ÉDITÉ À CLERMONT-FERRAND PAR L'ÉTONNANT FESTIN

Goûter le paysage

2022

LE SOLIDE ALMANACH NOURRICIER

LE SOLIDE ALMANACH NOURRICIER 2022

Le Solide Almanach Nourricier de Clermont Auvergne est imprimé sur deux papiers répondant à des critères environnementaux.

L'Imprimerie Decombat et Franck Watel, directeur artistique, grâce à l'aide de Serge Arnaud, précieux camarade de nos aventures éditoriales, ont croisé leurs envies, leurs expertises et ont aussi tenu compte des capacités financières de l'Association l'Étonnant Festin pour choisir ces papiers. Entre la volonté de Franck de questionner la qualité et le type de papier à utiliser, et la capacité de l'Imprimerie Decombat à le guider, le choix s'est porté sur :

- Le Crush Raisin ou Crush Uva. Ce nouveau support est conçu à partir des résidus de raisins utilisés pour la production de vins et spiritueux. Il a été utilisé pour le jeu des sept recettes. Certifié FSC. Ce papier permet d'économiser 15% de pulpe de bois.
- Et Cocoon Offset, papier haut de gamme, 100% recyclé, non couché, d'une blancheur exceptionnelle. 300 g pour la couverture et 120 g pour les 148 pages. Ce papier est certifié PEFC.

Directeur de la publication et rédacteur
Eric Roux

Directeur artistique, jeu des 7 recettes, dessins
Franck Watel

Mise en page, jeu des 7 recettes
Mylène Tournebize

Chargées de partenariats et de production
Fabienne Aulagnier

Secrétaires de rédaction
Caroline Freyssinge, Manon Farinelli

Crédits photos
Julien Mignot, l'AMTA, Marc Missonnier, Aurélie Brayet, Thomas Rouson, Maelle Turlin, Christian Bouchardy, L.P.O., C.E.N. Auvergne, Cécile Auréjac, Blandine Vier, Cyclôme, Le Pavé, Serge Carton, Jean-François Jeuland, Nutrifizz, Corum Saint Jean, Céline Gryson, Franck Watel, Eric Roux.

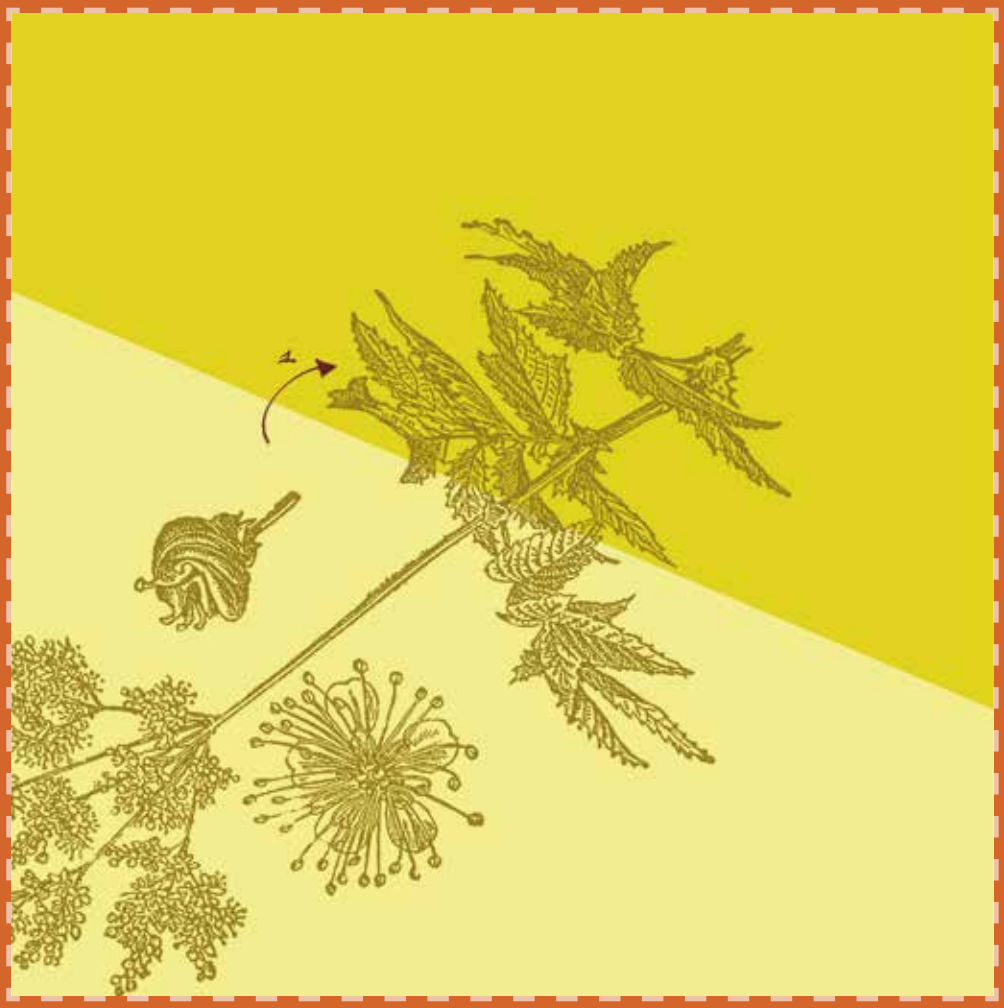
Contributeurs
Pascal Ory, Marie-Hélène Lafon, l'AMTA, Franck Watel, Caroline Freyssinge, Aurélie Brayet, Jean Roux, Thomas Rousson, Maelle Turlin, Julia Beurq, Josée Dubreuil, la L.P.O., Christophe Gathier du C.E.N. d'Auvergne, Sébastien Jolivet, Jean-Jacques Vermeersch, Anne Clairet, Sébastien Duclocher, Jan-Mari Caunet, Jean-François Vignaud, Christine Athenor, Christine Bouilloc, Tazab, Franck Watel, Thomas Leveugle, Frédéric Coursol, Céline Gryson, Eric Roux.

