

miam-miam 38 [04/02/97]

contrastes

du terroir

À [â€]

Tout à fait autre chose : pour un projet que je m'attendais par ailleurs, je suis allé voir Jacques Thorel en son Auberge Bretonne de la Roche-Bernard. Nous devons travailler : c'était donc jour de fermeture. Mais nous n'allions pas pour autant mourir de faim, Jacques Thorel avait tout prévu et Yvette, la fidèle seconde, à l'insu en coulisses! D'habitude simple, à la bonne franquette. Qu'en on en juge : farz de blé noir (mais, il est vrai, couvert de truffes), lard en cocotte (là aussi, il y avait quelques truffes entre les pommes de terre : j'y reviens dans un instant) et kouign-amman (avec une glace à la vanille). On est dans le coin le plus diamétralement opposé de la cuisine ! Mais dans celui-ci aussi c'est drôlement bon! C'était même délicieux! Le lard en particulier qui avait un goût parfaitement incroyable. Jacques Thorel, modeste, dit que c'est le cochon qui fait tout, un Blanc de Bretagne, spécialement pour lui. Je ne demande qu'à croire (il m'a promis l'adresse d'une dame à sa fait assez coquin productrice en Ile de France et qui fait les chroniques prend d'habitude un drôle de genre) : je pourrai donc tester et vous dire où retrouver cette qualité à laquelle on n'est plus vraiment habitué). Certainement, cette race de porc, autrefois très réputée pour sa viande et qui a été abandonnée pour d'autres, plus prolifiques sans doute, en tous cas d'une façon ou d'une autre plus rentables, y a quelque chose, mais cette façon de faire braiser le lard est parfaite. Quand on fit sauter le lutage, que l'on souleva le couvercle, le fumet qui emplissait la pièce était proprement renversant. La fusion entre l'arôme de la truffe noire et le parfum du lard, une des alliances les plus justes qui soient. Ces senteurs profondément animales de la première lorsqu'elle a mijoté, celles propres au cochon (comment les définir?) qui se fondent totalement (impossible de décider c'était du lard ou de la truffe, en quelque sorte) se mariaient pour donner ce goût de vieux temps dont je parlais dernièrement. Un goût d'autrefois. Pour le coup, une véritable saveur oubliée (ou retrouvée, que sais-je?). Quelque chose de très ancien qui venait de la terre et qui remontait. Et qu'on avait réussi à emprisonner dans une cocotte. Il y a des plats qui font voyager dans l'espace, il en est d'autres qui le font dans le temps. Le lard était fondant! Suave. Et un parfait contraste avec l'arôme, lui, si puissant. Le bonheur! À À