

Cantal → Gastronomie

RENCONTRE ■ Périco Légasse était en visite chez Louis-Bernard Puech, chef de l'hôtel Beauséjour à Calvinet

« Il n'y a pas de cuisine sans paysan »

Avec ses convictions de défenseur d'un patrimoine gastronomique, le journaliste Périco Légasse a fait une halte dans le Cantal. Et il s'en est délecté.

Gilles Laloz
gilles.laloz@centrefrance.com

Un foie gras avec une brioche de châtaigne. « Sublime. » Une longe de veau de salers avec des giroles. « Succulent. » Le tout arrosé d'un vin du Fel qu'il apprécie... et qui lui rappelle sa petite vigne de Touraine où il cultive le même cépage (chenin).

Périco Légasse, chroniqueur gastronomique au bon coup de fourchette et à la langue bien pendue quand il s'agit de défendre le lait cru et les produits de terroir ou de dénoncer la cuisine moléculaire et les dérivés du guide Michelin, a retrouvé la table de Louis-Bernard Puech avec plaisir.

Partie de Narbonne, passée par le Tarn et l'Aveyron, « parce que mon journalisme à moi, il est sur le terrain », la plume gastronomique de *Marianne* est venue se ressourcer en Auvergne. « A l'image du Cantal, ça devient un peu plus chaque année, un bastion résistant face à la mauvaise mondialisation. »

Périco Légasse est un homme de combats culinaires qui, forcément, dépassent le simple périmètre de l'assiette. « Qu'il y ait des gens qui viennent du monde entier, c'est bien. Ce que j'entends par mauvaise mondialisation, c'est lorsqu'on impose



DE CALVINET À MURAT. Après une étape chez Louis-Bernard Puech (à droite) à Calvinet, Périco Légasse a fait une halte à Murat pour goûter à la cuisine de Jérôme Cazanave au Jaroussat. PHOTOS THIERRY MARSILHAC

une progression du chiffre d'affaires, de la médiatisation au lieu de penser en premier lieu au produit, à la cuisine. Et ici, je sens qu'il y a des bases plus raisonnables, plus apaisées de la logique économique quand, ailleurs, il y a des restaurateurs qui font tout et n'importe quoi pour faire parler d'eux, qui se font dicter leur cuisine

par des non-professionnels. »

Lui qui passe 250 jours de l'année en région l'affirme haut et fort : « La France du goût, des saveurs est en région. Paris est une vitrine. Et pour moi, l'Auvergne est ma référence. Un dépaysement aussi brutal et sauvage que d'aller au Népal ou dans les Andes. »

Tout un menu. Et Périco Légasse ne manque jamais d'arguments pour le faire partager.

« La France, ce qu'elle a de plus précieuse, c'est sa paysannerie. Pourtant, on ne fait rien pour sauver les paysans, si ce n'est les transformer en ouvriers agricoles assistés par des

subventions. Mais ce n'est pas ce qu'ils veulent ! » Ce n'est pas du syndicalisme agricole, c'est simplement une mise en bouche pour revenir aux produits.

Pas de banalisation de la cuisine dans le Cantal

« Dans le Cantal, on se rend compte que les touristes viennent voir la beauté du pays. Les jardiniers du paysage, ce sont les paysans. Il y a, ici, une prise de conscience sur la préservation des forêts, des prairies, car il y a des petites exploitations agricoles. Et ce sont ces gens qui produisent d'excellents produits. »

Toujours à la recherche

de la bonne adresse, « un boucher, un fromager, un éleveur, un restaurateur », Périco Légasse est heureux de voir de plus en plus de vacanciers ayant « la même démarche citoyenne ». Alors il veut faire partager sa philosophie : « Il n'y a pas de cuisine sans produit. Il n'y a pas de produit sans paysan. Il n'y a donc pas de cuisine sans paysan. »

C'est aussi pour cela que dans le Cantal, « il n'y a pas de banalisation de la cuisine comme ailleurs ». Périco Légasse va faire passer le mot à ses lecteurs. Sans oublier de parler de la longe de veau de salers avec des giroles. ■

BEAUSÉJOUR

Le coup de foudre de 1993 à Calvinet

« C'est le premier critique qui est venu me voir, c'était en 1993 ! », se rappelle Louis-Bernard Puech, heureux d'accueillir une nouvelle fois Périco Légasse au Beauséjour.

