

# Renaissance

Après deux années éprouvantes où la maladie avait pris le pas et l'avait finalement privé de goût, il décida de partir se ressourcer en Haute Loire en participant au festival « Lectures sous l'arbre ».

Là-bas, au milieu des champs et des forêts de sapins, des auteurs, des poètes et des lecteurs-acteurs, il retrouva le goût de vivre. Il était depuis toujours grand amateur de cuisine gastronomique et c'est tout naturellement qu'il se rendit au plus vite à la librairie « L'arbre vagabond » au rayon cuisine d'ici et d'ailleurs pour retrouver **toutes les recettes qui font la France**. Lui, le gastronome dont la table était appréciée de tous ses amis, devait impérativement ressentir des impressions gustatives comme celles qui concernaient cet **artichaut et ses dix façons de le préparer**. Il en saliva d'avance.

Puis, en prenant un café sur la terrasse à l'ombre des hêtres, il fit la connaissance d'un festivalier d'origine japonaise qui évoqua avec lui son **Tokyo gourmand** et lui fit faire **un voyage culinaire au pays du soleil levant**. Il en eut l'eau à la bouche.

Mais les livres et les récits ne pouvaient suffire à lui faire retrouver le goût. Il se mit en tête de dénicher une auberge, un restaurant voire une table d'hôte qui connaisse **les saisons gourmandes** ou qui soit **carrément biscuits** voire **carrément pralines**, lui qui aimait tant le sucre et qui ne pouvait plus s'en délecter. Ses recherches le conduisirent dans un village traditionnel et assez exceptionnel comme la Haute Loire sait en proposer à ses visiteurs. Dans le village de Moudeyres, les bâtisses en basalte du Mézenc sont surmontées d'un toit de chaume qui peut atteindre neuf mètres de hauteur. C'est au Pré Bossu, traînant sa bosse agueusique, qu'il posa ses valises pour quelques jours pensant profiter de l'air pur à défaut de profiter de sa **gourmandise raisonnée**. Ainsi, non loin de la cuisine Marcon dont il n'osait même plus s'approcher tant ses papilles lui faisaient défaut, il allait découvrir une nouvelle table. Son hôte, derrière ses fourneaux, proposait le Fin gras du Mézenc, cette viande de bœuf persillée typique qui doit son goût au foin issu de la cistre, une fleur de montagne qui parfume sa chair. Il y avait aussi au menu divers **légumes, la nature en majesté dans l'assiette**, qui ne pouvaient que réveiller son palais.

Il commanda en apéritif pour son premier repas, un simple « Perrier-citron » avec le secret espoir de trouver un goût à cet **agrume** particulièrement acide. Ses papilles en furent déjà tout excitées. Il échangea longuement avec son hôtesse qui lui apporta quelques **mignardises** salées. Après quelques **éléments de conversation culinaire**, et sans vraiment y prêter attention, il mit sa tranche de citron à la bouche... ce qui eût pour effet de lui enflammer soudainement le palais. Mais que se passait-il ? Après trois mois d'agueusie, le citron de Menton lui redonna instantanément le « Goûtatou ».

Tout redevenait possible ! Promis, même **la France végétalienne** serait pour lui pleine de saveurs. Il n'y aurait plus de **livre blanc**, la cuisine pourrait reprendre toutes ses couleurs, toutes ses « Flaveurs ». Saint Bonnet-le-Froid deviendrait Saint Bonnet-le-Chaud. Du Pré Bossu, il passerait maintenant au Clos des Cimes, entre Vivarais et Velay, où les coulemelles, girolles et morilles n'avaient qu'à bien de tenir !

Il se fit alors la promesse de conserver en mémoire la phrase célèbre de Margaridou dans son **journal et recettes d'une cuisinière auvergnate**, pour qui la « cuisine ne peut être belle que quand elle nous ramène aux choses premières ». Ses cinq sens pourraient se combiner à nouveau pour créer ces touches subtiles que l'on savoure dans une cuisine gastronomique lors des soirées étoilées.

## **15 titres de livres culinaires**

toutes les recettes qui font la France : F. Zégierman  
artichaut et ses dix façons de le préparer : AS Pic  
Tokyo gourmand : Laure Kié  
un voyage culinaire au pays du soleil levant : Laure Kié  
les saisons gourmandes : M. Chabran  
carrément biscuits : J. Nothomb  
carrément pralines : J. Nothomb  
gourmandise raisonnée : F. Bau  
légumes, la nature en majesté dans l'assiette : Marcon  
agrume : AS pic et collectif  
mignardises : C. Felder  
éléments de conversation culinaire : AS Pic  
la France végétalienne : F. Zégierman  
livre blanc : AS Pic  
journal et recettes d'une cuisinière auvergnate : Margaridou