Carte
Mylène Tournebize, Eric Langlois, Franck Watel, Eric Roux

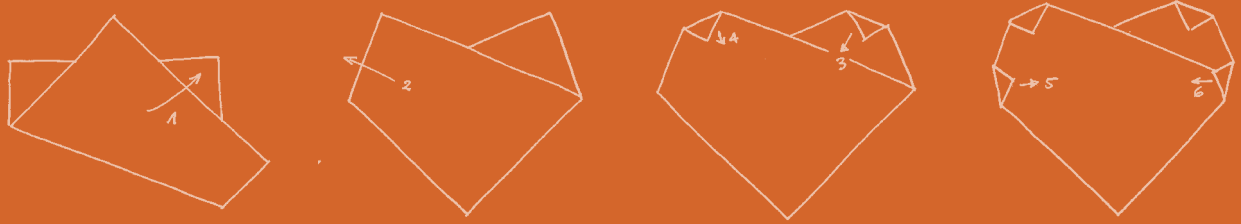
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté · Égalité · Fraternité
AGENCE NATIONALE DE LA COHÉSION DES TERRITOIRES
+ clermont auvergne métropole
CLERMONT FERRAND
DÔMES PHARMA
id imprimerie DECOMBAT
UCA UNIVERSITÉ Clermont Auvergne
france bleu pays d'auvergne

LA SOLIDE ET ÉTONNANTE PLANTE DE 22

2022



Pour un coup de cœur en origami en 6 plis



Il faut toujours une Reine dans le pré.
En empruntant les routes secondaires bordées de fossés humides ou en longeant des prairies mouillées, la hampe florale de la reine des prés, si vous y prenez attention, vous fait de l'œil : « Hé, ho, je suis là ». Elle fait ça en été, bien sûr.
Si vous prenez la peine de stationner prudemment, vous découvrirez son parfum que certains définissent comme floral, ce qui est assez juste.
N'hésitez pas à en récolter que vous pourrez utiliser pour parfumer une crème anglaise ou une crème glacée.

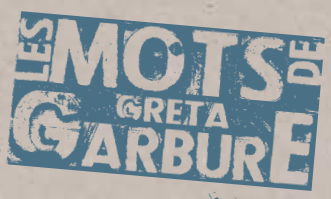
« Le serpent, madame,
qui tenta Éve,
il avait, je le sens, la forme
d'une bouteille de vin. »
Joseph Delteil, En Robe des champs.

LE SOLIDE ALMANACH NOURRICIER 2022

Prélude

Dès cette première phrase, nous pouvons vous le certifier, l'Almanach édité par l'Etonnant Festin sera toujours aussi Solide et Nourricier.
Peut-être même plus, car le nez au vent nous avons farfouillé, curieux, sur un territoire plus grand. Ainsi, du charmant cochon cul noir du Limousin, à une coopérative paysanne dans le Lot, tout en s'intéressant à l'utilisation de la cocotte-minute à Saint-Etienne, nous baguenauderons sur les marchés du Massif central à la recherche de producteurs locaux.
Car le Solide Almanach Nourricier, de manière totalement renouvelée, est tout à la fois un guide pour rencontrer ceux qui fabriquent nos nourritures au quotidien à Clermont et aux alentours, mais aussi l'annuelle publication où se racontent le paysage, les histoires et le plaisir de nos cultures populaires en cuisine.
Le sujet du Solide Almanach Nourricier et de son éditeur l'Etonnant Festin est bien d'embrasser l'alimentation comme un fait culturel total, d'un ton badin ponctué de quelques clins d'œil et calembredaines.

C'est la diversité des points de vue qui donne du relief. Et pour sculpter ces goûts paysagés sont convoqués tout au long des pages : un académicien français, un spécialiste de la « courade », une lauréate du prix Renaudot, le Président de l'Union Fraternelle d'Aubière, un photographe amateur de vins naturels, une walkyrie lexicale nommée Greta Garbure, un Maître composteur, Les Charlots, l'un des inventeurs des Îles d'Auvergne, de doctes universitaires, des cuisiniers bien évidemment, des salmoniculteurs, des botanistes, et plein d'autres loustics, tous inébranlables mangeurs.
Le Solide Almanach Nourricier, édité à Clermont-Ferrand, raconte cette réunion de compagnons pleins d'appétit pour des savoirs, des connaissances, et du saucisson, tranché un peu épais et envoyé vers le tréfonds de nos entrailles, en équilibre sur une bouchée de pain beurré.
En route pour trente-deux saisons qui donnent à goûter nos paysages.



