



Lucien Gourong

Conteur et écrivain

(Téléchargé sur le site www.luciengourong.com)

Saveurs de Bretagne
Editions Pêcheurs d'Images - La Martinière

La Bretagne à Tables

par *Lucien* Gourong

Bretagne et saveurs. Bretagne est saveur. Saveurs et savoir. Savoir et faire. Faire savourer, découvrir, humer, goûter, sentir... Ce livre n'est pas, et ne s'est d'ailleurs jamais voulu, un énième ou un pénultième ouvrage de recettes de cuisine. La cuisine qui influe tant sur le bonheur, la santé, la joie, mérite bien mieux qu'une simple compilation de préparations d'un plat, fût-il le plus subtil, le plus recherché, le plus original. Et comment pourrait-on dissocier l'art culinaire de l'histoire et de la géographie d'un pays dont les plus belles et les plus prestigieuses tables invitent à découvrir la palette des plus remarquables saveurs ? Voilà pourquoi les contes, histoires, chroniques qui ouvrent chaque chapitre, les portraits, recettes, tours de main – autant de balades à travers les gourmandises de Bretagne – esquissent une aventure unissant un pays à des hommes que leur savoir, leur expérience, leur pratique façonnent, pétrissent, modèlent au gré de leur créativité. Voici donc une histoire d'histoires à travers un pays de pays. Voilà des hommes, passionnés et passionnants, magiciens du goût, qui ont érigé leur métier en art de vie comme d'autres sont entrés en religion. Passion de vies. Vie de passions. Les pages qui suivent ne déroulent rien d'autre que des tranches de vies. Et de vies pleines puisque pleines de vie. Ces cuisiniers, chefs, maîtres-queux, amphitryons, qui officient dans les trente-neuf établissements répartis sur les cinq départements de cette Bretagne historique, œuvrent avec foi, franchise, fougue, sans jamais perdre de vue cette règle élémentaire du bien manger, viatique du manger bon : une fraîcheur indéniable et une qualité de produit au-dessus de tout soupçon. Si certains d'entre eux ont vu le jour sous les cieux souvent indécis de cet extrême Occident, d'autres sont venus de ses marches ou de régions plus lointaines de France. Mais tous ont fait le choix de vivre et de travailler ici. Leurs confidences en témoignent qui racontent des voyages, des coups de cœur, des parcours, des émotions, des périples, des envies. Mieux encore, elles révèlent les états d'âme d'êtres enthousiastes et généreux, qui créent chaque jour une gastronomie résolument contemporaine sur cette terre de bout du monde, à elle seule univers de saveurs, de parfums, d'odeurs, d'exhalaisons. Car cette Bretagne qui, bien que parfois considérée sans

grande renommée culinaire, a toujours su en imposer avec une palette de produits que lui envie avec gourmandise de nombreuses autres régions. On a souvent réduit la gastronomie bretonne à une cuisine simple. Les chefs de *Tables et Saveurs de Bretagne* qui pourraient faire sans vergogne de cette simplicité une devise, n'en sont pas pour autant choqués, persuadés qu'il est souvent plus facile de faire compliqué que simple. Mais une simplicité à l'image de la bonté qui préside à l'art du seul vrai manger qui vaille, car la cuisine qu'ils mitonnent n'a nul besoin de sophistication. Les produits qu'ils travaillent, et qui se suffisent bien souvent à eux-mêmes, sont d'un tel naturel qu'ils font leur bonheur en même temps que les délices de leurs commensaux. Ils sont là, ces fruits d'une nature généreuse, à portée de main, issus de cet immense vivier où baigne l'Armorique tout entière et des sillons de cette ceinture dorée maraîchère, qui l'ourle d'un tapis de légumes primeurs parfaitement adaptés à un climat océanique à la tonicité roborative. Les uns et les autres n'ont donc nulle peine à proposer une cuisine sans tricherie, qui sait où elle va, car elle sait d'où elle vient. Bretagne, terre enchâssée dans les mâchoires de la mer, rutilante d'algues et d'écume sauvage, veinée de rivières et de cours d'eau, terroir et merroir ! Comment éviter ici la boue de la glèbe qui colle aux sabots, les éclaboussures de l'eau au bord du ruisseau ou de la fontaine, les embruns iodés sur les laisses de l'estran couvert de tapis de goémon, le souffle puissant du vent virevoltant sur les roches des caps et des promontoires ? Ces artisans de l'art culinaire gardent les pieds sur cette terre de rivage, même s'ils ont la tête perdue dans le firmament, qui n'est pas seulement celui où les transportent les guides car, comme le note Brillat-Savarin, la découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile. Ces sorciers d'autres culinaires ne fixent leur regard droit devant eux que pour puiser, comme l'homme à la charrue ou le matelot à la barre, une joie profonde et indicible dans le sillon ou le sillage qu'ils viennent d'ouvrir, faisant émerger derrière eux, pour notre plus grand ravissement, des îles, des escales, des relâches. Autant de promesses nouvelles à déguster et savourer...