# KE PASSA

Texte & photos : Mireille Morineau.
Consultants : Georges Polian, Michel Luksenberg

Sur le hameau du Haut Guil, la nuit est obscure. Des nuages, pas de lune, pas d'étoile. La maison du Grand Duc est silencieuse. Brebis Yksi Ke Passa, brebis de contrebande d'origine non contrôlée, ouvre la porte cachée de la cave secrète. Puis elle fait signe à ses copines les Nomba-Nomba : Fula, Hiru, Styri, Pemp et Shichi tapies dans la pente. Psst… pstt, faufilez-vous vite fait à l'intérieur. Chutttttt… nous sommes ici incognito. Ni le Grand Duc, ni ses compagnons ne doivent deviner, ni même s'imaginer notre présence… compris ? Shichi pouffe, en essayant d'étouffer son rire avec son sabot qui aurait bien eu besoin d'un coup de peinture. Brebis Yksi Ke Passa lui fait les gros yeux. Discrétion, j'ai dit. On a tout à apprendre ici. En haut dans la maison, niveau salon cuisine cheminée, devinez ce que j'ai vu par la fenêtre du balcon ? Un atelier de réparation de sabots ! Ils ont des sabots les gens. Des sabots amovibles, qui plus est ! Ils les mettent et démettent à leur guise. On peut les admirer devant la cheminée. Pemp se rebiffe. Tu nous prends pour des salariés du Père Noël, c'est des histoires pour les moutons, tout ça.

Va voir si tu m'crois pas ! Fula, accompagne-le avec ton appareil photo. Passez par l'escalier intérieur, ce sera plus rapide. Mettez des patins, faut pas faire de bruit. Je veux un rapport circonstancié et précis.

Quelques heures plus tard, le Grand Duc et ses compagnons entendent un vacarme dans les escaliers. Qui a oublié de fermer la porte ?
Profitant que Brebis Yksi Ke Passa est partie s'aérer le museau, Hiru, Styri, Pemp et Shichi rejoignent leurs collègues. Laisse-moi voir ! Pousse-toi ! Ben dis donc, il est pas beau ce sabot. Mais il est vert pomme, moi j'en veux des rose fuchsia ! s'exclame Hiru. Fula cadre sa photo le mieux possible. C'est une artiste. Elle lit à voix haute : Dynastroy. Elle ricane dans sa barbichette : avec un nom pareil, c'est pas étonnant qu'ils s'effritent, ces sabots. Elle est pourrie c'te marque. Vas-y Fula, prends la photo.

Sont pas sortis de l'auberge ceux qui veulent réparer. Pemp note. Y s'appellent Michel et Georges. C'est les sabots de celui qui s'appelle Georges qu'y réparent. Les autres qui tournent en rond, ce sont des apprenties.

Qui donc ? Demandent ensemble Hiru, Sichi, Pemp et Styri. Fula lève les yeux au ciel. Ben là, devant vous : Françoise, Monique, Isabelle, Mireille. On dirait nous.
Brebis Yksi Ke Passa, rentrée de sa promenade, se faufile sur le balcon pour zyeuter par la fenêtre. Il voit la troupe en pleine effervescence. Les fripponnes ! Quand le chat n'est pas là, les brebis dansent. Elle frappe au carreau : au rapport, à dix-huit heures tapantes ! Oups ! Font les Nomba-Nomba. Ça va barder, on redescend à la cave secrète. Elles claquent la porte et s'engouffrent dans l'escalier en se bousculant.

Brebis Yksy Ke Passa tapote son menton du sabot. Alors ce rapport ? Elles s'y mettent. Toutes à la fois. Faut coller. Avec de la colle. La bleue, c'est trois heures qu'on attend. C'est le tube qui est bleu, pas la colle. Trois heures pour rien. Ça tient pas. Y'a des trous, à cause des miettes. Y z'ont ajouté de la mie de pain. Mais non, du papier mâché. Et des petits morceaux de bois. Coupés à la hache. Non, à la hâte. A la va-vite, quoi. Non, c'est méticuleux, ça prend du temps. Faut tailler à la bonne mesure puis glisser sous la semelle éventrée. Michel, il est doué. Mais la bleue, elle est pas top. Alors ils mettent de la rouge. La couleur, c'est le tube, je t'ai déjà dit. C'est plus rapide comme prise. Y z'ont essayé toutes sortes de colles. Regarde la photo.

