

Le clin d'œil d'André Daguin

Le chef est à la mode



Le clin d'œil d'André Daguin

Tous les vendredis, vous aurez rendez-vous avec André Daguin, figure emblématique des cultures et de la gastronomie gasconne. L'ancien chef étoilé, qui a rejoint le Cercle des Aficionados de PresseLib' prendra sa plume pour vous.

Que la toque soit un couvre-chef n'échappe à personne. Mais voir tout un chacun, dans les milieux autorisés comme dans ceux qui sont défendus, se toquer des chefs devient un sport de plus en plus pratiqué, vibrionnant, envahissant et bientôt obligatoire.

Longtemps, on a fait la cuisine puis on a commencé à l'écrire, puis on s'est mis à la parler dans le poste et enfin à la filmer pour la télé. Pourvu qu'elle reste un peu devant les fourneaux.

Ce qui est montré est passionnant, mais ce n'est que le bout de la chaîne. Il va falloir maintenant montrer les racines, les sources, les origines c'est-à-dire les produits et ceux qui savent les faire naître et grandir.

La France est le seul pays du monde capable, grâce à ses terroirs, à ses climats, à ses côtes et ses coteaux, de présenter une pareille variété de produits d'extrême qualité en quantités suffisantes.

Cuisiniers, agriculteurs, pêcheurs, éleveurs mènent le même combat, sous les yeux et sous les encouragements des gastronomes, des connaisseurs, des amateurs et bientôt des groupies.

Mais attention, le vrai arbitre, celui qui peut arrêter la partie en cessant de payer, c'est le client.

Photo archives Michel Amat

A lire : Homo Territorius, André Daguin

 PresseLib' Homo Territorius