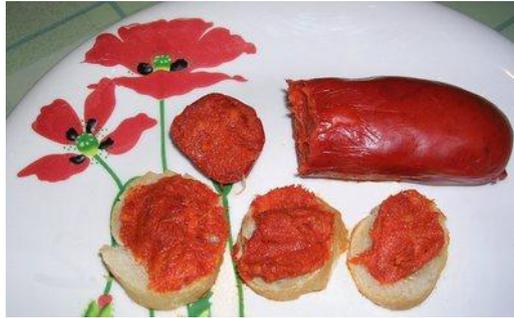


## LA SOUBRESSADE DE MARCEL



Il est parti trop tôt cet homme intelligent, qui non seulement m'a offert cette recette, le but de ce texte aujourd'hui, mais a réussi une magnifique réalisation agricole digne d'un pionnier, pardon je voulais dire Pied Noir de Lecourbe il me semble. Voyez plutôt, une fois arrivé sur la commune de Noves, création d'un élevage de cochon, mais pas d'engraissement, uniquement l'obtention de porcelet par une sélection rigoureuse des truies et des verrats reproducteur.

L'ergot du seigle a eu raison de son élevage, ce champignon parasite des céréales contient une substance abortive qui a tout détruit en quelques jours. Quelqu'un n'a pas fait son travail chez le fournisseur d'aliment ! Quel désastre !

Mais rien n'arrête cet homme et sa famille. Voilà qu'après transformation aux normes des bâtiments, un élevage de poulets A LA FERME apparaît. Belle qualité de poulets élevés en liberté, pas de graisse superflue, belles cuisses rondes, rouges et goûteuses, vendu dans le sud du Vaucluse et dans le Nord des Bouches du Rhône.

Cet homme si gentil me dit un jour : « Vous qui êtes si gourmand et qui cuisine avec passion, savez-vous faire de la soubressade ? Vous savez dit-il, à la ferme il fallait faire des provisions de viande pour l'hiver, en particulier 1 ou 2 cochons, qui se gardent si bien grâce à leur graisse et à la cuisson. Avec un porc de 180 kg vif je faisais 28 kg de saucisses et saucissons, 5 kg de pâté de tête, 30 kg de jambon, 8 kg de petit salé, 5 kg de pâté de foie, 10 kg de boudin, 4 kg de couenne, les 4 pieds et 10 kg de soubressade dont voici la recette

- 1 kg de poitrine de porc
- 22 g de sel
- 4 g de poivre
- 4 g de piment rouge en poudre
- un verre de vin rouge
- un petit verre de cognac (1 dans la recette, 1 dans la bouche ça donne du courage)

Passez 2 fois la viande au hachoir, étalez-la sur la table et répartir le sel, le poivre et le piment avant de verser le vin et le cognac. Mélanger le tout pour bien répartir les différents ingrédients.

A ce moment il faut ajouter entre 30 a 50 g de poivron rouge en poudre (surtout pas de paprika destiné au Goulache et cultivé par les Hongrois) c'est en fonction de la grandeur du verre de vin et de cognac, pour sécher le mélange selon son goût. Reste à remplir les boyaux, à la main avec un entonnoir, ou à la machine, sans oublier de les piquer avec des épingles à coudre fixées sur un morceau de bouchon (sorte de hérisson) pour faire partir l'air d'une part, et continuer le séchage si souhaité. N'oubliez pas la ficelle c'est plus joli à voir, Il existe d'autres recettes bien sur du genre longanisse, mahonnaise, etc... plus ou moins pimentées, parfumées, présentées. Mais j'avoue avoir un faible pour celle ci.

Pour la dégustation je vous conseille ce jour là le roi des casses croûte inventé sur les quais de Philippeville par « la restauration rapide de l'époque », tenue par Mme Mareng (orthographe incertaine) au début du quai et par M. Discala dit Petit Chapeau, roi de la macaronade et de la soubressade aux œufs : Dans une petite poêle faire légèrement frire mais pas trop une soubressade coupée en deux dans le sens de la longueur, casser 2 œufs avec cuisson à votre choix, baveux, pas baveux, une baguette de pain frais et juste un peu de vin rouge, quel souvenir ! Que je fais revivre très souvent avec une variante pour en faire un véritable plat, des pommes de terre en petits cubes que je fais cuire en premier, je rajoute la soubressade, et en dernier les œufs. Je vous souhaite un bon appétit.

Encore merci Marcel mon ami,

**Gérard Boutonné.**