



GROS PLAN

ENTOMOPHAGIE

Craquer pour
les criquets ?!



ART DES METS

EMMANUEL BASSET,

une cuisine
au service du vin



100 % TERROIR

MARCHÉ DU PUY-EN-VELAY

Le tour du Plot



BIEN MANGER

CÉDONS UN PEU À LA
hamburgermania!

ENTOMOPHAGIE

CRAQUER POUR LES CRIQUETS ? !



SUR LA PLANÈTE, COMME LES PETITES BÊTES, ON SE MULTIPLIE. ET SI ÇA CONTINUE AINSI, ON SERA ENVIRON 9 MILLIARDS EN 2050. AUSSI, POUR SE SUSTENTER, L'HUMANITÉ SONGE DE PLUS EN PLUS À CROQUER, CUITS OU CRUS, SAUTERELLES, GRILLONS ET AUTRES CRIQUETS. ET VOUS, ÇA VOUS DIRAIT ?

l'Organisation des Nations Unies (ONU) et la Food and Agriculture Organization¹ (FAO) encouragent

l'entomophagie et appellent à son développement depuis 2008. En 2011, l'Union Européenne soutient à son tour officiellement cette pratique et investit 3 millions d'euros dans la recherche et la promotion des insectes dans notre alimentation. Poêlée de sauterelles, consommé de scorpion, escalope de papillons... Et s'il s'agissait du menu de demain ?

QUI MANGE QUOI ?

Sur Terre, nombreux sont ceux pour qui tout cela ne changera rien. En effet, « *les insectes font déjà partie des repas traditionnels d'au moins 2 milliards de personnes. Plus de 1900 espèces sont mentionnées comme aliments humains. Les plus consommés au niveau mondial sont les scarabées (coléoptères, 31 %), les chenilles (lépidoptères, 18 %), les abeilles, guêpes et fourmis (hyménoptères, 14 %). Ensuite, viennent sauterelles, criquets et grillons (orthoptères, 13 %), cigales, cicadelles, cochenilles et punaises (hémiptères, 10 %), termites (isoptères, 3 %), libellules (odonates, 3 %), mouches (diptères, 2 %) et insectes*

appartenant à d'autres ordres (5 %). » Parmi les 7 autres milliards d'humains se trouvent les aventureux qui comme Bear Grylls (héros de la survie en milieu hostile) n'ont pas froid aux yeux ; puis viennent les curieux, qui pratiquent aisément la technique du « goûter-cracher » et enfin les peureux, qui sont souvent les plus nombreux. Or, si l'on observe les pratiques alimentaires qui diffèrent aux quatre coins du globe, ces groupes s'avèrent très ouverts. Ainsi, un amateur d'insectes peut parfaitement être dégoûté par un plat d'huîtres crues ou une panse de brebis farcie. Goût et dégoût seraient ainsi une question d'éducation et de motivation. Celle de la survie de

¹ Branche de l'ONU qui s'occupe des questions nutritionnelles et agricoles. Cet article puise en partie dans le rapport de la FAO, Insectes comestibles, perspectives pour la sécurité alimentaire et l'alimentation animale.



LA PÊCHE AU GRILLON SAUVAGE !

Jean-Henri Fabre, l'un des esprits les plus encyclopédiques de l'Europe du XIX^e siècle, grand spécialiste des insectes, s'essaya plusieurs fois à leur dégustation. Il les trouva tout à fait délicieux et critiquait, déjà à son époque, l'étroitesse de vue de ses contemporains. Pour attraper un grillon sauvage : « Une paille est introduite et doucement agitée dans le terrier. Surpris de ce qui se passe là-haut, chatouillé, l'insecte remonte de son appartement secret ; il s'arrête dans le vestibule, hésite, s'informe en remuant ses fines antennes ; il vient à la lumière, il sort, désormais facile capture... [S'il] résiste aux titillations de la paille, l'inondation d'un verre d'eau déloge l'obstiné. » Attention, comme pour les cueillettes sauvages, il convient de faire son apprentissage !

