

Le débat

En comité de rédaction, la bataille a fait rage. «La vache folle, encore la vache folle, on va finir par saouler les gens», disaient les uns. «Mais, bon sang, c'est «le» sujet de préoccupation du moment», affirmaient les autres. Le débat était lancé, quand notre rédacteur en chef a mis tout le monde d'accord. «Qui veut aller manger à La Poularde, mardi, avec la verte confrérie de la lentille du Puy ?» La question interrompit soudainement la discussion. Et, d'un seul mouvement, la langue sur les lèvres et les yeux brillants de gourmandise, nous avons tous levé la main. «Moi, je n'ai rien mardi»; «et moi, je peux repousser mon rendez-vous, s'il faut se dévouer...» Le choix fut rapidement fait, le boss éliminant les prétendants au jeu du pique-nique-douille-c'est-toi-l'andouille. En tout cas, on l'avait notre sujet. Quel pied de nez à l'actualité, que cet événement culinaire, dans un des plus grands restaurants de France, avec le chef de l'année Régis Marcon et les bons vivants de Haute-Loire, venus promouvoir leur fameux légume ! Et le tout en pleine psychose. Car psychose il y a. Les gens sont démunis. Que manger, bon sang, en ces temps de vache folle ? Du poison ? Certainement pas. Lui aussi est nourri aux farines animales. Des abats ?

Interdit, voyons ! La peau des andouillettes est faite avec les boyaux des boeufs contenant le dangereux prion. Du fromage, rien de plus naturel le fromage ? Surtout pas, la listéria guette. Et les œufs ? Mais non de non, vous oubliez la salmonellose... Et nos grands-mères d'ajouter, rouges de colère : «avant, on mangeait de tout, et on n'en mourrait pas...»

Mardi, vers 17 heures, les deux reporters de la fourchette sont revenus plein de poésie, enivrés qu'ils étaient par le nectar de bacchus et les senteurs automnales des plats à la lentille. Ils ont sorti le menu, et rendu leurs confrères verts de jalousie. Toute la rédaction leur est tombée dessus, embourbée qu'elle était dans le scandale sanitaire et alimentaire qui couve. Le débat reprenait...

Laurent BLANCHON

La bonne bouffe existe, je l'ai rencontrée !

Entre un homard rôti à vif avec sa sauce aux cèpes et une escaloppe de foie gras chaud poêlée aux asperges et navets confits, le tout accompagné de lentilles vertes du Puy, je me suis dit que, finalement, tout n'était pas perdu...

Laurent BLANCHON

La bonne bouffe existe. Je l'ai rencontrée. C'était mardi, au restaurant La Poularde, à Montrond-les-Bains. «Un truc de riche», me direz-vous. Certes. Mais le produit à l'honneur, lui, ne l'était pas. Quoi de plus simple qu'une lentille. Quoi de plus naturel aussi. La vache est folle, le poulet est dioxiné. L'andouillette n'a plus de peau, le poisson est souillé de mercure. Mais la lentille verte du Puy, elle, est naturelle. Pas de pesticide, ni d'engrais. Rien que du légume. Et du bon ! N'est-ce pas d'ailleurs, le premier légume en France, à décrocher la très convoitée appellation d'origine contrôlée ? C'était le 7 août 1996. Depuis, elle a eu du mal à gérer sa popularité, la «verte ponote». Deux années de rupture de stock, et les acheteurs commencèrent à la boudier. Puis dame météo a fait le reste, comme le résume si bien Robert Chouvier, président du groupement des producteurs. «Six rayons de soleil, quatre gouttes de pluie au bon moment... et la récolte 1999 fut une merveille.» Inespérés, effectivement, ces 47.000 quintaux de petite billes kakies. Au plus beau de leurs rêves, les 1200 producteurs en espéraient 40.000.

ET RÉGIS MARCON RACONTA L'ANECDOTE...

En ces temps troublés de nourriture avariée et de fast-food encensés, l'occasion était trop belle de relancer une importante campagne de communication. Et pof. Le Gault&Millau est venu donner un petit coup de main à la verte confrérie, avec ses bonnets verts et ses rubans de dentelle, en désignant, comme chef de l'année, Régis



La verte confrérie de la lentille du Puy réunie autour des chefs Régis Marcon et Gilles Etéocle et du critique culinaire de Canal+, Eric Roux.

