

Société

A vos réveillons!

Publiée : décembre 2001

Les fêtes de fin d'année sont chaque fois l'occasion de préparer des repas exceptionnels. Les commerçants proposent donc des produits d'exceptions, rares et chers, mais quels délices en perspective pour ceux qui savent les servir à table.

Les Grandes Halles de Lyon sont un lieu de rendez-vous des Lyonnais. Là, on trouve tout ce qu'on veut et les commerçants conseillent leurs clients.

Pour l'entrée, il y a les produits de saison, comme les huîtres:

La bonne saison c'est le premier septembre au 30 avril, les mois en 'r', au nom des vieilles traditions qui ont fait leurs preuves. Nos anciens qui étaient certainement plus aguerris que nous, qui avaient des connaissances peut-être moins éclectiques mais bien précises faisaient manger ces huîtres à ces époques-là par rapport au temps des saisons, au temps des reproductions du produit ; ça laisse le produit se refaire pendant les mois d'été, les parcs se recharger et c'est vrai que quand l'hiver arrive les gens associent l'hiver à l'huître. Il y a le côté festif de l'huître et de la joie de Noël, du jour de l'An, de ces fêtes.

Vous avez les huîtres du littoral atlantique avec, disons, un secteur à marée et les huîtres du secteur Méditerranée où il n'y a justement pas de marée où le goût est plus prononcé, plus iodé.

Pour les accompagner, un peu de vin?

Oui, certes ! Ah, les vins, ça va de l'Alsace un peu sec au Gros Plan, au Muscadet.

Et puis il y a des produits dont ce n'est pas la pleine saison mais qui sont associés quand même aux fêtes de fin d'année.

Parmi ces mets les plus appréciés, il y a la truffe, ce champignon au goût si fin et si parfumé, si rare aussi puisqu'il ne pousse que sur les racines des chênes et qu'il est pratiquement impossible à cultiver.

Les meilleures sont celles de février. Là on en fait pour les fêtes, mais c'est pas quand même la pleine saison. C'est janvier, février, là où elles sont les meilleures.

Au point de vue gustatif, elles sont meilleures à ce moment-là, mais nous pour les fêtes, on est obligés d'en avoir. On en a, ça commence début décembre à peu près, hein.

Le meilleur moyen de manger une truffe, c'est de la manger en brouillade, avec des oeufs, faire une brouillade d'oeuf, couper ses lamelles de truffes dans des oeufs battus en omelette et les mettre dans du beurre fondu. Et remuer sans arrêt, sans arrêt, voilà, la brouillade.

La truffe fraîche, elle fait? l'année dernière c'était entre 5 et 6000 francs le kilo, cette année, je ne sais pas encore...

A ce prix-là, c'est pas donné ! Sans compté que ce n'est pas forcément du goût de tout le monde.

Ah ben oui, mais ça c'est?, oui, c'est incomparable, mais? il y a des personnes qui n'aiment pas, ça c'est comme le caviar. Il y a des gens qui aiment et des gens qui n'aiment pas.

Dans ce cas, on peut s'en tirer à moins cher. Il y a des légumes plus modestes. Surtout les crônes, les cardons, les marrons et les champignons, c'est les

légumes de fêtes chez nous.

Un peu plus loin, le volailler vante les produits de la Bresse, une région d'élevage près de Lyon dont tous les Français recherchent les volailles:

L'idéal c'est de manger une bonne volaille, une volaille de haute qualité, donc il faudra opter pour la Bresse. Et puis vous allez trouver toutes les volailles festives tel que le chapon de Bresse, la poularde de Bresse, la dinde contrairement à ce qu'on peut manger le long de l'année, ces dindes épouvantables d'élevages industriels, ben vous mangez une bonne dinde de ferme qui a couru dehors, une oie, une oie c'est très bon aussi.

La volaille de Bresse, c'est une volaille qui est née à la ferme, qui a été mise en totale liberté pendant toute sa vie, qui a trouvé la majorité de son alimentation dans la nature, et puis, à la fin de sa vie, cette volaille de Bresse en général, elle mange du lait de vache qui est mélangé avec? on lui fait une pâtée avec? on mélange un petit maïs blanc qu'on a moulu, on a fait une farine de maïs blanc, on mélange avec du lait de vache entier que l'on donne aux volailles pendant, en général, le dernier mois de leur vie, ce qui leur fait une chair plus fine, plus souple avec des belles saveurs, donc ça, c'est particulier à la volaille de Bresse.

Comme chacun sait, pas de bon repas sans fromage !

Il y a des bons Saint Marcellin, il y a des bons fromages dans la région lyonnaise ! Il y a le Saint Marcellin au gène de raisin, le Saint Marcellin, le Saint Félicien. On a les Charolais, pur chèvre, Charolais mélangé, on a les Pyramides, on a les Mont d'Or aussi pour les fêtes et puis on a beaucoup de fromages de chèvre de la région.

On peut faire un très bon plateau à partir de 150, 200, 300? 300 francs on peut faire quelque chose de bien.

Comme le reste, le fromage s'arrose?

En principe un vin rouge, ou un Gigondas, ou un Saint Joseph, ou? des vins rouges de la région aussi.

Ça vous donne des idées?