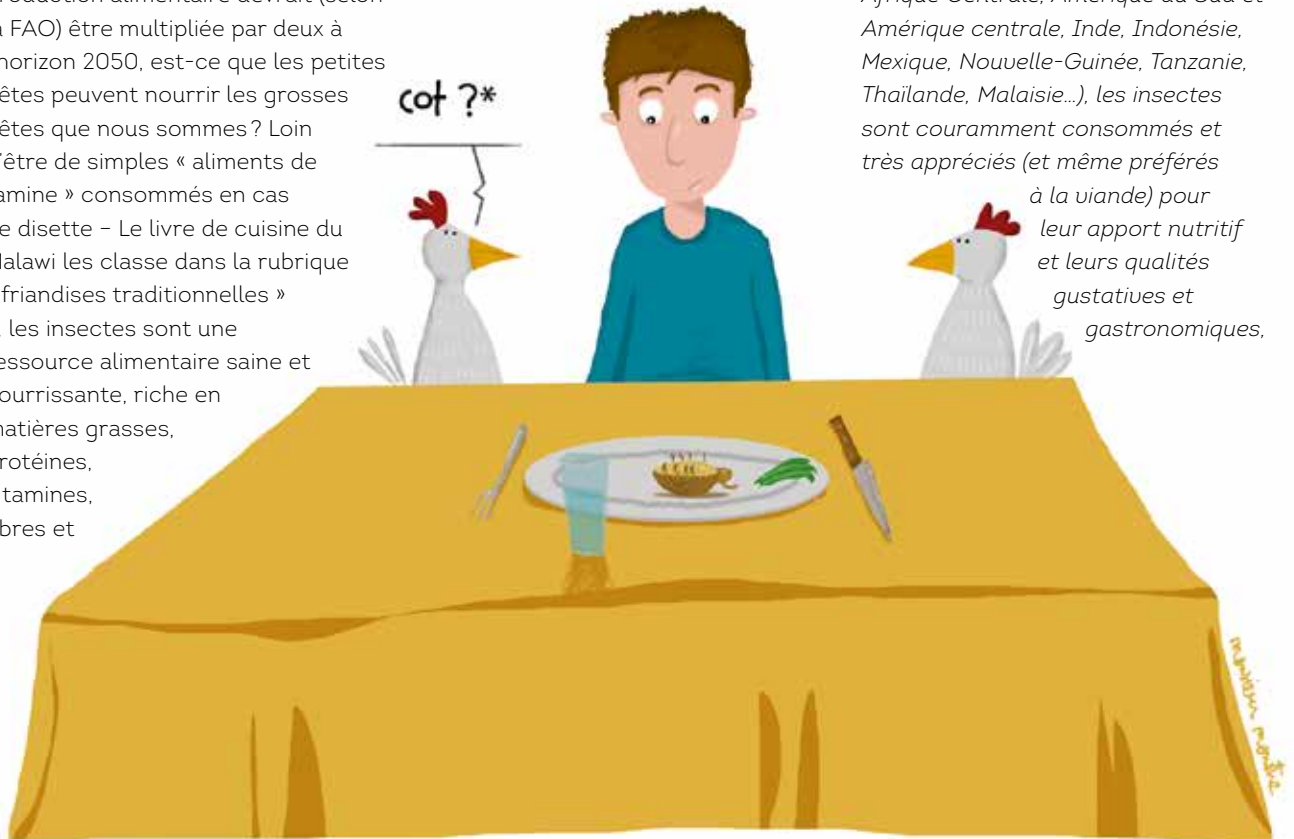
L'humanité est donc largement mise en avant par les communicants afin de relever les défis que sont l'alimentation et de la nutrition de demain.

ET ÇA NOURRIT SON HOMME ?