« J'étais venu au hasard pour l'Événement du jeudi, se souvient le chroniqueur. J'avais eu un coup de foudre. C'était la première fois que je voyais un cuisinier qui faisait une cuisine paysanne revisitée avec une mise en avant des produits dans leur simplicité. Il a trois éléments de base de sa région (le cochon, le chou, la châtaigne), il profite de ce que lui amène la nature (la truite, le bœuf salers, le fromage) et, avec ça, Louis-Bernard fait une cuisine intelligente de manière éblouissante. » Cela faisait quelque

temps que Périco Légasse n'avait pas fait le détour par la Châtaignerie. « Ce n'est pas la porte à côté... quel que soit l'endroit d'où on vient ! » Mais il a eu plaisir à retrouver celui qu'il considère comme un pionnier. « Je l'ai appelé le cuisinier paysan, celui qui est en osmose avec la campagne environnante. Il a un contact avec la cuisine de la terre... même si

quelquefois il est obligé de faire un clin d'œil aux facettes parisiennes. Mais Louis-Bernard ne déroge pas à ses règles. Contrairement à d'autres qui ont démarré comme lui et chez qui, aujourd'hui, on mange comme à Paris. » Louis-Bernard Puech ne pouvait pas compter sur meilleur ambassadeur...



« L'Auvergne, c'est ma référence. Un dépaysement aussi brutal et sauvage que d'aller au Népal ou dans les Andes. »

PÉRICO LÉGASSE

LA CUISINE MOLÉCULAIRE

« On a des éprouvettes partout »

« La cuisine et l'hôtellerie auvergnates et, en particulier, cantaliennes me rassurent car elles ne se font pas emporter par l'hystérie et la tendance... » Au rang le plus critique de ces phénomènes, Périco Légasse place la cuisine moléculaire. « On a des éprouvettes partout... et on se passe tout simplement du produit, le vrai, fustige le chroniqueur gastronomique. Vous verrez qu'un jour l'industrie chimique nous fera un plat "étoilable" au Michelin. Pour moi, ce sera la fin de la civilisation ! Je veux bien croire qu'il y a un frein (*), mais le lobby industriel poursuit dans cette voie. La profession est méfiante, mais les enjeux économiques sont considérables. Cette industrialisation de la grande cuisine gastronomique, c'est dramatique pour un pays comme la France. » ■

(*) Le restaurant espagnol El Bulli de Ferran Adrià, un des temples de la cuisine moléculaire, devrait fermer ses portes en 2012 ; le restaurant londonien Fat Duck avait dû cesser son activité trois semaines au début de l'année suite à l'intoxication de plusieurs clients (mais cela n'était finalement pas dû à la nourriture), alors que Jörg Zippick a livré une enquête (*Les Dessous peu appétissants de la cuisine moléculaire*) qui a fait grand bruit.

LES MÉDIAS

Marianne, la télé et le film

Critique gastronomique et rédacteur en chef de la rubrique art de vivre dans l'hebdomadaire *Marianne*, Périco Légasse a collaboré de 2005 à 2007 à l'émission *Ça se bouffe pas, ça se mange*, avec Jean-Pierre Coffe sur France Inter. Depuis septembre 2009, il anime à la télévision, sur la chaîne Parlementaire, l'émission *Toques et politique*. Il intervient aussi régulièrement sur France 5 dans l'émission *C dans l'air*.

Il a participé au film *Ces fromages qu'on assassine*, diffusé sur France 3 puis sur France 5, où il défendait la cause de la fabrication traditionnelle et du lait cru. « Figurez-vous que c'est ici en Auvergne que j'ai compris la fragilité de ce patrimoine... notamment avec les éleveurs de salers (*). Que ce soit pour le fromage ou la viande, la problématique est la même.

On croise des salers avec des charolais, on fait du fromage salers avec d'autres races de vaches. Alors oui, je suis parti dans une offensive contre ces grands groupes laitiers qui, souvent avec le soutien des chambres d'agriculture, encouragent le rendement plus que l'authenticité. Et moi qui suis à la base un homme de l'écrit, j'ai pu me rendre compte de la puissance d'une émission de télé à une heure de grande écoute. Ce film est devenu un instrument citoyen, un outil redoutable qui a fait basculer le combat qu'on avait du mal, jusque-là, à relayer. Des politiques, des décideurs ont entendu notre message. Surtout, des citoyens consommateurs sont devenus des militants redoutables. » ■

(*) Une séquence du film *Ces fromages qu'on assassine* était consacrée aux fabricants de salers tradition. Périco Légasse reviendra en septembre dans le nord Cantal à la rencontre d'éleveurs de salers.

A TABLE !

Adresses

Périco Légasse a sorti un hors série de *Marianne* intitulé *100 tables pour le plaisir*, qu'il décrit comme « l'anti guide Michelin ». Seulement deux adresses auvergnates figurent dans cette publication : Beauséjour à Calvinet (Cantal) et Castel hôtel 1904 à Saint-Gervais d'Auvergne (Puy-de-Dôme). « Preuve qu'ils ne sont pas complètement fous chez Michelin, il y a ici, chez Louis-Bernard Puech, une étoile », souffle celui qui ne supporte pas les guides nationaux, au premier rang desquels le livre rouge qu'il accuse d'être avant tout une « opération marketing ». ■