Les spécialités régionales

I : Pierre, vous êtes un fin gastronome ?

PI : J'aime bien manger. J'aime bien manger. C'est toujours très agréable de bien manger, mais fin gastronome...non... non non... N'exagérons pas quand même.

I : Vous êtes originaire de Grenoble ?

PI: C'est ça! De Grenoble.

I : Une région, une ville entourée de montagnes. Vous êtes plutôt intéressé par...par la cuisine montagnarde ou des Alpes comme on l'appelle ?

PI: À Grenoble même, il n'y a pas de cuisine typique de la région, je dirais. Enfin, ce qui est connu dans la cuisine de cette partie si vous voulez, enfin des Alpes, c'est la Fondue, la Fondue Savoyarde, c'est-à-dire avec du fromage, du fromage que l'on chauffe et autour d'un plat commun, quoi! Mais pas loin de Grenoble, il y a Lyon. Lyon, c'est quand même la capitale de la gastronomie française, la capitale de la cuisine française, je dirais. Alors, je sais que les gens qui viennent d'Alsace vont vous dire: « Non, non, Lyon, ce n'est pas la capitale. C'est en Alsace qu'on mange le mieux en France. » ou les gens qui viennent du sud-ouest, la région de Toulouse, vont vous dire: « Non, non, non c'est à Toulouse qu'on mange le mieux en France. », mais je crois réellement que c'est quand même Lyon. Lyon, c'est vraiment la région où l'on a une cuisine qui est très très variée. C'est aussi une ville où on fait très attention à ce que l'on mange. C'est... Non, Lyon, c'est formidable pour manger. Il faut venir manger à Lyon.

I : Et votre plat préféré ?

PI : Est-ce que j'ai un plat préféré ? Non, je n'ai pas de plat préféré, moi ! J'aime bien... Ce que j'aime, c'est quelque chose de très varié, c'est-à-dire manger des choses très différentes tous les jours.

I : Vous êtes plutôt viande ? Poisson ? Légumes ?

PI: Venant de... venant de la région, donc de cette région, je ne suis pas très poisson. À Grenoble, on ne trouve pas beaucoup de poissons. Non, je suis plutôt légumes, légumes viande, oui. Légumes viande, ça c'est une combinaison que j'aime bien.

I : Oui.

PI : Et puis, il faut pas oublier les desserts. Ah ! oui, non non, parce que dans la... Quand on mange les desserts, c'est peut-être ce qu'il y a de plus important... la fin. À la fin du repas : un bon dessert, un gâteau. Le dessert, c'est important !

I: Pauline!

PA: Oui?

I : Il existe une compétition entre les régions françaises ? Quelle est pour vous la région de France où l'on mange le mieux ?

PA: La région de France où on mange le mieux, c'est ma région, le sud-ouest, dans le Périgord.

I : On associe le... la région du Périgord à quel mêt ? A quel plat ?

PA: Au foie gras. Au foie gras essentiellement et au canard aussi, oui, beaucoup de canards.

I : On peut peut-être expliquer le foie gras ? C'est quoi ? Comment c'est fait ? Ça vient d'où ?

PA: Oh là là! Le foie gras, donc de canard ou d'oie, c'est le foie de l'animal que l'on nourrit beaucoup afin de le rendre très gras. Et donc, on le cuit. Et après, on le mange avec du pain. Voilà. Et un bon vin.

I : Souvent des toasts, d'ailleurs avec le foie gras.

PA: ... Oui, oui.

I : Vous avez aussi une expérience de l'Alsace ?

PA: Oui, tout à fait.

I : Qui est encore une autre région culinaire de France. Et vous m'avez dit, en Alsace, c'est la choucroute.

PA: Exactement. La bonne choucroute avec du vin blanc.

I : Alors, carte d'identité de la choucroute ? Qu'est-ce qu'on y trouve dans la choucroute ? Je crois qu'il y a beaucoup de choses.

PA: Oui, beaucoup de viandes différentes, des saucisses et du chou essentiellement, voilà.

I : Qu'est-ce qui accompagne une choucroute, le foie gras, c'est peut-être plus un bon vin ? La choucroute, est-ce que c'est aussi du vin ? Ou de la bière ?

PA: Les deux! Oui, de la bière d'Alsace, mais aussi du vin blanc, du Riesling. Ça s'appelle comme ça. Oui.

I : Pierre, d'une autre région, nous parlait de l'importance des desserts.

PA: Oui.

I : Est-ce que pour vous, le dessert, c'est aussi la façon sublime de terminer un repas ?

PA : Oui, mais je préfère le fromage.

I : C'est vrai, on a oublié le fromage, tiens.

PA: Oui.

I : Quel fromage ?

PA : Oh! Ça dépend du repas.

I : Le bleu d'Alsace ?

PA : Oui, je... Ou du camembert ou du brie aussi, beaucoup de fromages différents selon les préférences.