Mais au fait, alors que notre production alimentaire devrait (selon la FAO) être multipliée par deux à l'horizon 2050, est-ce que les petites bêtes peuvent nourrir les grosses bêtes que nous sommes ? Loin d'être de simples « aliments de famine » consommés en cas de disette – Le livre de cuisine du Malawi les classe dans la rubrique « friandises traditionnelles » –, les insectes sont une ressource alimentaire saine et nourrissante, riche en matières grasses, protéines, vitamines, fibres et

minéraux, et ce, même si leur valeur nutritive est très variable. Pauvres en cholestérol, riches en protéines, ils représentent selon les chercheurs une alternative alimentaire des plus alléchantes. Tandis que de petites sauterelles comptent 20 % de protéines et 6 % de matières grasses, du bœuf haché maigre en

contient 24 % pour 18 % de matières grasses. Quant à la chenille géante de papillon bombyx, elle fournit la dose quotidienne nécessaire en cuivre et vitamines B2. Pionnier de l'entomophagie, Bruno Comby soulignait déjà dans les années 80 que « dans bien des pays (Australie, Chine, Japon, Afrique du Sud et Afrique Centrale, Amérique du Sud et Amérique centrale, Inde, Indonésie, Mexique, Nouvelle-Guinée, Tanzanie, Thaïlande, Malaisie...), les insectes sont couramment consommés et très appréciés (et même préférés à la viande) pour leur apport nutritif et leurs qualités gustatives et gastronomiques.



* tu finis pas ?



Oubliez la salade Caesar, place à la salade Molitor proposée par JIMINI'S.

2 FOIS PLUS DE FER QUE DANS LE GRILLON QUE DANS LES ÉPINARDS !

Entreprise qui développe et commercialise des produits à base d'insectes comestibles (criquets, miltors, buffalo worms, grillons...), JIMINI'S œuvre pour intégrer progressivement les insectes dans notre alimentation quotidienne, mais aussi pour faire découvrir leurs avantages environnementaux, nutritionnels et gustatifs. Leurs insectes sont produits au sein de fermes d'élevage européennes, avant d'être cuisinés/travaillés/ transformés à Vaux-le-Pénil, à côté de Paris. La marque a ainsi imaginé cinq gammes de produits, autour de trois univers : le partage (insectes entiers pour l'apéritif), la cuisine (insectes nature à cuisiner, pâtes à base de poudre d'insecte, miels 100 % français) et l'énergie (barres énergétiques/protéinées à la poudre de grillon). Après cinq ans à faire découvrir et apprécier les insectes sous toutes leurs formes aux Français, Britanniques, Belges, Allemands et Néerlandais, la startup JIMINI'S s'est lancé sur le marché espagnol. Depuis le 16 avril dernier, tous les produits de la gamme seront disponibles au pays des tapas, et ce dans plus de 200 hypers et 110 Carrefour Markets.



ce depuis la nuit des temps ». Aux USA, au Canada, en Allemagne, aux Pays-Bas, au Japon..., des chefs réputés ont adapté leurs menus en appliquant les recettes regroupées dans son ouvrage intitulé Délicieux Insectes.

DÉGOÛTANT OU APPÉTISSANT ?

Si l'on comprend la motivation, qu'en est-il de la délectation ? Comme le souligne l'Unité d'entomologie fonctionnelle et évolutive de Gembloux Agro-Bio Tech (Ulg), qui a publié *Six pattes et si délicieux !* les insectes dans nos assiettes, la première de nos exigences est le goût, la seconde la texture. « *Nous avons démontré qu'associés à des saveurs connues telle que le paprika, la vanille ou le chocolat, les insectes étaient davantage acceptés.* » L'idée est donc de consommer des insectes « transformés » (en un burger par exemple) ou du moins « préparés » et « assaisonnés » (des vers de farine frits en garniture d'une salade). Dans *Insectes comestibles*, le Breton S. Much dresse quant à lui un panorama ciblé des insectes comestibles les plus courants