Précision lexicale

Le Solide Almanach Nourricier a parfois des toquades. Sans se réclamer d'un quelconque cousinage avec l'OuLiPo, nous avons ainsi décidé de retrancher de tous nos textes un certain nombre de mots omniprésents dans le son ambiant. Vocabulaire ubiquiste que ce soit dans les médias et lors de discussions domestiques qui essayent de se hausser du col, il est utilisé à tout va, pour dire à peu près n'importe quoi et n'importe quand. Donc, dans aucun cas, nous ne sublimerons, nous ne revisiterons ni nous ne ré-enchanterons quoi que ce soit. A la trappe. De même, faire appel de manière inconsidérée à la tradition ancestrale ne sera pas de notre fait. Quant à ce qui compose la moelle de nos propos, nous ne l'aborderons jamais en faisant référence ni à l'écosystème qui nous entoure, ni à notre ADN. Pour ce qui est de sociétal, le même sort lui est réservé : à la trappe.

LE SOLIDE ALMANACH NOURRICIER 2022

Pages 010/015 — **Au mois de janvier,** Mieux vaut voir le loup dans les champs, qu'un homme en chemise

Pages 016/021 — **Février** Bon mois pour semer carottes et pois

Pages 022/027 — **28 janvier au 5 février** Court Forest, Court

Pages 028/033 — **Mars** Fou comme un lièvre de mars

Pages 034/037 — **1er mars** Mardi-Gras Ode au gras

Pages 038/039 — **23 au 28 Mars** Littérature au centre Manger les mots

Pages 040/043 — **20 mars** Printemps

Pages 044/047 — **Mois d'Avril** Après le coucou, c'est le rossignol qui chante

Pages 048/051 — **Avril à Septembre** Le temps des herbes

Pages 052/055 — **15 avril au 15 novembre** Salers Fourmes d'estime

Pages 056/059 — **17 avril** Les oeufs Caco, uou e lo cacau

Pages 060/067 — **Mois de mai** Fais ce qu'il te plaît

Pages 064/065 — **15 au 30 mai** Planter à tout va

Pages 068/071 — **Mois de juin** Prépare autant de tonneaux qu'en juin tu compteras de beaux jours

Pages 072/075 — **21 juin** Voilà l'été

Pages 076/079 — **24 juin** Saint-Jean lo fogau.

Pages 080/083 — **Du 15 juin au 15 juillet** Petits fruits émerveillent

Pages 084/087 — **En Juillet** Accroche un oeillet à ton keffieh

Pages 088/091 — **Du 10 au 30 juillet** La récolte de l'ail

Pages 092/095 — **Au mois d'Aout** Ne traine pas trop dans le bayou (y'a trop de caribou)

Pages 096/097 — **Aout à octobre** Toujours les conserves

Pages 098/103 — **Mois de Septembre** Huîtres, Rrrrr les mois

Pages 104/109 — **Le 23 septembre** C'est l'automne

Pages 110/113 — **20 au 25 septembre** Le FITE

Pages 114/121 — **Point de sobriété en Octobre** Avec ses arbres couleur d'ambre et de cinabre

Pages 122/127 — **15 octobre** La récolte de safran doit débuter

Pages 128/133 — **Mois de Novembre** Novembre antichambre de Décembre

Pages 134/135 — **18,19 et 20 novembre** Carnets de voyage

Pages 136/139 — **Novembre** Le hareng sort en novembre

Pages 140/143 — **En Décembre** Le gingembre réchauffe les membres

Pages 144/149 — **21 Décembre** Hiver

Pages 150/153 — **Du 24 au 31 décembre** Fêtes toujours

Pages 154-157 — **Annuaire des amis**

Page 159 — **Menus humeur culinaire**

Page 160 — **Dénouement**

Rabat — **Index des recettes**

20 mars
Printemps

Selon l'Institut de Mécanique Céleste et de Calcul des Éphémérides, le printemps est fixé au dimanche 20 mars 2022 équinoxe à 16 h 33'23" (UTC +1). Cela fait un petit peu peur autant de précision, car nous étions plutôt enclins à croire que le printemps était fait du réveil des animaux hibernants, du retour des migrateurs, de la fonte des neiges qui gonfle les ruisseaux, de la ré-ouverture de la pêche à la truite, du bourgeonnement échevelé des plantes, et d'un agréable radoucissement des températures. Et bien pas seulement, 16 heures 33 minutes et 23 secondes, c'est l'heure du printemps. Si certains restent allongés sur l'herbe de la montagne de la Serre dans l'espoir de voir passer des grues, si d'autres cherchent à observer un ours tout efflanqué au sortir de sa tanière et prêt à boulotter tout ce qui se présente, si quelques-uns s'émerveillent des crocus, perce-neige et peut-être des jonquilles qui fleurissent dare-dare, d'autres, calculent.

Le Solide Almanach Nourricier quant à lui, chante. A tue-tête bien évidemment, histoire de montrer aux oiseaux qu'ils ne sont pas les seuls à jouer de la vocalise. Une chanson de circonstance bien sûr, et même si nous ne connaissons pas toutes les paroles, nous entonnons d'un air enjoué :

Au printemps au printemps / Et mon cœur et ton cœur / Sont repeints au vin blanc / Au printemps au printemps / Les amants vont prier / Notre-Dame du bon temps / Au printemps / Pour une fleur un sourire un serment / Pour l'ombre d'un regard en riant (Jacques Brel, 1958.).

Ne cherchez en aucune manière à vous verser du vin blanc sur la poitrine, vous risqueriez de sentir la vinasse ce qui n'est pas réellement très élégant, par contre un demi verre d'un vin blanc bien sec expédié dans la gargoulette, style chardonnay d'Auvergne ou encore un chenin, mauzac d'Entraygues le Fel peut, sans en abuser, vous faire naître un sourire à la commissure des lèvres et vous faire dire « boum boum, c'est le printemps, les oiseaux chantent et les bourgeons éclatent ».

