



Le temps des cathédrales

Il faut sortir, boire et manger, retrouver celles et ceux qu'on aime, avec lesquels on aime ripailler, se chamailler et s'embrasser. Je le fais tellement que je pense être l'un des meilleurs alliés des filières de la restauration. Et même de l'inter-professions.



Une cadole, un abri de vignerons, dans l'Aube champenoise, à quelques mètres des vignes d'Elise Dechannes.

© Gros Mangeur

A moi Péguy et Claudel ! A moi Hugo et Bossuet ! A moi Suger et Saint Denis !
Nous qui pensions que jamais plus une cathédrale ne serait élevée, que le temps des bâtisseurs était révolu, réjouissons nous!

Le beau pays de France, royaume et république, notre patrie, se lève. Partout les maitres charpentiers, tailleurs de pierre et maçons, partout nos artisans se mettent en route.

Que les toupies de béton tournoient, que les fondations surgissent ! Frigoristes et plaquistes, électriciens et chauffagistes, tous se donnent la main, le plus beau des édifices verra le jour.

Parfaitement.

L'annonce m'a été faite, lors que je dégustais une petite salade de tête de veau et de la fraise en tempura, par Stéphane Layani, le président du marché de Rungis.

C'est désormais certain, gravé dans le marbre: Rungis s'agrandit, et de la plus belle des manières; Rungis lance la construction d'un pavillon tout beau, tout nouveau entièrement dédié au porc. Avec un budget d'un milliard d'euros ce pavillon sera, comment en douter, le plus beau, le plus grand et le plus tout de tous.

Véritable cathédrale du cochon, temple charcutier du XXI^e siècle, ce pavillon alliera tradition et modernité et sera résolument tourné vers l'avenir...

(J'avoue, ça c'est le début du discours que j'adorerais avoir à prononcer le jour de l'inauguration; je l'ai inventé)



[Visualiser l'article](#)

Abasourdi par la nouvelle, j'en ai parlé à un camarade qui m'a dit que oui et avec des tas de millions mais pas un milliard. J'avais mal capté. Déception. Mais quand même fierté: « Ici on mange du cochon et on vous emmerde! ».

On, c'est nous; vous, c'est eux. Vous me suivez? Vous comprenez que le « vous » précédemment employé n'est pas vous, vous-même, lectrice, lecteur, mais eux, les affreux? Je m'en assure parce que notre intergalactique fondateur et directeur me trouve parfois un tantinet « borderline » comme disent nos amis d'Outre-Atlantique. Il est comme ça le père Beytout.

J'avoue, je peine à écrire cette chronique. Ça n'est pas faute d'avoir soutenu les filières des bars et restaurants, vigneron et marchands de vins, depuis samedi. J'ai bu de très bonnes choses, j'ai becté des plats délicieux et inventifs, j'ai été à Rungis dès potron-minet goûter à la fraise de veau, interdite pendant près de quinze longues années et qui revient enfin. J'ai fait un périple de 8 heures jusqu'aux Riceys et retour, pour aller goûter les beaux champagnes d'Elise Dechannes et tout bien vérifier. J'ai passé 12 heures à table, un midi-minuit, avec mon frère choisi pour nous réconforter.

Quand paraîtra cette chronique j'aurais enfourné un lièvre à la royale de plus, bu des canons merveilleux, entre autres un riesling de chez Hugel, et repris de la cervelle chez Raquel et Pinuche, sans doute même me serai-je arrêté chez Camille, à sa buvette. J'aurai fait tout ça en pensant à mes enfants et petits-enfants qui sont vivants et à celles et ceux, plus ou moins proches, qui sont tombés, morts ou blessés vendredi soir. Je dois rester léger, et je le veux, mais ce n'est pas facile. C'est que, voyez-vous, je me suis toujours méfié des gens qui ne mangent pas de tout.

Comme le disait le cuisinier du Marquis de la Chesnaye dans la Règle du Jeu (de Jean Renoir): « j'accepte les régimes mais pas les manies ».

Les manies ça fait les maniaques, les maniaques ça fait des atrabilaires, des colériques, parfois des dingues et des salauds.