

OPERATION SANGLIER

(vendredi 5 juillet 1974)

Ayant comme point de départ des paroles prononcées un peu à la légère, la plus gigantesque broche jamais organisée dans les quelques 50 ans d'activité du LSRH allait voir le jour.

En effet, le LSRH compte dans son personnel (trié sur le volet) un spécialiste des sangliers à la broche et de la microscopie électronique. Il est d'ailleurs plus que probable que Monsieur Béguin, fort absorbé par un délicat problème de microscopie ait laissé échapper, dans un moment de découragement total, ces paroles historiques: J'aimerais mieux me taper un sanglier à la broche plutôt qu'un boulot pareiletc., etc.. (La suite risquant de compromettre sérieusement l'avancement de ce précieux collaborateur, je préfère la passer sous silence).

Monsieur Züger, qui comme chacun le sait n'est pas sourd et qui passait par là au même moment eut soudain comme une révélation: "CA Y EST, CA JE ~~SAIS~~ FAIS"!

Et c'est ainsi qu'une maman sanglier, qui ne demandait en fait qu'à continuer de batifoler dans les forêts polonaises, allait finir lamentablement dans les assiettes en carton des employés du LSRH.

Tous les arguments utilisés pour convaincre Monsieur Züger de renoncer à cette folle entreprise tels que:

- Et si y flotte ?
- Le lundi ça ne va pas y a le courrier
- Y aura pas assez de monde pour bouffer tout ça !
- Le jeudi j'ai la fanfare, comptez pas sur moi
- On n'a pas le temps jusqu'à vendredi prochain
- On ne peut pas faire ça un samedi et un dimanche
- Vous ne vous rendez pas compte du boulot que ça donne !
- Pourquoi on ne ferait pas des Knödels.

Tous ces arguments furent balayés et la grande décision fut prise, il est vrai, que nous disposions d'un endroit absolument idéal, la grotte du four, dans les Gorges de l'Areuse.

Deux problèmes tout de même: le bois et le transport du matériel. Pour le bois, une équipe de bûcherons amateurs, sous l'expertise direction de Monsieur Rickli, qui, tout en pensant déboiser la montagne de Boudry, allèrent se perdre dans des endroits impossibles et risquèrent de nombreuses fois leur vie pour rapporter, de fort loin, quelques maigres branchages. Il est bien clair qu'après une telle expédition, il ne restait plus que le charbon de bois de la Migros.

Une caravane de volontaires athlétiques transporta les quelques centaines de kilos de marchandises jusque sur les lieux du festin. (Notons au passage que pour faire le trajet dans le sens inverse, le lendemain du dit festin, la caravanne avait sérieusement rétréci).

Le sanglier est commandé, le menu est arrêté dans ses moindres détails, M. Rickli modifie les supports de broche, l'affiche est apposée et les inscriptions affluent.

Le jeudi 4 juillet, nous notons une certaine effervescence au LSRH; le sanglier est là, devant le bâtiment, dans la voiture de M. Züger. Une bonne partie du personnel défile devant celle-ci pour un dernier hommage au noble animal, tout de même assez impressionnant, sauf pour MAX qui décide qu'il est dégoûtant et qu'il n'en mangera pas.

A l'aube du jour J, quatre personnages pas trop bien habillés, armés de grands couteaux transportent péniblement un sanglier (s'il avait été vivant, il aurait pu marcher) sur le sentier des Gorges de l'A-reuse. Après bien des efforts, l'animal est hissé à la maîtresse branche d'un arbre, c'est là que les difficultés vraiment sérieuses commencent, pas de fermeture éclair pour lui retirer sa canadienne; par où allons-nous bien commencer pour lui retirer cette sacrée fourrure qui adhère à la bête comme une couche de Tic sur son support (ce qui n'est pas peu dire).

L'animal finit tout de même par être déshabillé et décapité, tout ceci sans qu'un voyageur passe sur le sentier, un verre était pourtant préparé pour lui !

Un délicat problème nous reste à résoudre: faire tenir sur la broche un animal de ce poids avec les reins cassés par la décharge de chevrotine (ou la balle) et ceci sans numéro de demande.

