

Intoxiqués par leurs sangliers



Mardi 10 novembre 2009 - Jalhay Herbiester

Les jeunes d'Herbiester ont régalié leurs convives, mais ont été intoxiqués lors de la cuisson

On savait que, depuis la redynamisation du comité de la Jeunesse de Herbiester au début de l'été passé, l'ambition du Président Guy Lemaître et de ses troupes était de frapper un grand coup.

Non seulement pour souligner le changement, mais aussi rappeler au plus grand nombre la proverbiale convivialité de la salle de l'Union, passablement rafraîchie.

Voilà pourquoi, après une première soirée " blind test " mise sur pied en septembre dernier, l'ensemble des comitards ont retroussé leurs manches à l'entame du week-end écoulé afin de recevoir comme il se devait les 238 convives inscrits à leur première Fête du Sanglier!

Un coup que l'on peut qualifier de fumant, dans tous les sens du terme.

Ne le cachons pas, la référence n'était autre que les " Bœufs " d'en-face dont le grand " méchoui " à l'ardennaise – soit un bœuf entier rôti à la broche – possédait jusqu'ici une saveur d'avance.

Savoureuse idée!

Mais à Herbiester, l'envie éternelle de rivaliser et l'ardeur ne manquent sûrement pas. Alors on a décidé de rôtir selon la même méthode pas moins de cinq " cochons sauvages " fraîchement abattus par des chasseurs du coin.

Quelle savoureuse idée! Force a été de constater que celle-ci s'avérait carrément géniale, pour les convives...

Les commentaires des hôtes d'un soir n'ont d'ailleurs manqué d'éloges à aucun moment: " délicieux ", " très fin ", " soigneusement présenté " ou encore " incroyables ces deux sauces à la bière ou au poivre " ! Seul bémol: l'ensemble des membres du comité semblaient éprouver bien de la tristesse tellement leurs yeux se montraient rougis et gonflés, y compris jusque bien tard en soirée.

Que se passait-il? Auraient-ils bien connu " l'animal mort dans leur assiette " au point de le pleurer?

" *Que nenni* " finit par nous confier, hilare, Philippe Baron.

" *Il faut savoir que pour bien cuire, un sanglier doit être rôti sans avoir été écorché. Avec sa peau donc, qui abrite une bonne couche de graisse. Mais lorsque nous avons allumé les feux à 8 heures, ce matin, les poils de leur fourrure ont dégagé une fumée terriblement irritante en se consumant. Et nous avons tous été... intoxiqués! Nous ferons mieux la prochaine fois, c'est le métier qui rentre...* "

Certes! N'est finalement pas Obélix qui veut...

Cap à présent sur les préparatifs du carnaval 2010, autre moment clé de l'année festive jalhaytoise.

La meuse verviers – F.H. - Archive 4650