Printemps

Occitan : *prima* / **Anglais :** *spring* / **Allemand :** *frühling* / **Castillan :** *primavera* / **Slovène :** *pomlad* / **Italien :** *primavera* / **Polonais :** *wiosna* / **Catalan :** *primavera* / **Roumain :** *arc* / **Néerlandais :** *lente*.

EN ROUTE POUR SINGAPOUR

Qu'est ce que la cuisine peranakan ?

- La cuisine de Mésopotamie, retrouvée sur des tablettes d'argile, datant de mille ans avant Jésus Christ et écrit par un auteur signant le père Nakan. **Allez saison 9**
- La cuisine sino-malaise de Singapour. **Allez saison 3**
- Une recette de cuisine arménienne de pâté en croûte. **Allez saison 28**
- Cuisine du phoque grillé chez les Inuits. **Allez saison 15**

Pour multiplier la ciboulette, divisez-la ! Drôle d'équation pour cette vivace facile à vivre, à rapprocher de la cuisine : par sa praticité, le pot sur le balcon comblera les cuisiniers pressés. Elle est toute pimpante notre ciboulette, au jardin ! Puis, au fil des années, la touffe s'étiole, les feuilles deviennent plus serrées, plus petites. Est venu le temps de lui redonner une deuxième jeunesse. Au démarrage de la végétation, arrosez le pied de ciboulette dont on voit poindre les toutes jeunes feuilles, puis retirez délicatement la motte. Séparez les brins, raccourcissez un peu les racines -pas les feuilles comme chez les poireaux - et… repiquez en godets dans un terreau ou une terre fine. Placez-les à l'abri du froid en maintenant une bonne humidité. C'est fait ! A partir de mai, il faudra la planter au jardin ou en pot.

Vélo-livreur

Par les créateurs de Cyclôme.

Cyclôme est une coopérative de livreurs à vélo basée à Clermont-Ferrand. Association aujourd'hui, SCOP demain, Cyclôme est membre de la fédération Coopcycle, qui rassemble des initiatives similaires dans plus de 50 villes dans le monde. Notre ambition est de créer des emplois décents et pérennes et de promouvoir le vélo en tant que solution de transport efficace, économique et écologique en ville. Face à l'ubérisation qui individualise et précarise les travailleurs, la structure coopérative tend à démontrer que bien-être au travail et gouvernance démocratique peuvent rimer avec rentabilité et qualité de service pour une entreprise affichant des valeurs fortes ! Intégrée à l'économie locale, l'activité de Cyclôme est actuellement centrée sur la livraison de plats à emporter en partenariat avec une dizaine de restaurants clermontois (Bougnat Burger, Air Puy, Jaipur, Homiz…).

Vous pouvez commander via le site internet : **cyclome.coopcycle.org** ou via l'application Coopcycle (IOS & Android).

Depuis notre lancement début 2021, nous étoffons progressivement notre offre commerciale avec d'autres services de livraison et un atelier mobile de réparation de cycles notamment. En défendant les travailleurs et en revendiquant sa portée écologique, Cyclôme tend à améliorer la qualité de vie des Clermontois.e.s mais aussi à les sensibiliser aux enjeux socio-économiques de la Foodtech ainsi qu'à l'impact de leur choix de mobilité en ville. Notre activité est garante de la pérennité de notre structure, elle-même véhicule de valeurs et de notre projet de société : créer de la richesse localement, valoriser les circuits courts et l'économie circulaire, diminuer l'impact environnemental de nos modes de consommation et offrir un cadre de travail digne et épanouissant aux travailleurs. Ce collectif en construction a été fondé et est animé par Arthur Nicollin, Clermontois d'origine et entrepreneur engagé. Salariant actuellement quatre personnes, Cyclôme accueille toutes les bonnes volontés souhaitant pédaler dans le même sens que nous !

Crédit Photo : Dimitri Bérard

Julien Mignot fait son almanach

Monsieur et Madame Vang ont été du premier Étonnant Festin dans le jardin Lecoq en septembre 2019. Originaire du Laos, d'ethnie Hmong, ils ont pas mal bourlingué en passant par les États-Unis, la Guyane pour venir s'installer à Clermont-Ferrand. Nous les avons rencontrés sous les halles de Montferrand, sur les bons conseils d'Harry Lester du Saint-Eutrope. Tous les vendredis matin, ils tiennent leur stand exclusivement alimenté par les légumes de leur très grand jardin de Gerzat à côté d'autres Laotiens, de Vietnamiens, de Turcs, de Maghrébins, de Portugais. Tous sont des marchands au panier vendant les surplus de leurs jardins familiaux. C'est une sacrée richesse de diversité légumière qui est proposée sous cette halle. Et comme toute richesse alimentaire, l'Etonnant Festin milite pour encourager et préserver cette diversité. Ils sont certainement une source d'inspiration pour tous les maraîchers que notre métropole se doit d'accueillir rapidement avec pour objectif de développer la production locale.

Photos **Julien Mignot, Monsieur et Madame Vang**

Photos **Julien Mignot, Madame Vang**

LES ADRESSES DE L'ÉTONNANT

Monsieur et Madame Vang
Vendredi matin, halle de Montferrand
Mercredi matin, halle de Saint-Jacques

L'Association L'Etonnant Festin, *Qu'es aquò ?*

Centre de ressources et organisateur de manifestations culturelles, L'Etonnant Festin explore et raconte l'alimentation et les cuisines populaires dans toute leur diversité. Elle appréhende l'alimentation comme fait culturel total.

