

LE DÉBARQUEMENT EN NORMANDIE

Tom Merchant

Traduction Michel Paysant



© du texte Tom Merchant 2017

Avec tous nos remerciements à Yann Arthus-Bertrand pour l'utilisation de sa photo en couverture frontale

© Yann Arthus-Bertrand, SIA, Paris 1994

Avec nos remerciements à Cartes-de-France pour l'utilisation de la carte sur le dos de couverture.

Imprimé en Grande-Bretagne par Clays Ltd, St Ives plc en 2017, sous le titre *Normandy landing, 1990*

Imprimé en France par Bookelis.com en 2018

ISBN : 979-10-227-7321-8 Prix public : 10 euros





LE DÉBARQUEMENT EN NORMANDIE

Tom Merchant

Traduction Michel Paysant



Table des matières

Avant-propos	p. 5
1. Normandie	p. 7
2. Pèlerinage et achats de troupeaux	p. 15
3. Avranches, le cidre et une nouvelle année en France	p. 25
4. Le Bois Frou, les marchands de bestiaux et du Champagne tout autour	p. 33
5. La tonte, Coutances, Calvados et Les Tendres Bourgeons de Mai	p. 39
6. Bateman, Cecil, la première démonstration et une nouvelle voiture	p. 43
7. Le pays basque, Biarritz – et un très gros bélier	p. 49
8. Castelnau-dary, la vallée de Sault, MSA, des figues et la Montagne Noire	p. 55
9. Arles, la Provence, la Camargue, du riz, des mérinos et du foin	p. 69
10. Les Cévennes, Nîmes, La Grande Combe et Jean-Marie Costes	p. 75
11. L'Aveyron, la Révolution au Larzac, José Bové et le viaduc de Millau	p. 81
12. Toulouse, des trains, des avions, des bombes et la peur	p. 89
13. Les Alpes, Gap et la route Napoléon	p. 95
14. Les moutons russes, Romanes et INRA401	p. 107
15. Fromages, Paris et l'Est de la France	p. 115
16. La Bretagne, les galettes, la danse et les taureaux Bleu-Blanc-Belges	p. 127
17. Grandes manifestations, Lessay, Rennes, Clermont-Ferrand, Bellac, Libramont – avec les Néo-zélandais	p. 135
18. Le Nord de la France, la Belgique, l'Allemagne et les Pays-Bas	p. 139
Remerciements	p. 151

AVANT-PROPOS

du traducteur

Voilà un livre qu'on aimerait avoir écrit soi-même ! On n'y trouve pas de grandes aventures, de subtiles intrigues ou de choquantes révélations. Ce n'est pas de la grande littérature, mais on éprouve une vraie délectation à le lire. D'ailleurs on ne le lit pas, c'est le livre qui se lit de lui-même, coulant au fil de l'eau comme une rivière qu'on ne se lasse pas de contempler, avec des barques, des péniches, des grenouilles et des truites. Les épisodes de la vie de Tom sont comme ces objets, des distractions au flux de l'onde et de la vie qui court, puissante et tranquille, malicieuse et mélodieuse, divertissante et flegmatique.

Tom est très pudique. Aucune trace dans son livre de ses amies, de ses frères et sœurs, ni de ses enfants, alors que tous et toutes ont représenté une grande part de sa vie. Mais il ne sait pas, ou ne veut pas, les livrer au public. La rivière est une chose, les élans du cœur une autre. Il préfère évoquer la bouillabaisse, les côtelettes d'agneau et le crémant de Limoux. En revanche le livre est une encyclopédie du mouton, les races, les apparences, les préférences, avec ou sans cornes, avec une bonne laine ou non. Ce sont eux les héros de cette Odyssée contemporaine. Merci, Thomère !

Et bons moutons, Tom, – bêêhêêhêêh !

PS. Je dois beaucoup à Tom. C'est lui qui m'a pris sous son aile lorsque j'ai débarqué, jeune citadin français de 12 ans, dans la ferme de son père en Angleterre pour un séjour 'linguistique'. J'y ai appris aussi, avec lui, à faire la moisson, à traire les vaches, à jouer au French cricket et à plaquer les moutons au rugby. Peut-être lui ai-je aussi transmis ce goût de la France qui a guidé toute sa vie. Cela valait bien une traduction.

CHAPITRE 1

Normandie

(carte : 50 – Manche du Sud)

Cette magnifique buse glissant au-dessus de nous ne saura jamais qu'elle fut le facteur décisif de notre présence ici. Ursula l'aperçut et décida que la ferme était pour elle.