« LE REPAS TRADITIONNEL D'AU MOINS 2 MILLIARDS DE PERSONNES »

comme l'araignée, le bombyx, la fourmi, le hanneton, le phasme, le scarabée ou le ténébrion... Et ajoute ses conseils de « cueillette », astuces de dégustation et appréciation personnelle. On apprendra ainsi que « les grillons sont appréciés pour leur saveur que d'aucuns décrivent comme s'apparentant à la noisette ou au pépin de courge. [Qu'ils] peuvent être mangés salés ou sucrés, grillés, frits, en ragoût, en gâteau... Que la chrysalide de bombyx a un goût de noix de cajou, ou que les larves d'abeilles, mangées dans un rayon de ruche avec du miel sont un vrai

régal ». La plupart des insectes à carapace de types sauterelles, criquets, vers à carapace, ont un subtil goût de noisette croquante. Les larves sont pour certaines citronnées, d'autres amères ou piquantes. Si l'envie vous prend de goûter, deux enseignes clermontoises fourmillent de propositions : L'Aperitik, 6 rue de la Treille et le Kerry's Pub, 2, rue de l'Éminée. Sinon venez faire votre marché en Haute-Loire où vous trouverez du fromage de pays aux artisans, ces arachnides microscopiques qu'on y déguste depuis des lustres! → CORINNE PRADIER

GARÇON, C'EST HONTEUX,
J'AI UNE FRIE MORTÉ
DANS MON ASSIÈTE
DE MOUCHES!



Pour en savoir plus :
www.jimimis.com
www.micronutris.com
www.lacriquetterie.com

QUESTIONS/ RÉPONSES

À LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DES PRODUCTEURS IMPORTATEURS ET DISTRIBUTEURS D'INSECTES (FFPIDI)

Existe-t-il des éleveurs bio en France ?
Non, car le référentiel bio ne prévoit pas encore le cas des insectes comestibles.

Existe-t-il des formations sur l'élevage d'insectes comestibles en France ?

Oui, la FFPIDI propose des contacts pour des formations.

La vente d'insectes alimentaires est-elle autorisée en France ?

En France, la commercialisation d'insectes pour l'alimentation humaine est interdite par l'administration. À ce jour, seule la FFPIDI a présenté des dossiers Novel Food dont l'étude est en cours.

www.facebook.com/ffpidi/

Le Centre de recherche en nutrition humaine de Clermont-Ferrand planche également sur les protéines du futur!



soirées tapas tous les jeudis et vendredis soir

planches de charcuteries
et plateaux de fromages
à base de produits locaux
uniquement



18, rue Ballainvilliers
Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 91 57 88



A photograph of a restaurant interior. The scene is warmly lit, featuring a large red pendant lamp hanging from the ceiling. In the foreground, a wooden table is set with white linens and glassware. A white chair with a green and blue striped backrest is visible. In the background, there are more tables, framed artwork on the walls, and a wooden shelving unit with bottles. The overall atmosphere is cozy and elegant.

EMMANUEL BASSET

Une cuisine au service du vin

DU BRIONNAIS À L'ALLIER, IL N'Y A QU'UN PAS, HEUREUSEMENT FRANCHI PAR EMMANUEL BASSET, LE CHEF DES CAUDALIES À VICHY. DEPUIS UNE DÉCENNIE, LUI ET SON ÉPOUSE LUCIE S'ADONNENT AUX JOIES DE LA GASTRONOMIE ENCANAILLÉE DE BISTRONOMIE.

Quand nous lui avons appris qu'un « Art des mets » lui serait consacré, Emmanuel Basset a un peu stressé. Lui qui se décrit comme « *un petit chef, dingue des grands chefs* » avait préparé ses notes avant notre arrivée et a déplié son papier au moment d'être interviewé. Rarement, il nous sera arrivé d'entendre un cuisinier parler autant des autres.