L'association créée en 2020, inscrit son action dans la continuité d'une expérience inédite à laquelle ont contribué activement ses initiateurs : l'Étonnant Festin au jardin Lecoq en septembre 2019 produit par Clermont-Ferrand Capitale Européenne de la Culture 2028.

Elle bâtit ses projets à la charnière des sciences sociales, de l'action culturelle, de la création artistique, de l'éducation populaire et du développement territorial.

Elle mobilise un large panel de compétences, dans une dynamique collaborative, et puise son énergie d'un réseau original qui réunit autour d'une même thématique, agriculteurs, artisans, artistes, associations, chercheurs, cuisiniers, maraîchers, paysans, producteurs..

Centre de ressources, l'association l'Etonnant Festin propose une expertise singulière sur le champ de l'alimentation, et elle produit, organise des évènements, des fêtes, des ateliers, des rencontres et débats. Elle invite des artistes en résidence. Elle édite chaque année le Solide Almanach Nourricier de Clermont Auvergne.

Pour mieux nous connaître: https://www.letonnantfestin.com/

FAMILLE 6

TRUITE AU BLEU

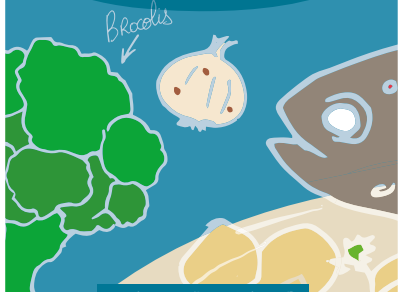
Compter une truite, fario c'est mieux, très très fraîche, voire vivante, de 250 g. par personne. Une fois vidées, rouler les truites dans du bon vinaigre de vin.

INGREDIENT 1

FAMILLE 6

TRUITE AU BLEU

Porter à ébullition pendant 10 mn : 1 litre d'eau, un grand verre de vin blanc sec, du vert de poireau, du thym, du laurier, du poivre en grain, du sel et un petit oignon piqué de 3 clous de girofle.

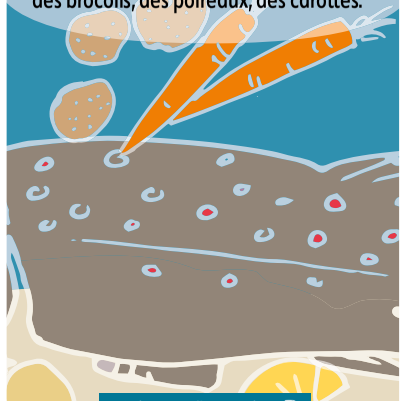


INGREDIENT 2

FAMILLE 6

TRUITE AU BLEU

Pour accompagner, faire cuire à l'eau ou à la vapeur des pommes de terres, ou des brocolis, des poireaux, des carottes.

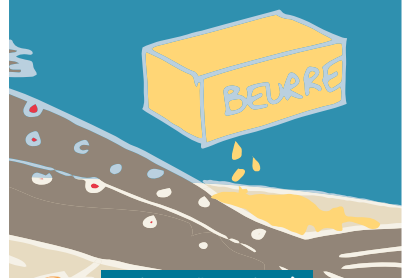


INGREDIENT 3

FAMILLE 6

TRUITE AU BLEU

Plonger vos truites dans le bouillon bouillant pour environ 8 mn. Egoutter et servir arrosées de beurre fondu avec les légumes.



INGREDIENT 4

FAMILLE 6

TRUITE AU BLEU

Pour servir, faire fondre du beurre pour arroser les truites. Sans oublier sel et poivre du moulin.

RECETTE

FAMILLE 7

OMELETTE AUX POMMES DE TERRE

Peler 3 à 4 pommes de terre à chair ferme pas plus grosses qu'un poing. Les tailler en tranches de 3 à 4 mm.

INGREDIENT 1

FAMILLE 7

OMELETTE AUX POMMES DE TERRE

6 à 8 œufs frais. Dans un saladier rempli d'eau, faites le test : plus vos œufs coulent plus ils sont frais. Eh oui.

INGREDIENT 2

FAMILLE 7

OMELETTE AUX POMMES DE TERRE

Un peu de lait, de crème, de bouillon voire de vin blanc, assaisonnés de sel et de poivre peuvent parfaire votre omelette. Une poignée de ciboule, de ciboulette ou d'aillet ciselés peuvent apporter un peu d'originalité.

INGREDIENT 3

FAMILLE 7

OMELETTE AUX POMMES DE TERRE

Liberté sur la matière grasse pour faire cuire les pommes de terre et saisir l'omelette. Saindoux, graisse de canard ou plus simplement beurre ou huile d'olive fonctionnent.

INGREDIENT 4

FAMILLE 6

TRUITE AU BLEU

Vous pouvez réaliser un beurre blanc, réduction de moitié de vin blanc et d'échalotes ciselées, monté au beurre. Des herbes, persil, cerfeuil, ciboule hachés peuvent aussi agrémenter vos truites.

VARIANTE

ETONNANTE NOURRITURE DU MASSIF CENTRAL

[EPISODE 1]

Une carte par Mylène de Poissons Lune, Eric Langlois, Franck Watel et Eric Roux.

Il est toujours agréable de rencontrer un cartographe comme Eric Langlois, qui plus est, travaillant à l'Université Clermont Auvergne, surtout quand vous venez le voir en lui disant : « nous allons faire une carte pour le Solide Almanach Nourricier intitulée Etonnante Nourriture du Massif ». Dimension 68 sur 108 cm. Les yeux pétillent, et un léger sourire de sacripant illuminent son visage vous annonçant que le boulot ne sera pas facile mais sacrément plaisant.

