

## GASTRONOMADES

La cinquième édition des Gastronomades se déroulera du 26 au 28 novembre à Angoulême. Cette manifestation, qui a pour but de développer la communication gastronomique, rassemble des producteurs, des restaurateurs, des éditeurs, des chroniqueurs, des professeurs et des étudiants de lycées hôteliers. En différents points de la ville, les stands (de 10h à 19h) invitent le grand public à découvrir des saveurs proches (Poitou-Charentes) ou plus lointaines (Etats-Unis, Canada, Vietnam, Sicile, etc). Au programme : démonstrations culinaires, conférences, ateliers du goût (destinés aux enfants), concours d'arômes et exposition sur les métiers du cognac.

## CARREFOUR DES MÉTIERS DE BOUCHE

Salon créé par des artisans pour des artisans, le Carrefour des métiers de bouche aura lieu à Niort du 7 au 10 novembre. Au menu : des concours, des dégustations, le village des saveurs de Poitou-Charentes, le village des producteurs, le jardin des plantes aromatiques, etc.

# Le farci poitevin

Le vert habille. S'il ne fait pas l'immortel, il se pourrait bien qu'en vous-même il vous change, en galant. Inutile d'apprendre le rôle, de chercher le masque jusque dans les comédies de Plaute. Il suffit de savoir que le vert, comme plus généralement la couleur, est «ce qui couvre», «ce qui cache». Aussi bien «ce qui montre». Voilà pourquoi le farci poitevin paraît nu. Voilà pourquoi il fait de vous un libertin. Le libertin, ce qu'il aime dans la femme, ce n'est pas le vêtement, mais *vestis fartum*, «le contenu du vêtement», autrement dit «le corps». Avec ce plat, il est servi. Car ce n'est pas le plat qu'il mange (trêve de métonymie !), mais ce qu'il y a dedans. Des feuilles de salade, d'oseille, de bettes (des «jutes à farci»), d'épinards. On peut supprimer les épinards. Ou ajouter du chou. Du persil. Des oignons, des poireaux. Cela dépend de la maison. De la saison. Toutes ces feuilles cuisent ensemble, dans l'eau, dans la marmite, dans le ventre grouillant de vie de la terre. Car le jardin ne meurt que pour retourner à l'exubérance primitive, pour retrouver la *vis vegetativa*. C'est de la vie, dirait-on, de l'être qui se fabrique ici. Du moins un personnage. Pétri de qualités. Un adjectif déguisé en nom, figé en substantif, en substance, du vert. Un farci. Comme on dit un fossile. Le farci, comme le fossile, c'est le corps sans vêtement. Sans la peau. Ce que l'on voit, c'est le moule interne. L'empreinte. On imagine le contenant. Le plat à gratin où l'on a fourré tout ça. Le linge dont on a tiré la chose – le torchon, pour peu qu'on y mêle du porc –, cette forme que l'on tente d'opposer à la sauvagerie qui menace. La rotondité du monde. Un microcosme de saveurs. Il n'empêche, on se demande comment tout cela tient ensemble, par quel miracle. Ce qui fait d'un hachis

d'herbe, d'un pâté, ce beau tableau. Ce vert virant au brun, ce brun sombre mêlé d'or. Quelqu'un a battu, on le sait, un ou deux œufs dans un verre de lait, les a versés sur les feuilles bien égouttées, sommairement coupées. Mais il en faut plus pour expliquer cet or. Il y a là du mystère. Un art combinatoire, une savante alchimie. A moins que le secret ne réside ailleurs. Dans ces terroirs, dans ces moments de la journée, ces époques de l'année qui font la «cuisine paléolithique», comme dit Joseph Delteil. Car la nature apprend la religion à l'homme. Elle lui emprunte aussi, parfois, ses pinceaux.

**Denis Montebello**



Marc Denev