LE GOÛT DES AUTRES

Dans sa chambre d'adolescent, Emmanuel affichait les posters de footballeurs ainsi que les reportages sur les grands chefs. S'y trouvait même une pile de Guides Michelin. Sa géographie personnelle est un territoire constellé de tables étoilées qu'il peut citer sans se tromper. « *C'est un virus que j'ai depuis que je suis gamin. Mon obsession, aller les visiter.* » Mais attention, jamais dans l'idée de reproduire ! « *Aujourd'hui, c'est un rêve qu'avec Lucie on se permet. Nous sommes même allés chez Bocuse avec notre fils Jules quand il avait 3 ans. En août, quand nous serons en Bretagne, nous irons chez Olivier Belin et Patrick Geoffroy.* » Lorsqu'il évoque ses souvenirs des tables d'Emmanuel Renaut, des Troisgros, d'Olivier Nasti, de Gilles Gougeon ou de Santini en Italie, Emmanuel est comme imprégné d'une persistance aromatique intense, cette fameuse unité de mesure qu'en œnologie on nomme « caudalie » et qui dans ce cas précis tutoie l'infini. Il n'y a donc pas de hasard à ce que leur table à tous deux, doublée d'une cave comprenant quelque 650 références, se nomme ainsi.

Avant d'arriver à Vichy, si célèbre ville d'eau, Emmanuel a fait son apprentissage à Mercurey, un petit village viticole qui

compte l'un des plus grands vignobles de la côte chalonnaise et se trouve dans le département de Saône-et-Loire, à seulement 12 kilomètres de Chalon-sur-Saône. Une terre dont il a pris le caractère, en cultivant son goût pour la cuisine bourguignonne et une passion pour le vin qu'il partage à parts égales avec sa compagne. Son premier patron fut possédé, et le second mercuréen. « *J'ai débuté à Poisson, auprès de Paray-le-Monial, avant d'aller à l'hôtellerie du Val d'Or à Mercurey* », à 30 minutes des Hospices de Beaune. « *Puis, j'ai été commis de cuisine à La Chappelle-Saint-Martin à Limoges. C'est là que j'ai rencontré Lucie.* » Puis, les tourtereaux s'envolent pour le Luxembourg où Emmanuel sera formé « *à la dure* », dans l'ancienne cité médiévale de Vianden. Après cela, ils passent la Manche pour rejoindre la New Forest (l'une des plus anciennes forêts d'Angleterre, devenue Parc national), où le Bourguignon occupera sa première place de chef aux Mirabelles. « *Nous pensions rester six mois, nous sommes restés six ans.* » Créé par Claude Laage, un Français d'origine lorraine, l'établissement fait figure de référence. « *Il possède l'un des plus belles cartes des vins de Grande-Bretagne.* » Celle-ci abrite les 20 derniers millésimes de château Latour

« J'AI UN GRAND RESPECT POUR LES ANCIENS CUISINIERS. »

et quelques Romanée-Conti. « *Nous avons pu y côtoyer le très grand sommelier Gérard Basset.* » Celui-ci détient le *High Level Master of Wine*. « *J'ai cuisiné 100 % français avec des produits de là-bas, des gibiers, du poisson, du cochon bio, les élevages dans ce domaine étaient déjà très développés.* »

UNE BISTRONOMIE CANAILLE

La plupart de ses plats, Emmanuel les a amorcés là-bas,

comme le rouleau croustillant de pieds de cochon, mitonnée d'escargots ! Après cette riche expérience insulaire, le couple décide de revenir au pays. « *Quand nous avons visité ici, la salle, avec ses hauts plafonds et sa grande cave au-dessous, nous a plu. Ma cuisine est au service du vin.* » En 2017, le guide Michelin ne s'y est pas trompé et après une « assiette » a attribué une belle « grappe » aux Caudalies. Depuis quatre à cinq ans, Emmanuel avoue s'encanailler en s'adonnant à la joie de préparer les abats. « *J'ai un grand respect pour les anciens cuisiniers. J'aime les grands classiques comme*





le lièvre à la royale, les mélanges comme le homard aux oreilles de cochons, le ris de veau, et même la cervelle. Chez moi, on retrouve des souvenirs d'enfance, des choses qu'on ne voit pas ailleurs. » Et le fait est que la lecture du Menu ou de l'Ardoise du jour sur fond sonore où défilent les voix de Brassens, Bobby Lapointe, Ferrat ou Bourvil, a un air suranné qui nous plaît. Pour peu qu'on termine le repas par une Allumette suédoise et le feu qui couvait se remet à flamber !

