rougeoyants. Il ajouta quelques branches et bientôt les flammes s'élevèrent du brasier.

Le ciel s'assombrissant de plus en plus, le vent se leva. On se tenait autour du foyer pour profiter de la chaleur en plaisantant sur la course aux vaches et leur fichu caractère. « Par chez nous, on a plutôt des cochons et comme on n'a pas le droit de faire du feu dans les prés, on n'a jamais testé le dressage de porcs dans la gadoue » « Et si tu marches dedans, pas sûr que ça fasse ton bonheur » ajouta Sylvie.

Le « café croissant » du matin était bien loin et on commençait à avoir un peu faim. « Combien de temps faut-il encore attendre pour que ça soit cuit ? » interrogea Pierre.

—« Je n'ai pas regardé l'heure quand j'ai enfourné. » répondit Louis. « Ça fait un bout de temps, il me semble. Il fait soif. J'ouvre le rouge, on boira l'eau après » dit-il, pressé d'inaugurer le tire-bouchon de son couteau suisse acheté la veille.

—« Et les verres, ils sont où? »

On finit par mettre la main dessus. On trinqua et l'ambiance aidant, on oubliait le principal. Quand tout à coup. « Vous sentez aussi cette odeur de brûlé ? » dit notre amie. « Oh mince, c'est le moment de sortir la viande, tout de suite ! Et pour les pommes de terre, je pense que c'est déjà plus l'heure. » dit mon mari.

Tirées du feu avec un bâton, elles ressemblaient à des morceaux de charbon et ne faisaient plus envie à personne. Il restait les saucissons bien rétrécis et noircis, mais encore mangeables. « Heureusement qu'on a mis beaucoup de chou, même s'il est tout cramé » lança Guillaume.

On coupa les sauciflards en rondelles. Avec le pain ça n'était pas trop mauvais, sauf qu'on avait les dents noires de grillé et les mains aussi. Nos amis, qui en étaient à leur première torrée, apprécièrent le croustillant et l'originalité de cette pratique. « Depuis le temps des cavernes, ici rien n'a changé, sauf la route qui est goudronnée. » plaisantaient-ils.

Il commençait vraiment à faire froid et humide. On a mangé vite puis tout embarqué. On était pressés d'aller enfin déguster à l'abri, un bon café et la crème des meringues nous faisait déjà saliver.

Mais arrivés aux Roches de Moron, le bistrot n'était pas ouvert ; sur la porte, pendouillait une pancarte « FERME LE MARDI » et en dessous, écrit en rouge « jusqu'à nouvel avis ».

—« Et moi, qui ai besoin d'aller aux toilettes » disait Sylvie. »

—« Il va falloir attendre encore un peu ou trouver un arbre » proposa Louis. « Et les meringues ici, c'est zéro calories. »

Pour le panorama c'était « râpé » aussi. C'est à peine si on distinguait quelques crêtes boisées au loin. L'humidité nous enveloppait. Le brouillard qui montait du barrage et du lac de Mauron recouvrait tout le paysage. L'automne était là. Nous n'avions plus qu'une envie ; rentrer chez nous pour nous réchauffer et... manger un dessert.

« La vue sur le Doubs est imprenable, c'est rien de le dire » remarquait Pierre « Plus que la corne de brume et c'est la Bretagne. »

'Yvette', Jacqueline Schenk