Marcon. Marcon qui, du haut de son auberge des cimes à Saint-Bonnet-le-Froid, est un fervent partisan de la lentille, et qui la met à toutes les sauces, dans tous les plats. Mardi, à La Poularde, le chef de la maison Gilles Etéocle avait concocté un menu entier autour de la lentille. Et la verte confrérie avait invité nos confrères parisiens. Deux sont venus, dont l'une, critique culinaire chez *Pélerin magazine*. Régis Marcon était la star du jour d'un festival culinaire animé par Eric Roux, journaliste à Canal+, originaire de Haute-Loire, et Alain Martin, œnologue, originaire de Saint-Julien-Chapteuil. Les Vellaves aiment bien, paraît-il, les gens du cru ! Entre le homard rôti à vif et sa fleurette aux cèpes et

l'escalope de foie gras chaud poêlé aux asperges vertes et navets confits, accompagné d'un croquant à la lentille verte du Puy, le chef de l'année régala ses partenaires de table avec cette anecdote. «C'était en 1993, comme mençait-il, et l'INAO (Institut national de l'appellation d'origine, Ndlr) se déplaçait pour la première fois au Puy-en-Velay. Dix enquêteurs, et pas un de moins. Ils sont venus manger chez moi, à Saint-Bonnet-le-Froid, et m'ont demandé, de leur faire cuire, vingt minutes et sans sel, quatre sortes de lentilles vertes : celle du Puy-en-Velay, une autre d'Espagne, du Canada et du Berry.» Et alors, lui avons-nous demandé, les yeux grands ouverts. «Déjà, au bout des vingt minutes, seule la lentille du Puy était cuite. Ensuite, à cuisson maximale, les dix l'ont reconnue comme étant la meilleure des quatre !» Assise aux côtés de Régis Marcon, notre consœur du *Pélerin magazine*, n'en revenait pas. Robert Chouvier, président du groupement des producteurs de la lentille verte du Puy-en-Velay lui confirme. «C'est vrai. Et trois ans plus tard, la lentille du Puy devenait une appellation d'origine contrôlée, madame.» Alors elle nous demanda qui était ce Régis Marcon, qui parlait de sa région et de son terroir comme il fait la cour à une femme. «Oh, c'est juste le chef de l'année. Vous savez, celui désigné par le Gault&Millau. Vous connaissez le Gault&Millau...»

Quelques minutes avant de déguster une fameuse noisette de chevreuil poêlée assortie d'un ragoût de lentilles vertes du Puy à la ponote, Gilles Etéocle nous racontait aussi son enfance, et ses longs après-midi à chasser la caille, au beau milieu des champs de lentilles. «Et ce festival d'odeurs et de senteurs qui vous parcourait les narines. Si quelqu'un m'invite, je quitte le service sur le champ !» Régis Marcon embrayait sur les écrevisses de Haute-Loire, qui se font de plus en plus rares. «En Ardèche, on en prenait des sots.»

«SALEZ TOUJOURS EN FIN DE CUISSON»

Et la lentille, messieurs ? «Déjà, il faut la récolter fin août, quand elle craque sous la dent», explique Régis Marcon, démonstration à l'appui. «Si vous voulez la conserver, mettez-la sous vide. La lentille, c'est bourré de fer, et elle craint l'oxygène. Et quand vous la cuisinez, salez-la toujours en fin de cuisson, sinon, elle durcit...» Gilles Etéocle présente le fromage. Une fourme du Haut-Forez, préparée par une petite productrice de La Chamba, près de Noiretable. «Un produit interdit», précise-t-il. Mais j'aime bien les interdits. Si on suivait cette législation aseptisée, on travaillerait avec des gants et des masques...» Pourtant, avec sa belle allure jaune et bleue, sa tendresse à fleur de croûte, et son odeur alléchante de produit «maison», elle n'avait rien de très dangereuse, cette fourme. Il

n'en fallait pas moins de cette petite allusion à la malbouffe pour le débat sur cette maudite vache folle ne revienne sur le plat. En plein fromage, on aurait pu éviter... «Il faut qu'on réapprenne à différencier vache et bœuf, s'égosille notre confrère du *Pélerin magazine*, car c'est la vache laitière qui est concernée. Et les steaks hachés, comment expliquez-vous qu'ils restent trois jours en rayon, toujours aussi rouges, toujours aussi beaux. Vous allez me dire qu'ils ne sont pas piqués, par hasard.» Levant les mains, je plaide non coupable. «Mais je n'ai rien dit, moi...» Gilles Etéocle apporte son avis de professionnel. «C'est vrai, c'est un peu désolant quand on présente au client, un bon pavé dont on connaît parfaitement l'origine, et qu'il tord le nez dessus...» Ma consœur reprend le crachoir : «Et ce reportage, hier, sur M6 (lundi 6 novembre, Ndlr). Quelle nullité ! On croirait qu'on est perdu, que tout est fini, qu'il n'y a plus rien à manger. Mais c'est faux, bon sang. C'est faux...» Là, *Pélerin magazine* a raison. Car la bonne bouffe existe. Chez Marcon, à la Poularde, certes, mais aussi chez vous. Chez vous quand, après avoir fait les courses au marché d'en bas, vous préparez un taboulé, un jarret de porc, une salade de truite fumée, une terrine de truite fumée, le tout accompagné, bien sûr, de la divine lentille du Puy. Elle, on en est sûr. L'homme ne l'a jamais trafiquée.

