

Auvergne → Actualité

SAVOIR-FAIRE ■ Les recettes des Toques d'Auvergne servies cette semaine à la Haute Assemblée

La cuisine régionale s'invite au Sénat

Bienheureux les sénateurs qui ont fréquenté le restaurant de la Haute Assemblée cette semaine. Volailles, fromages, lentilles ou charcuteries, le meilleur de l'Auvergne était dans leurs assiettes.

François Desnoyers

C'est sans aucun doute le plus plaisant des lobbyings auquel les sénateurs, pourtant habitués des sollicitations, ont été confrontés. Un lobbying de l'assiette, fait de goût et de plaisir des sens, que viennent de leur proposer les Toques d'Auvergne.

« Un incroyable talent »

L'objet était, pour les chefs de la région, tout à la fois des plus simples et des plus audacieux : faire connaître à Paris les trésors de la gastronomie de leurs terroirs et la qualité des productions confectionnées de l'Allier à la Haute-Loire, du Cantal au Puy-de-Dôme. Lentilles, volailles, saint-nectaire, charcuteries... Toutes les spécialités de l'Auvergne ont ainsi défilé durant trois jours dans les assiettes



PRÉPARATION. L'heure du dressage, un moment clé pour les Toques d'Auvergne Rodolphe Regnaud, Louis-Bernard Puech et Mathieu Barbet (de gauche à droite). PHOTO FRANCOIS DESNOYERS

des parlementaires au restaurant de la Haute Assemblée. De quoi satisfaire les papilles et l'appétit des élus, mais aussi et surtout les inciter à parler autour d'eux du savoir-faire auvergnat, et à défendre ce pan du patrimoine culturel de la région.

À la tête de l'opération,

le président des Toques, Louis-Bernard Puech. Avec le concours de la sénatrice socialiste du Puy-de-Dôme, Michèle André, il a organisé dans l'ombre durant plus d'un an cette semaine gastronomique au Palais du Luxembourg. « L'Auvergne a un incroyable talent, résume-t-il.

Nous avons donc voulu mettre notre région en valeur à travers ses produits et ses plats. Être reconnu à Paris est une étape importante à nos yeux. Alors quel joli symbole que de voir que cette semaine, le plateau de fromages servi aux sénateurs était exclusivement constitué des

cinq AOP (*) auvergnates ! »

La gastronomie régionale n'est toutefois pas en terre inconnue à Paris. L'amicalisme y est toujours actif et les brasseries comptent encore de nombreux Auvergnats à leur tête, et avec eux bien des défenseurs des produits « du pays », comme ils disent.

« Votre terre dans vos tripes »

La présence de chefs auvergnats au cœur d'un des principaux lieux de pouvoir parisien n'en avait pas moins quelque chose de réjouissant pour les amoureux de la cuisine et des saveurs régionales. Ils se sont d'ailleurs retrouvés vendredi soir pour un dîner de gala. Une soirée destinée à apporter une touche finale à la semaine gastronomique.

Sous les ors des salons de la présidence du Sénat, Parisiens et Auvergnats mêlés ont dégusté le meilleur du savoir-faire culinaire auvergnat, suprême de pintade fermière, cappuccino de lentilles blondes ou foie gras de la plaine de Limagne, accompagnés des vins régionaux. À l'unisson, tous les

convives ont salué la qualité de cette mise en valeur des produits des terroirs auvergnats. « Vous avez votre terre dans vos tripes, on la retrouve dans vos assiettes », a résumé le critique gastronomique Périco Légasse, venu pour l'occasion apporter son soutien aux Toques.

Cette semaine au Sénat aura également permis de saisir quelques-unes des mutations aujourd'hui à l'œuvre au sein de la gastronomie régionale. Où l'inventivité, la légèreté aussi, ont pris toute leur place. « Les jeunes générations aux cuisines mettent aujourd'hui les produits en valeur de façon différente, confirme Louis-Bernard Puech. Nous avions par le passé une cuisine riche, parfois même robotique. Les préparations ont depuis été fortement actualisées. C'est une gastronomie qui bouge, qui vit avec son temps ». Et le chef de conclure : « Notre passage au Sénat aura également permis d'en apporter la preuve : notre cuisine n'est pas restée sclérosée au milieu des volcans ». ■

(*) Appellation d'origine protégée.