Elle aurait pu décider pire. C'est une bonne petite ferme pour les bêtes et nous y avons eu beaucoup de plaisir. Elle est architecte municipale à la retraite et moi fermier de l'Ouest de l'Angleterre.

Le bocage normand où la ferme est installée consiste en de petits champs bordés de hauts talus montés par une sueur honnête. La plupart de ces talus sont couronnés d'une haie. Pays très adapté pour abriter des agneaux nouveau-nés et autres bêtes, il s'est aussi montré dangereusement efficace pour bloquer l'avance des troupes alliées après le débarquement de Normandie, comme le firent les allemands de juin à août 1945. Puis arriva le général Patton au début du mois d'août, qui enfonça leurs lignes par une attaque en fer de lance et les coupa toutes. Ici, les vieux racontent quelques

histoires fascinantes, et quelques-unes bien tristes, à propos de la guerre. La voiture blindée de Patton dispose d'une place d'honneur dans la ville proche d'Avranches, où son monument commémoratif est entouré d'une pelouse pour laquelle une partie du gazon fut transporté depuis chacun des 48 états américains. Sa route, la « route de la Liberté », a une borne dédiée à un soldat américain à chaque kilomètre, en plus de beaucoup d'autres monuments et cimetières commémoratifs dans la région.

Mais en janvier 1990, pour nous, ceci était réel, pas un petit boulot d'été, une nouvelle vie. Excitante.

Ursula préféra acheter nos moutons localement. Une excellente idée. Les moutons locaux seraient habitués aux conditions climatiques locales. Ils nous permettraient aussi de nous faire de nombreux contacts et amis dans la région.

En février, nous sommes allés au Salon de l'Agriculture à Paris, où nous avons rencontré Olivier Delaval, le spécialiste des moutons de notre région, qui nous fit une impressionnante présentation des moutons de la Manche, notre département. Celui-ci, partie de la Basse-Normandie, dispose exceptionnellement de trois races différentes de moutons. Notre premier choix fut l'Avranchin, Avranches n'étant jamais qu'à 20 kilomètres ou quelques en bas de la route. Nous n'avons pas pu en trouver assez de bons, aussi achetâmes-nous aussi des Roussins, notre second choix. Le Roussin de La Hague, un grand nom pour un grand et excellent mouton, qui deviendra éventuellement un facteur-clé de mon avenir en France.

Parce que la Manche est beaucoup plus proche de l'Angleterre que de la plus grande partie de la France, il n'est pas surprenant que les trois races manchoises aient pour la plupart des origines britanniques.

L'Avranchin, un joli mouton à la face bleue avec une bonne toison, fut développé principalement à partir de béliers importés des Romney Marsh (les marais Romney) du Kent, en Angleterre. Probablement, ces marais, qui ont nourri des moutons depuis les temps romains, furent-ils regardés comme une

source adéquate pour améliorer le cheptel dans les marais salants du Mont Saint-Michel et le plat pays environnant.

Tristement, le registre de la race qui était tenu à ce moment-là à Avranches fut détruit pendant la guerre, mais des enregistrements du XVI^{ème} siècle montrent que les moines de l'Abbaye du Mont Saint-Michel avaient le droit de disposer chaque année d'un mouton par troupeau dans chacun des nombreux troupeaux de la baie, qui produisaient déjà leurs excellents et uniques agneaux de pré-salé si parfumés. Un visiteur du monastère de ces temps-là écrit que le goût de l'agneau de pré-salé était si délicieux que vous « auriez abandonné un faisan ou une perdrix pour lui ».

Ce goût délicieux vient de l'herbe nourrie par l'eau salée couvrant la baie lors des marées hautes. Sous réserve que les maîtres des troupeaux respectent de strictes conditions de pâturage, l'agneau de pré-salé du Mont Saint-Michel peut maintenant revendiquer le label AOC (appellation d'origine contrôlée) si recherché. Il se vend très cher, à peu près deux fois le prix d'un mouton ordinaire.

Beaucoup sont expédiés à Paris et exportés ailleurs, particulièrement en Allemagne et au Japon. Une dégustation se tenait récemment à l'abattoir local, dont le nouveau patron se plaignait qu'il les payait trop cher et qu'il y avait peu de différence avec les moutons ordinaires. Mais, parmi les onze dégustateurs de différentes origines, aucun n'eut de peine à identifier la variété de pré-salé. De nos jours, le patron a un autre problème : il ne peut pas s'en procurer en quantité suffisante !