→ CORINNE PRADIER

www.les-caudalies-vichy.fr



L'EXPÉRIENCE NABUCHODONOSOR

Le chef invite l'ensemble de la tablée à découvrir à l'aveugle un menu en 6 services de son inspiration.

« PAS BÊTEMENT LOCAVORE »

S'il se sert souvent au plus près, Emmanuel Basset ne s'interdit jamais de partager ce qui lui plaît. C'est ainsi que l'on dégustera chez lui du boudin basque de Christian Para ou quelques bons produits de Saône-et-Loire, tels les huiles de chez Leblanc à Iguerande ou les escargots de Madame Rubod à Briant. Il se sert en volailles et gibiers chez Coserga, de Philippe Quinet à Vichy ; en safran, chez Mathieu Cartoux, à Cesset ; a choisi lui aussi les beaux œufs de Léa ; prend ses poissons chez Tolac, à Cournon-d'Auvergne ; se fournit en chocolaterie à la Confiserie Vichy Prunelle ; offre son soutien inconditionnel à la Famille Bonnefoy qui tient « La Chèvre céronnaise » et lui fournit entre autres son charolais frais, appelé « le téméraire ». Côté vignes, voir avec la maîtresse de maison. « Lucie a toujours quelques coups de cœur. » Il est chaudement conseillé de suivre ses itinérances à travers la carte des vins.

LA RECETTE SALÉE D'EMMANUEL BASSET

CŒUR DE RIS DE VEAU LAQUÉ D'UN CAMEL D'OIGNON AU PICON-BIÈRE

pour 4 personnes

4 cœurs de ris de veau (150 g/personne) → 1 l de fond blanc de veau → 50 g de beurre clarifié → 8 tranches de lomo de pata negra → 2 oignons ciselés → 30 g de sucre vergeoise → 25 cl de bière ambrée → 6 cl de Picon amer → Sel, piment d'Espelette → 250 g de riz rond de Camargue → 3 cl d'huile d'olive → 10 pistils de safran → 20 cl de tressalier → 4 échalotes → 40 cl de fond blanc de veau → 8 cl de crème fleurette → 80 g de beurre → 80 g de cantal entre-deux râpé → 5 cl de jus de veau réduit

Pocher le ris de veau dans le fond blanc de veau pendant 5 min, le refroidir, le nettoyer et le sécher.

Pour le laquage, faire suer les oignons, ajouter la vergeoise jusqu'à la caramélisation, mouiller avec la bière et le Picon, réduire jusqu'à obtenir une texture nappante, filtrer et assaisonner.

Cuire le riz à la manière d'un risotto pendant 15 min, lier en fin de cuisson avec le beurre et le cantal, rectifier l'assaisonnement.

Poêler les ris de veau au beurre clarifié doucement en l'arrosant régulièrement pendant 10 min puis le laquer avec le caramel d'oignons.

Commencer par dresser le riz au safran puis poser le ris de veau laqué, le jus de veau réduit, 2 tranches de lomo, une tuile de cantal et quelques pétales d'oignons séchés.



LA RECETTE SUCRÉE D'EMMANUEL BASSET

ALLUMETTE SUÉDOISE, DIPLOMATE AU CITRON VERT ET ABSINTHE NAPOLEON III, FRAISES DE PASCAL GAGNOL, POUDDRE DE PASTILLE DE VICHY

pour 4 personnes

250 g de pâte feuilletée → 250 g de sucre glace → 1 blanc d'œuf → Jus d'un demi-citron → Fraises de Châteldon → 20 g de poudre de pastille de Vichy → 5 cl de coulis de fraises → 250 g de lait entier → 3 jaunes d'œufs → 30 g de sucre en poudre → 20 g de poudre de crème → 30 g de beurre → 100 g de crème fouettée → 2 jus et zestes de citrons verts → 5 cl d'absinthe Napoléon III

Étaler la pâte feuilletée.

Mélanger le sucre glace, le blanc d'œuf et le jus de citron pour obtenir une glace royale.

Verser le glaçage sur la pâte feuilletée.

Découper 4 rectangles de 12 cm sur 3 cm.

Cuire à 175 °C pendant 20 min.