En plus, quand vous faites rencontrer au cartographe, Franck Watel, qui a imaginé il y a quelques années avec son camarade Paul Basselier, la mémorable carte de l'Archipel des Îles d'Auvergne, les deux loustics s'accordent pour écouter tout ce que vous voulez faire apparaitre sur la carte en devenir :

des pommes, des vaches, des moutons,
des fromages, du vin,
des eaux minérales embouteillées, une chèvre,
un cochon, des boeufs,
des lentilles, des châtaignes, du raisin,
des Parcs Naturels, des départements,
des régions administratives, la courbe de niveau des 1000 mètres,
des A.O.P., des cours d'eau et des tripes d'agneau.

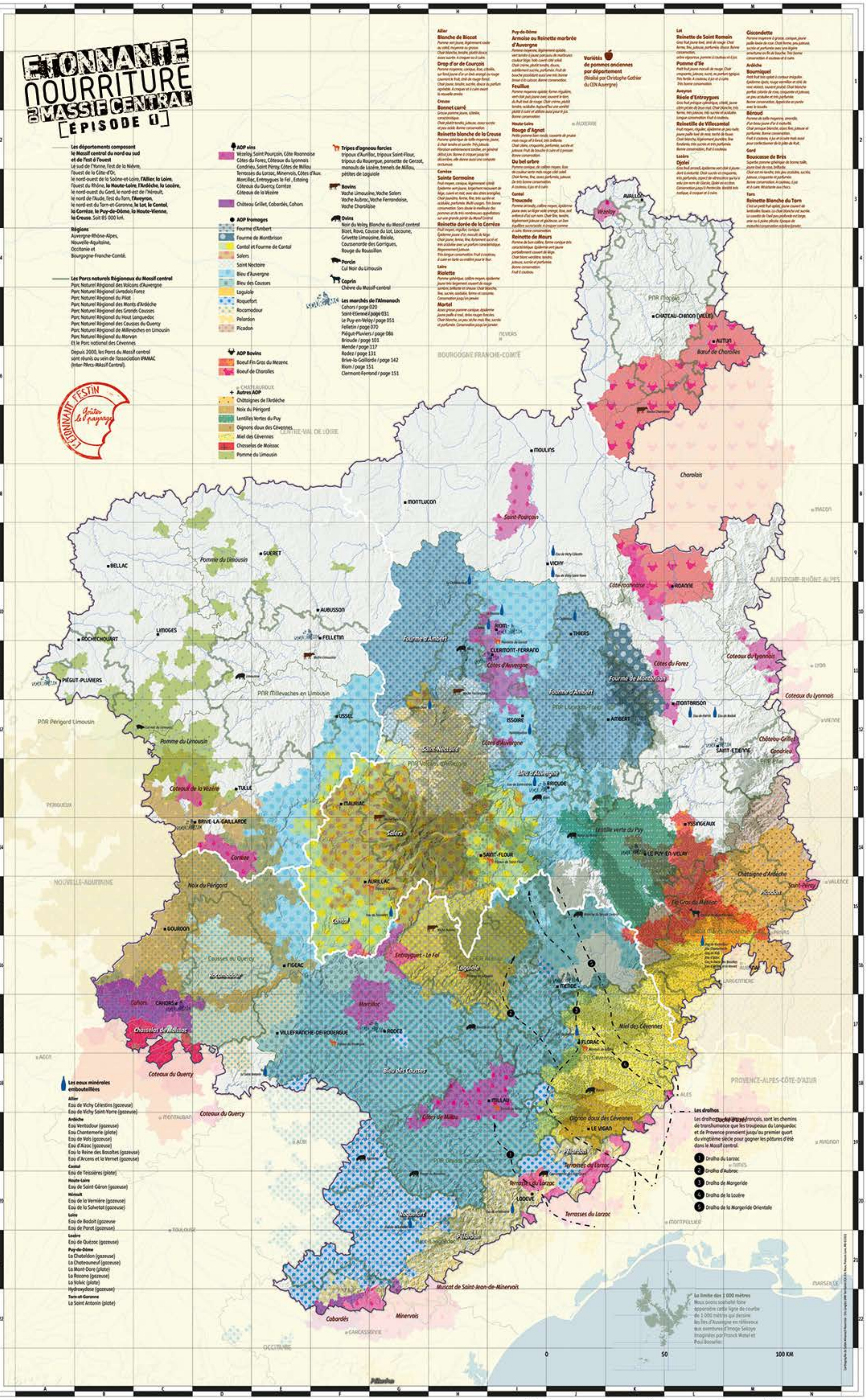
Tout cela sur l'espace du Massif central.

Propos tout à fait sérieux mais un tant soit peu rocambolesque à représenter et à-même de faire rêver tout regardeur de carte, gourmand.

La carte met à plat et laisse le regard voyager sans bouger de place. Mais surtout elle montre une partie, de toute la diversité, la richesse, le foisonnement alimentaire de notre territoire.

Alors affichez, rêvez et apprenez.

Notre amour des cartes peut laisser entrevoir qu'un jour l'Etonnant Festin fasse un Atlas Nourricier.