La race Avranchin est extrêmement prolifique et fournit en moyenne plus de deux agneaux par brebis pour toute la race. Ceci nécessite de les nourrir au biberon, un travail essentiel mais qui prend du temps durant la période chargée de l'agnelage. Il faut aussi surnourrir les brebis elles-mêmes pour les garder en bonne condition pendant le début de la grossesse. A la fin de celle-ci, l'espace de l'estomac est extrêmement réduit si elles portent trois agneaux.

Il est intéressant de noter que, lorsque le gouvernement français lança son programme efficace pour éliminer la tremblante (du mouton), l'Avranchin fut la

seule race parmi les 30 ou quelques à être trouvée totalement résistante. Quelle meilleure preuve de la nécessité de préserver le matériel génétique de la race rare que la magnifique Avranchin est, hélas, devenue.

Dans ma recherche pour en acheter je n'ai pu en trouver qu'une quarantaine disponibles dans la qualité que je cherchais, mais je dois reconnaître que ma sélection était sévère (Ursula avait été très claire qu'elle voulait les meilleurs), mais nous avons rencontré quelques personnalités françaises remarquables, qui sont toujours nos amis aujourd'hui.

Le Cotentin, la troisième race de la Manche, ne se trouve, comme l'Avranchin, qu'en petits troupeaux. Les tondre, qui est la seule expérience personnelle que j'ai d'eux, est un vrai plaisir. Les tas de douce et pure laine blanche d'une excellente qualité étaient, en d'autres temps, gardés précieusement pour les métiers des tisseurs flamands immigrés, car ce sont eux qui avaient apportés ces moutons avec eux lorsque des problèmes religieux les avaient forcés à descendre ici dans des temps anciens.

Plus de laine - moins de lait, c'est en général la règle avec les moutons. Les Cotentins ne sont malheureusement pas une exception et ils manquent souvent de lait pour leurs agneaux. Commercialement, ils sont trop gros pour le marché actuel, les carcasses d'agneau pèsent 25 kg ou plus alors que le marché en France cherche des agneaux de 16 à 20 kg. C'est de peu de conséquence pour les éleveurs qui n'ont que de petits troupeaux généralement parqués dans les vergers de pommiers où leur rôle premier est de brouter l'herbe à ras, afin que la cueillette des pommes à cidre soit facile et agréable. En même temps, ils remplissent les congélateurs d'une viande excellente. Les brebis âgées deviennent énormes et développent des faces laides, presque comme des cochons, qui ne m'attirent pas, pas plus qu'à une architecte londonienne à la retraite !

Donc, avec seulement 40 moutons reproducteurs alors que nous en voulions 140, nous sommes allés dans le Nord de la Manche pour rencontrer des contacts signalés par Olivier Delaval. A La Hague, sur ce promontoire en saillie au-dessus de la Manche anglaise, totalement ouvert aux violents orages soufflés depuis l'Atlantique mais en même temps jouissant d'un climat qui

autorise la culture de précoces fleurs exotiques et de plantes sensibles au gel. Un endroit beau et magique, dont les fermes sont toujours largement habitées par une population majoritairement blonde, descendante des Vikings qui débarquèrent il y a si longtemps et qui tiennent toujours leurs festivals au Nord de la Manche.

Je suis sûr que ce sont ces hommes qui apportèrent les moutons Roussin avec eux, bien qu'il n'en existe aucune preuve. Le Roussin est plus petit, plus costaud et donne plus de lait que n'importe quel autre mouton local. La race a été énormément améliorée par des croisements avec les races ovines du Sud de l'Angleterre (qui sont aussi à l'origine des principales races de viandes anglaises) à la fin du XIXe siècle, qui étaient aisément disponibles dans les vallées du Sussex juste de l'autre côté de l'eau.

La Hague était aussi le pays de ce grand artiste Jean-François Millet, et les moutons que l'on voit parfois dans ses tableaux sont toujours des Roussins. Sa maison à Greville-Hague est maintenant ouverte au public.

Pour moi, après plus de 50 ans d'expérience dans l'élevage ovin, ce mouton facile à élever est le meilleur pour la production d'agneaux gras pour le marché d'aujourd'hui, et la race s'est ouverte un brillant avenir.

Alors que le nombre de moutons diminue partout en France, le Roussin augmente ses inscriptions en moyenne de 15 pour cent par an, et beaucoup sont exportés.

En totale opposition à l'énorme Cotentin, le Roussin a très peu de laine qui, d'après les standards de la race, ne doit pas être lâche mais serrée pour le protéger du mauvais temps. D'un autre côté, la brebis fournit plein de lait pour nourrir deux ou même trois agneaux. Comme leur laine de nos jours vaut juste 2 ou 3 euros (8 à 12 pour un Cotentin), alors qu'un agneau pour sa viande va chercher jusqu'à 100 euros pièce, on voit facilement où se trouve la priorité.