Après avoir surmonté cette dernière difficulté, l'animal est bourré d'oignons, échalottes, herbes z'aromatiques, sel et poivre.

Pause_de_midi

MENU

Coquelets en papillottes
 cuits à la braise
 Salade
 Crus millésimés.

Après ce menu digne d'une caverne trois étoiles et une sieste que n'auraient pas désavoué des gastronomes corses, notre animal fut mis à rôtir, les ingrédients pour la salade et la sauce chasseur préparés, il ne reste plus qu'à tourner la broche et à s'occuper du feu.

Vers 18 heures, les premiers convives débouchent sur le sentier poussiéreux, ils ne tardent d'ailleurs pas non plus à déboucher des bouteilles, et, en faisant de sérieux ravages dans la réserve de Valpolicella, ils prennent également une sérieuse avance dans les °/oo autorisés.

L'assemblée étant au complet et le maître rôtiisseur ayant donné son consentement, l'animal fut découpé et servi à quelque 70 convives, arrosé de sauce et accompagné d'une excellente salade mêlée.

Repas sans histoire, qui je l'espère restera marqué à tout jamais dans le foie des participants.

Sur le coup de minuit, alerte ! une disparue, un témoin affirme en effet avoir vu Madame X dévaler le talus très raide (pas Mme X, le talus) à cet endroit, branle bas de combat, cordes, lampes de poche, tout le personnel valide (environ 5 personnes) se livre aux recherches, seul le maître rôtiisseur reste calme et nous affirme qu'il n'y a pas de quoi s'en faire, nous retrouverons de toute façon le corps à l'usine électrique, ce en quoi il se trompait, Madame X, après avoir effectivement dévalé le talus, était simplement remontée jusqu'à sa voiture pour y chercher des Gauloises.

L'expérience fut concluante et il est certain que chacun a eu du plaisir à cette soirée, qui, nous pouvons le souhaiter sera renouvelée au moins une fois avant le centenaire du Laboratoire.

Appendice gastronomique

Comme vous serez rarement 70 à table, vous trouverez ci-après la recette pour 1/2 litre de sauce.

Une dernière remarque, la sauce LSRH avait été préparée avec 1/3 de champignons de Paris, 1/3 de cornes d'abondances séchées et 1/3 de bolets secs.

G. Dubied

SAUCE CHASSEUR

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 20 minutes

Ingrédients pour 1/2 litre de sauce:

150 g de champignons; 6 échalotes; 80 g de beurre; 2 cuillerées à soupe de farine; 1 dl $\frac{1}{2}$ de vin blanc sec; 3 dl de bouillon bien corsé; 1 cuillerée à soupe de jus de rôti; 1 boîte de sauce tomate (attention il ne s'agit pas de concentré); cerfeuil, persil, estragon; sel et poivre.

- 1) Nettoyer les champignons: coupez le pied sableux, lavez-les rapidement, épongez-les, émincez-les finement.
- 2) Epluchez les échalotes, hachez-les aussi finement que possible.
- 3) Lavez le cerfeuil et le persil; épongez-les; hachez-les.
- 4) Faites bouillir un peu d'eau, trempez l'estragon 2 minutes dans cette eau bouillante, passez-le à l'eau froide, épongez-le, hachez-le.
- 5) Faites chauffer la moitié du beurre dans un petit sautoir.
- 6) Quand il est chaud, ajoutez les champignons, laissez-les revenir et, juste au moment où ils commencent à colorer, ajoutez le hachis d'échalotes; laissez blondir.
- 7) Saupoudrez les champignons et les échalotes avec la farine; laissez blondir en remuant bien à la cuillère de bois.
- 8) Mouillez avec le vin blanc, le bouillon, ajoutez la sauce tomate et le jus de rôti; assaisonnez de sel et de poivre; laissez cuire 10 à 12 minutes.
- 9) Coupez le reste du beurre en petits morceaux.
- 10) Retirez la casserole du feu, ajoutez le reste du beurre en battant énergiquement avec le fouet à sauce.
- 11) Ajoutez le persil, le cerfeuil et l'estragon hachés au moment de servir.