ETONNANTE NOURRITURE DU MASSIF CENTRAL
[ÉPISODE 1]
Les départements composant le Massif central du nord au sud et de l'est à l'ouest
Le sud de l'Yonne, l'est de la Nièvre, l'ouest de la Côte-d'Or, le nord-ouest de la Saône-et-Loire, l'Allier, la Loire, l'ouest du Rhône, la Haute-Loire, l'Ardèche, la Lozère, le nord-ouest du Gard, le nord-est de l'Hérault, le nord de l'Aude, l'est du Tarn, l'Aveyron, le nord-est du Tarn-et-Garonne, le Lot, le Cantal, la Corrèze, le Puy-de-Dôme, la Haute-Vienne, la Creuse. Soit 85 000 km.
Régions
Auvergne-Rhône-Alpes, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie et Bourgogne-Franche-Comté.
Les Parcs naturels Régionaux du Massif central
Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne
Parc Naturel Régional Livradois Forez
Parc Naturel Régional du Pilat
Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche
Parc Naturel Régional des Grands Causses
Parc Naturel Régional du Haut Languedoc
Parc Naturel Régional des Causses du Quercy
Parc Naturel Régional de Millevaches en Limousin
Parc Naturel Régional du Morvan
Et le Parc national des Cévennes
Depuis 2000, les Parcs du Massif central sont réunis au sein de l'association IPAMAC (Inter-PArcs-MAssif Central).
L'ÉTONNANT FESTIN
Goûter le paysage
AOP vins
Vézelay, Saint Pourçain, Côte Roannaise Côtes du Forez, Côteaux du Lyonnais Condrieu, Saint Péray, Côtes de Millau Terrasses du Larzac, Minervois, Côtes d'Auv. Marcillac, Entraygues le Fel, Estaing Côteaux du Quercy, Corrèze Côteaux de la Vézère
Château Grillet, Cabardès, Cahors
AOP fromages
Fourme d'Ambert
Fourme de Montbrison
Cantal et Fourme de Cantal
Salers
Saint Nectaire
Bleu d'Auvergne
Bleu des Causses
Laguiole
Roquefort
Rocamadour
Pelardon
Picodon
AOP Bovins
Boeuf Fin Gras du Mezenc
Boeuf de Charolles
Autres AOP
Châtaignes de l'Ardèche
Noix du Périgord
Lentilles Vertes du Puy
Oignons doux des Cévennes
Miel des Cévennes
Chasselas de Moissac
Pomme du Limousin
Tripes d'agneau farcies
tripoux d'Aurillac, tripoux Saint-Flour, tripous du Rouergue, ponsette de Gerzat, manouls de Lozère, trenels de Millau, pétites de Laguiole
Bovins
Vache Limousine, Vache Salers Vache Aubrac, Vache Ferrandaise, Vache Charolaise
Ovins
Noir du Velay, Blanche du Massif central Bizet, Rava, Causse du Lot, Lacaune, Grivette Limousine, Raiole, Caussenarde des Garrigues, Rouge du Roussillon
Porcin
Cul Noir du Limousin
Caprin
Chèvre du Massif-central
Les marchés de l'Almanach
Cahors / page 020
Saint-Etienne / page 031
Le Puy-en-Velay / page 051
Felletin / page 070
Piégut-Pluviers / page 086
Brioude / page 101
Mende / page 117
Rodez / page 131
Brive-la-Gaillarde / page 142
Riom / page 151
Clermont-Ferrand / page 151
Variétés de pommes anciennes par département
(Réalisé par Christophe Gathier du CEN Auvergne)
Allier
Blanche de Biozat
Drap d'or de Courçais
Creuse
Bonnet carré
Reinette blanche de la Creuse
Corrèze
Sainte Germaine
Reinette dorée de la Corrèze
Loire
Rialette
Mortel
Puy-de-Dôme
Armoise ou Reinette marbrée d'Auvergne
Feuillue
Haute-Loire
Rouge d'Agnat
Du bel arbre
Cantal
Troucade
Reinette de Mours
Lot
Reinette de Saint Romain
Pomme d'Ile
Aveyron
Réole d'Entraygues
Reinetille de Villecomtal
Lozère
Djalei
Giscondette
Ardèche
Bourniquel
Béraud
Gard
Bouscasse de Brès
Tarn
Reinette Blanche du Tarn
Les eaux minérales embouteillées
Allier
Eau de Vichy Célestins (gazeuse)
Eau de Vichy Saint-Yorre (gazeuse)
Ardèche
Eau Ventadour (gazeuse)
Eau Chantemerle (plate)
Eau de Vals (gazeuse)
Eau d'Aizac (gazeuse)
Eau la Reine des Basaltes (gazeuse)
Eau d'Arcens et la Vernet (gazeuse)
Cantal
Eau de Teissières (plate)
Haute-Loire
Eau de Saint-Géron (gazeuse)
Hérault
Eau de la Vernière (gazeuse)
Eau de la Salvetat (gazeuse)
Loire
Eau de Badoit (gazeuse
Eau de Parot (gazeuse)
Lozère
Eau de Quézac (gazeuse)
Puy-de-Dôme
La Chateldon (gazeuse)
La Chateauneuf (gazeuse)
La Mont-Dore (plate)
La Rozana (gazeuse)
La Volvic (plate)
Hydroxydase (gazeuse)
Tarn-et-Garonne
La Saint Antonin (plate)
Les draihas
Les draihas, ou drailles en français, sont les chemins de transhumance que les troupeaux du Languedoc et de Provence prenaient jusqu'au premier quart du vingtième siècle pour gagner les pâtures d'été dans le Massif central.
1 Draiha du Larzac
2 Draiha d'Aubrac
3 Draiha de Margeride
4 Draiha de la Lozère
5 Draiha de la Margeride Orientale
La limite des 1 000 mètres
Nous avons souhaité faire apparaître cette ligne de courbe de 1 000 mètres qui dessine les îles d'Auvergne en référence aux aventures d'Image Sekaya imaginées par Franck Watel et Paul Bosseller.
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ
CENTRE-VAL DE LOIRE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
NOUVELLE-AQUITAINE
PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR
OCCITANIE
AUXERRE
AVALLON
Vézelay
PNR Morvan
CHATEAU-CHINON (VILLE)
AUTUN
Bœuf de Charolles
NEVERS
CHATEAUROUX
MOULINS
Charolais
MONTLUCON
Saint-Pourçain
MACON
VICHY
GUERET
BELLAC
Pomme du Limousin
Côte roannaise
ROANNE
AUBUSSON
LIMOGES
ROCHECHOUART
FELLETIN
RIOM
THIERS
Fourme d'Ambert
CLERMONT-FERRAND
Côtes d'Auvergne
Côtes du Forez
Coteaux du Lyonnais
LYON
Fourme de Montbrison
PIÉGUT-PLUVIERS
PNR Millevaches en Limousin
MONTBRISON
AMBERT
ISSOIRE
USSEL
PNR Périgord Limousin
VIENNE
Château-Grillet
SAINT-ETIENNE
Condrieu
Saint-Nectaire
Bleu d'Auvergne
BRIOUDE
Coteaux de la Vézère
TULLE
PERIGUEUX
MAURIAC
BRIVE-LA-GAILLARDE
Salers
YSSINGEAUX
Lentille verte du Puy
LE PUY-EN-VELAY
Corrèze
SAINT-FLOUR
Châtaigne d'Ardèche
Noix du Périgord
AURILLAC
Saint-Péray
VALENCE
Picodon
Fin Gras du Mézenc
Cantal
GOURDON
PRIVAS
Causses du Quercy
Rocamadour
FIGEAC
Entraygues - Le Fel
Laguiole
AUBENAS
LARGENTIERE
MENDE
Cahors
CAHORS
Marcillac
Miel des Cévennes
Chasselas de Moissac
VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE
RODEZ
FLORAC
PN Cévennes
AGEN
Coteaux du Quercy
Bleu des Causses
ALES
MILLAU
Côtes de Millau
MONTAUBAN
Oignon doux des Cévennes
LE VIGAN
ALBI
AVIGNON
Pélardon
Terrasses du Larzac
NIMES
LODEVE
Roquefort
TOULOUSE
MONTPELLIER
Pélardon
Muscat de Saint-Jean-de-Minervois
MARSEILLE
Cabardès
Minervois
CARCASSONNE
0
50
100 KM