Confectionner une crème pâtissière puis ajouter le beurre en petits dès.

Après refroidissement, ajouter les zestes et le jus de citron vert, l'absinthe et la crème fouettée.

Ouvrir l'allumette, la garnir de crème, ajouter les fraises et la poudre de pastille de Vichy.

Servir avec un coulis de fraises mentholé.





MARCHÉ
DU PUY-EN-VELAY
Un tour
du Plot!



C'EST DANS UNE ESCARCELLE CREUSÉE AU CŒUR DU PUY-EN-VELAY, DITE LA PLACE DU PLOT, QUE L'ON TROUVE CHAQUE SAMEDI MATIN LES PRODUITS ISSUS DES CONFINS DU PAYS. QU'IL FASSE UN FROID GLACIAL OU UNE CHALEUR TORRIDE, LE RENDEZ-VOUS EST IMMuable.



Le désordre des étals buissonniers reflète un ordre buissonnier.

est autorisée depuis juste une semaine. Les anciens (pour la plupart) ont sorti les peignes et couru les pentes des montagnes pour emplir leurs barquettes que certains monnaient jusqu'à 10 € le kilo. Ceci étant, vu le prix de la gelée au pot, et la patience qu'il faut, chacun fera son jus. Plus bas, à un angle de la bibliothèque, une cuisine ambulante propose de la « Râpée auvergnate maison ». Un mets que l'on s'arrache ! Devant l'étal de Marc et Véro Bissardon, producteurs de pommes bio dont les jus sont un vrai nectar, on fait déjà la queue. En

6 h 30 du matin, samedi 4 août 2018. Nous voici en pleine canicule. Attentif aux variations du ciel, chacun veille à choisir le bon moment pour emplir son panier. Pour l'heure, c'est le ballet des camionnettes débordant de caquettes qui tentent de se glisser autour de la place du Plot et de la bibliothèque. Près de la rue Grenouillit, où les rétroviseurs effleurent le passant, les agents de circulation veillent au déballage. Le placier, dit-on, commence son tour par la rue du Breuil et ne sera pas là avant 10 heures. Sur les étals, des trésors dont certains ne payent pas de mine. On n'est pas là pour l'apparat et cueillettes des sous-bois ou bouquets du jardin seront pour la plupart glissés dans une page de L'Éveil (le journal local). Ainsi, pour le même prix, on aura des produits frais et des nouvelles... Quand on est de Haute-Loire, la place du Plot est un berceau. Une vie s'y déroule dans un en dehors du temps. On s'y love dans le pli des habitudes.

LE PLUS BEAU MARCHÉ D'Auvergne !

Chacun a ses fidélités, des préférences affirmées. Untel aime son « *paysan crémeux* », l'autre le préfère sec comme un coup de trique. On le creuse au couteau pour savoir ce qu'il a dans le ventre. Et on rit d'avance en imaginant la tête des touristes devant les petites bêtes qui affinent la croûte à ne surtout pas enlever !

LEVER DE RIDEAU

À peine arrivé au bout de la rue Saint-Gilles, face au Petit Creux (fermé ce jour-là), voici l'étal de Nelly et Christian Mazet qui cultivent leurs lentilles sur les terres rouges du Velay, à 1150 mètres d'altitude. Sur la table voisine, des miches de pain rondes ou carrées sont déposées auprès des fourmes de Valcivières. Tout à côté, les tréteaux sont chargés de girolles et myrtilles sauvages dont la cueillette

face, les fromages et lentilles de la ferme des Ampoans sont cernés par les amateurs d'un p'tit café. À deux pas, les Clochettes de Céaux-d'Allègre proposent des fromages de chèvres fermiers. Là aussi, il faudra se presser. Tiens ! Jean-François Brunel, maraîcher à Solignac-sur-Loire, a dû aller se garer car il a recouvert ses paniers et on ne voit pas son fameux bonnet. Il en porte un différent selon chaque temps. Réputé pour ses cultures biologiques, il vit dans une recherche d'autonomie, fait ses semences et pratique le « Zéro traitement. Zéro irrigation ». L'étal charcutier de la famille Monteil, au Monastier, attend également le retour des propriétaires. Où sont passées les bacchantes de Michel Renaux, adepte des légumes anciens que François Gagnaire (étoilé du Velay) surnommait « Jean Ferrat » ? Le chef adorait faire

son marché avec les Toqués du coin, Jean-Pierre Vidal et Éric Tournayre.

