

C'est parti MON KIKI!



Kiki sur la voie de son maître



Ça sent la truffe...

Minot, les mains accrochées à un cerceau et planté comme un cierge devant un décor imitant la luxure d'un jardin exotique, Pierrot affichait déjà de la bonne humeur à revendre. Quelques années plus tard, l'objectif d'un Kodak des familles le croqua assis sur un petit Renault attelé à une lieuse : « C'était en 1951, j'avais un peu plus de vingt ans et nous venions d'acheter notre premier tracteur ! ». Tiens ! Le revoilà posé devant une 203 break, toujours en noir et blanc. Et puis, il y eut ces clichés réalisés au régiment et ceux effectués par le National Géographique, en couleur mais toujours avec le sourire.

Les mains usées par le travail, le visage animé par la passion, Jeannette laisse tomber une photo de son beau-père affairé à chercher les truffes avec un cochon. Au pied d'un verre de rosé, un peu passée, l'épreuve parle d'autrefois.

Dehors, il fait froid.

KiKi affole ses cent cinquante kilos, tire sur sa laisse, cave la truffe et force le sol d'un grand coup de groin. La terre s'ouvre et l'animal pousse du col, s'acharnant à vouloir croquer dans le fruit interdit. Alors que Pierrot le retient de toutes ses forces, Jeannette l'empêche de commettre le pire à l'aide d'un pic.

La lutte s'engage mais les Vayssié l'emportent et vont chercher leur bonheur sous les yeux affolés de Kiki qui écope d'une poignée de maïs en guise de consolation.

« Il est mignon comme tout mais il a gardé le vice de la truffe. Si on n'y prenait pas garde, il aurait tôt fait d'en manger pour des sous... »

Essoufflé, Pierrot parle en tenant une belle « Tuber Melanosporum » qui vient d'échapper de peu au mauvais sort que lui promettait ce « sacré cochon » de Kiki.

Les narines plantées sur le trésor, le retraité remarque : « *Elle est noire et fraîche. C'est de la bonne, comme je les aime...* »

Sans plus attendre, la truffe va finir son voyage dans un petit panier en osier qui en a vu d'autres et « zou ! », ni vu ni connu, Jeannette referme le couvercle du chavadou pour que la part de mystère reste entière.

La matinée d'hiver se passe comme ça, à fouiller le jardin d'Éden d'un couple malicieux et complice jusqu'au bout des ongles : « *Jeunes, nous nous étions croisés puis, nous avons fait connaissance à un bal...* »

A l'heure de l'apéritif, bon gré, mal gré, Kiki retourne dans sa loge pour y faire pitance. Dans la salle à manger de la maison familiale, Pierrot raconte sa rencontre avec Jeannette. L'oreille tendue, mince et vive,

cette dernière lui adresse des regards qui trahissent des pensées colorées de tendresse.

Après guerre, Pierrot avait été diplômé de l'école d'agriculture avant de faire son service militaire chez les parachutistes. Ensuite, il avait dû se taper du rabiote en Tunisie et en Algérie... *« Je n'étais pas le premier de la famille à faire du trajet. Au tout début du XX^e siècle, quatre de mes oncles étaient allés créer une usine de bretelles aux États-Unis. Installés à San-Francisco, ils avaient fini par faire fortune en montant une chaîne d'hôtels. Fut un temps, ils m'ont demandé de les rejoindre, mais j'ai eu peur de ne pas pouvoir apprendre la langue... »*

Et Pierrot de raconter: *« Un jour, mon oncle Antoine est revenu faire un tour au pays. Joueur et polisson, il est allé faire une virée à Monte-Carlo. Avec l'argent gagné dans la Principauté, sur un coup de tête, il s'est payé deux hôtels à Brive. »*

Antoine n'avait que dix-sept ans quand il avait traversé l'Atlantique: *« Il y avait beaucoup de vignes dans notre secteur mais le phylloxéra avait tout foutu en l'air. Du coup, il était allé chercher fortune en Amérique. Mon père avait choisi de rester accroché à ses bonnes terres. Les vignes furent remplacées par des chênes truffiers et le tour fut joué... »*

Avant la Der des Der, les Vayssié récoltaient entre trois cents à quatre cents kilos de truffes par an: *« Cette manne a permis de construire un beau corps de bâtiment en pierres. Ici, la truffe a fait la richesse du pays... »*

Au lendemain de la seconde guerre mondiale, pas toujours bien entretenues, les chênaies se montrèrent moins généreuses: *« En 1949, nous étions tombés à cent kilos, mais nous faisons aussi du "tabaque" en plus des céréales et des bovins.*

Avec Jeannette, nous avons changé notre fusil d'épaule. Nous avons laissé tomber les vaches et le "tabaque" pour nous reconverter dans les oies grasses et les légumes. C'était avant l'arrivée des primes, ça rapportait, c'était encourageant et on pouvait faire face. Mais c'était du travail! »

Chercher les truffes à l'aide d'un cochon, pour Pierrot, il n'y a pas à sortir de là :

« Saint-Antoine est le patron des truffiers et ce n'est pas pour rien qu'il est représenté avec un porc. Là, au bout du Causse de Martel, dans le prolongement du Périgord, à la croisée des trois évêchés de la Dordogne, de la Corrèze et du Lot, notre famille a toujours utilisé un cochon pour caver. Cet animal sent une truffe à vingt mètres, même si elle est profondément enterrée dans le sol. En 2000, j'ai gagné le concours de chiens et cochons truffiers avec la femelle que j'avais avant Kiki. Minotte avait trouvé six truffes en un peu moins de trois minutes !!! »

Et Pierrot d'ajouter en sirotant une boisson à base de gentiane : « Les porcelets apprennent avec leur mère mais il faut avoir tout un élevage et c'est trop de travail. Maintenant, nous les achetons dressés. L'avantage, aussi c'est qu'après une dizaine d'années de bons et loyaux services, un cochon, ça part pour le saucisson. Un chien ne fait pas le même profit. »

Le « hic », c'est que des bestioles du gabarit de Kiki sont difficiles à manœuvrer pour des retraités. Alors, comme à leur habitude, Pierrot et Jeannette ont cogité : « L'idéal serait de dresser un cochon nain de type chinois. Ça pourrait faire... »

« La truffe - ajoute Pierrot en faisant le nez de celui qui sait - du premier décembre à la fin février, on la cherche dans des brûlis, sur des terrains plats et maigres, à l'ombre des chênes ou des noisetiers. Les meilleures sont celles qu'on trouve entre Noël et début janvier. De la vraie noire de noire, mûre et parfumée à souhait. Avec Jeannette, on la mélange à des œufs frais brouillés et on la laisse reposer une nuit dans un bocal avant de nous faire cuire une omelette baveuse. Parfois, aussi, nous en mettons dans des pâtés de foies. On connaît les bonnes choses, alors, pourquoi se priver ? »