Chez les éleveurs de prés-salés du Mont St Michel, le Roussin a presque entièrement remplacé l'Avranchin, et début août, nombre d'entre eux font les 150 km ou presque de route jusqu'à La Hague à l'autre bout de la Manche pour participer à la grande foire de Jobourg où, dans un magnifique décor juste au-

dessus de la mer et surplombant Auray (Alderney), ils achètent leurs béliers de remplacement. Les prix actuels dépassent 2 000 euros pour les reproducteurs, mais la plupart trouvent preneurs aux environs de 600 euros.

Mais cela fait maintenant plus de 20 ans que nous sommes allés pour la première fois à La Hague. Les Roussins étaient bien moins chers alors et déjà une race rare, un statut aujourd'hui perdu à la suite de l'accroissement de leur nombre et d'un processus auquel je suis fier d'avoir activement participé.

Nous avons acheté quelques bons moutons à Charles Damourette, le roi sans couronne de la race des Roussins. Un grand éleveur de moutons et un homme charmant, très modeste. Ce fut lui qui persuada le ministre français de l'Agriculture dans les années 1980 d'enregistrer le Roussin en tant que race officiellement française. Il a été plus tard très justement décoré par le Président de la République française.

Etant totalement isolée sur l'ultime bout d'une péninsule déjà très éloignée, personne ailleurs en France avant Charles n'avait réalisé le potentiel, sinon même l'existence, de cette race.

Ce fut mon privilège de passer plusieurs jours avec Charles et cet autre grand éleveur Maurice Viel, à qui nous avons aussi acheté quelques moutons. Nous sommes allés en Angleterre lorsque Maurice et Charles furent invités à juger les moutons Roussin à la Foire Royale de Cornouailles. Imaginez leur fierté et leur plaisir de voir de leurs propres yeux leur race établie en Grande Bretagne.

Charles était connu de tous comme le père des Roussins. Il est mort récemment à 93 ans et est resté jusqu'à la fin la référence respectée et jamais contestée pour toutes les décisions les concernant.

Ses funérailles à La Hague furent inoubliables. J'y suis allé avec Maurice et, bien qu'arrivés tôt, nous ne pouvions entrer dans l'église. Je n'oublierai jamais l'arrivée du cercueil. Le président actuel de la race, Michel Duquesne, qui dispose sans conteste du troupeau le plus fourni de Roussins, menait la procession, suivi du cercueil et de la famille Damourette dans une marche d'une lenteur délibérée, portant la croix fermement et fièrement devant lui, le portait même d'un énorme respect.

Aujourd'hui, les Duquesne et les Damourette vivent dans des villages proches, producteurs pour les générations à venir de moutons Roussin et de vaches normandes. Deux grandes familles Viking qui ne se sont pas toujours bien entendues.

La procession vers l'église représentait pour moi une scène datant de plus de mille ans. Le nouveau jeune chef viking payant son profond respect, comme nous tous, au grand chef Viking qu'était Charles Damourette. Ce fut mon privilège d'avoir fait sa connaissance.



Mont St-Michel

CHAPITRE 2

Pèlerinage et achats de troupeaux

(cartes 50 et 53 : Nord et Sud Manche et SO Mayenne)

Guy Roulland était le maire de Canville-la-Roque, un petit village sur une colline au milieu de la péninsule juste en face de Jersey, qui constitue une bonne partie du département de la Manche, la zone appelée le Cotentin, d'où le nom de la race de moutons dont nous avons parlé plus tôt.

Edgar, son fils aîné, souhaitait élever un troupeau de moutons, aussi, avec l'avis éclairé du technicien du ministère, Olivier Delaval, ils investirent dans le Roussin, qu'on pouvait se procurer facilement, La Hague n'étant qu'à environ 40 kilomètres au Nord.

La femme de Guy, Elizabeth, était originaire de Jersey. Parce qu'ici les contacts sont anciens avec les îles anglo-normandes qui se trouvent à moins d'une heure de l'autre côté de l'eau.

Bien des familles paysannes ont des terres de part et d'autre, et seules les guerres perpétuelles entre l'Angleterre et la France les ont forcées à prendre parti d'un côté ou d'un autre.

En conséquence, les paysans de Jersey, qui étaient installés quelques siècles avant que l'île ne devienne un paradis fiscal, sont tous virtuellement d'origine