DIVERS ET VARIÉS

Passé la bibliothèque, le creuset du Plot peu à peu se remplit sans viser l'uniformité. Le désordre des étals buissonniers reflète un ordre saisonnier. Ici, des cages un peu sauvages – assemblage de cartons, grillages, bouts de ficelles et brins de paille – où poules et lapins se disputent quelques centimètres carrés. Là, l'étal de Christian Girard, où l'apiculteur a déposé un camaïeu de miels aux reflets dorés. Près de la fontaine de la Bidoire, La Vertueuse (un digestif lancé il y a deux ans par quatre jeunes Yssingelais) fait de l'œil aux fromages fermiers dont ceux de brebis concoctés à Paulhaguet par Thierry Rasclé. Dans un seau, de petits bouquets à 2 € ne passeront pas la matinée. D'ici une heure, la porte de la banque n'aura de cesse de s'ouvrir et se refermer. Par ici la monnaie! Dans la rue Grenouillit sur les coups de midi, on pourra à peine passer. Devant Chez mon pote, David Chalendard, le roi de la trifole (une variété de pomme de terre), présente ses légumes bio de Craponne. La saison est belle, tout comme ses cagettes, bien alignées et colorées. Le placier gère 450 emplacements hebdomadaires, comment tous les citer? Il y a bien quelques nouveaux arrivés comme Alex et son jardin bio (qui a repris les Estreys) mais on retient avant tout les habitués, ces personnages d'un théâtre qui joue



Les plus matinaux font ouvrir les glacières avant que ce ne soit la cohue.



La pèlerine de Compostelle veille au grain.



Les fruits rouges de La Thuile des fées, magiques!

en matinée. Parmi eux, le père Hugon installé face au Jacobean (escale obligée des amateurs de fish & chips), qui parle à l'eau et à la terre afin de récolter de sublimes fruits rouges sur le promontoire de la Thuile des fées, près de Langeac. Son camion blanc « *continue, comme il l'écrit, de faire rêver* », hormis un policier qui l'enverrait bien ailleurs se garer. Il y a aussi le père Vianès (un Gardois prénommé Christoph sans « e ») pour son saucisson séché à l'air libre, parfumé à la fleur naturelle ou à la lentille et verveine, et plusieurs fois médaillé, bronze et or.

En début d'année, le marché du Puy-en-Velay a été élu plus beau marché d'Auvergne dans le cadre d'un concours lancé par TFI. Sans vouloir être chauvin, personne ici n'avait attendu l'aval de la télé pour venir faire son marché. D'après les historiens, c'est une affaire qui dure depuis plus de cinq siècles!

→ CORINNE PRADIER

PARMI LES PLUS BEAUX MARCHÉS D'Auvergne

Au printemps dernier, 36 987 voix ont exprimé leur choix à la question de TFI quel est « Le plus beau marché d'Auvergne »? Les trois lauréats auvergnats sont Le Puy-en-Velay avec 43,2 % des suffrages, Maurs 16,6 %, suivi de Riom 12,8 %. Puis viennent le marché d'Issoire (9,7 %), celui d'Aubière (6,7 %) ou de Saint-Flour (5,2 %). Au Petit Gourmet, nous aimons aussi le marché couvert d'Aurillac, celui d'Ambert pour sa forme ronde, celui de Montluçon et son dédale de ruelles, ainsi que tous ceux moins célèbres qui font vivre nos campagnes tout au long des 7 jours de la semaine.



L'étal de Jean-François Brunel, maraîcher bio à Solognac-sur-Loire.



Rue Grenouillit, David Chalendard, roi de la trifole, tout droit descendu de Craponne-sur-Arzon.