L'ÉTONNANT FESTIN
goûter le paysage
L'ÉTONNANT
FESTIN

Le paysage que vous tenez entre vos mains s'agrandit.

Voici le deuxième numéro du **Solide Almanach Nourricier** édité par l'Association l'Étonnant Festin. Celui-ci est totalement renouvelé, exclusivement composé de nouvelles histoires et de nouvelles découvertes sur les cuisines d'Auvergne et du Massif central. De nouveaux camarades de route ont rejoint l'aventure pour nous entraîner sur les marchés de producteurs du Massif central, parler de lacto-fermentation, cueillir des champignons ou nous faire découvrir *las vendenhas*, les vendanges, à Clermont au XVII^{ème} siècle. Pascal Ory, tout jeune académicien français, nous parle d'identité et de nourriture, et Marie-Hélène Lafon, prix Renaudot 2020, et amie de Littérature au Centre, nous a composé un texte de fêtes.

Nous nous sommes aussi bien amusés à fabriquer ce nouveau numéro en vous proposant de nombreuses nouvelles rubriques comme « Souk MC », « En route pour Singapour », « les Mots de Greta Garbure », « l'Europe Jumelée », « les Goûts rehaussés », « Embossé toi-même », « Trop Chou », « l'Étonnante bibliothèque des Cahiers de Cuisine », tout en continuant les « Phrases Idoines » ou « habitées » et « L'Òrt de Pierre ».

Il y a bien sûr l'annuaire des amis qui ont participé, qui veulent participer ou qui participeront à l'Etonnant Festin, sans oublier un index des recettes, bien pratique pour ceux qui veulent cuisiner ce qu'ils ont lu.

Vous pourrez aussi jouer au jeu des 7 recettes, semer dès le printemps les graines de la *Dralha* de semences, vous atteler à la recette de Julien Royer, chef auvergnat 3 étoiles de Singapour. Enfin vous pourrez déplier et vous plonger dans la grande carte intitulée « Étonnante Nourriture du Massif » pour parfaire vos connaissances des A.O.P., des vins, des eaux minérales, des tripes d'agneau, des variétés de pommes anciennes, des races de vaches, de chèvres, de moutons et de porcs, sur tout le Massif central.

Mieux que les guides, Tripe-à-viseur, Fou-dingue ou Nunc est bibendum, ce ne sont pas nos jugements et avis qui importent, mais bien de partager savoirs et connaissances. Chaque année, le Solide Almanach Nourricier compose une forme d'encyclopédie de ce que cultiver, élever et manger veut dire dans le Massif central.

LE SOLIDE ALMANACH NOURRICIER 2022

L'ÉTONNANT FESTIN — Goûter le paysage

ISBN : 978-2-9574796-0-3

9 782957 479610

Prix : 19 € TTC