Demain, c'est moi qui m'y colle, déclare Yksi ke Passa. Vous autres, vous aller repérer le nouveau téléski de la Brune. C'est qui la Brune ? s'insurge Fula. On la connaît pas. Elle se teint ? J'croyais que c'était passé de mode. T'es blonde ou quoi ? lui rétorque Yksi. La Brune, c'est la piste qui descend sur Valpréveyre. Allez les fifilles, au dodo. Demain à l'aurore, au téléski,
Le lendemain, suspense. Brebis Yksi ke Passa entre-ouvre la porte qui donne sur le couloir et la cuisine. Tiens, on dirait les sabots verts sur le radiateur ? Ils les font cuire ? Drôles de gens, méfions-nous. Ils pourraient nous chasser pour nos sabots. Je vais me planquer derrière le piano. Je ferai des notes si un des gens veut jouer. Bonne planque. Je peux tout

voir. Voire tout inventer. Y z'arrivent, les gens. Ils vont remettre leurs sabots. Il ont des paires de rechange à ce que je vois. On est pas tous égaux. Nous les Nomba-Nomba, on en a qu'une double paire. La bio-diversité a été inventée par Brebis Zéro. Pas Zorro, Null, Nula. Y'a de ces ratés ! Comme pour la colle à ce que je comprends. La réparation n'a pas complètement tenu. Ils vont tester autre chose.

Y disent que l'araldite se rebiffe. Y vont essayer l'époxy.

Retournons à nos moutons. Je note. Si ça marche leur réparation, j'ouvre un atelier « Au vieux sabot ». Faut avoir des projets dans la vie. On verra demain. Demain je vais aller téléskier avec les copines. Téléskier permet de réfléchir tout en skiant.
La nuit vient dans la cave secrète. Les Nomba-Nomba sont rentrées, un peu tard car elles se sont arrêtées voir si elles pouvaient trouver un bistrot qui les accepte. Brebis Yksi leur trouve un air éméché. Elle aussi est fatiguée, saoûle d'avoir tant cogité sur ses plans d'avenir. En moins de temps qu'il ne faut pour le dire, les voilà toutes qui pioncent et ronflent comme des radiateurs.

Encore un lendemain. Va-t-il chanter ? Quand Brebis Yksi Ke Passa se réveille, ses sœurs Nomba-

Nomba sont déjà parties pour la Brune. Vite, elle court pour les rattraper. Elle file comme le vent, attrape une perche et la voilà qui monte en chantant jusqu'en haut. Elle met ses lunettes de soleil, rajuste ses sabots sur ses skis et c'est parti ! Elle descend à fond la caisse la piste de la Brune jusqu'à Valpréveyre. Là-bas ! En face du pont qui traverse la rivière Le Bouchet. Là, y'a tout le monde. Georges aussi : ses sabots ont tenu le coup !

Tagada ! Y'a aussi une buvette ! C'est là que tout le monde se retrouve. C'est là qu'elles sont, les Nomba-Nomba. Et les gens y z'y sont aussi. Tsoin-tsoin !
Je me doutais bien… C'est un signe. C'est décidé, j'ouvre ma buvette, heu… non, je veux dire mon atelier, se dit Brebis Yksi Ke Passa.



# UNE TRADITION TRÈS LOCALE

Jean-Luc Rudkiewicz

Si on vous invite à venir jouer à la « fenêtre de l'église », au « veilleur qui sonne depuis la tour » à la « Louisette dénudée » ou à la « longue crotte du canard » et qu'on vous dit que le prix en sera une « Mutschel », viendriez-vous ? Peut-être pas, vous auriez bien tort et cet article va vous convaincre de participer.

## La recette

Commençons par le prix, la « Mutschel ». Il s'agit d'un genre de pain un peu spécial, voire une patisserie, qui n'est fabriqué qu'une fois par an dans la ville allemande de Reutlingen, dans le Würtenberg. En effet, les Mutschel sont traditionnellement mises en jeu le premier jeudi qui suit l'Epiphanie. Ce soir-là, les citoyens de la ville se réunissent, dans l'ancien temps dans les boulangeries, aujourd'hui dans les bistrots et jouent aux dés, tout en buvant des chopines de vin. Chacun y apporte une Mutschel et les jeux durent jusqu'à ce que chaque joueur en ait gagné une. Voilà une coutume conviviale, dont les boulangers et les restaurateurs sont ravis qu'elle perdure depuis le Moyen Age au minimum.

Regardez donc l'image ci-contre qui représente une Mutschel, n'est-ce pas une forme originale ? Et voici la recette qui vous permettra d'en faire une de taille moyenne. Il faut pour cela : 500 g de farine à pain, genre T65, 1/4 L lait, 75 g beurre, 5 g sel, 5 g sucre, 40 g de levure de boulanger. On commence par diluer la levure dans un peu de lait, puis on rajoute quelques cuillères de farine, on mélange et on place le tout dans un endroit tiède pendant environ une demi-heure pour que les levures commencent à se multiplier. Au bout de ce temps, on mélange cette levure multipliée avec la farine, le sucre et le sel, on pétrit jusqu'à obtenir une pâte homogène en rajoutant le lait petit à petit. Puis on fait fondre le beurre et on le rajoute également en continuant à pétrir. En gros on fait une pâte de pain