

ÉDITÉ A CLERMONT-FERRAND

PAR



2

22  
20

LE SOLIDE  
ALMANACH  
NOURRICIER

# LE SOLIDE ALMANACH NOURRICIER Revient!

Le Solide Almanach Nourricier n°2 déboule le 12 novembre 2021 !

Commande dès le 12 novembre sur [www.letonnantfestin.com](http://www.letonnantfestin.com)

Quand l'Association l'Étonnant Festin, en mars 2020, a décidé de raconter, par un **livre auto-édité**, la **dynamique et la diversité alimentaire de sa région** comme une alternative à la manifestation qui devait avoir lieu en septembre dernier, rien ne permettait d'anticiper le succès de cette première édition. Mais en avançant l'idée d'un almanach, même sous une forme totalement revisitée, le désir d'une **parution renouvelée** chaque année était déjà inscrit dans le projet.

En s'appuyant sur ce que nous avons pu identifier dans la réussite de ce projet, il nous semble aujourd'hui évident que le Solide Almanach Nourricier offre l'opportunité de **raconter chaque année notre alimentation comme fait culturel total**. Il se doit d'être tout à la fois **témoin de nos cuisines** et de ceux qui les nourrissent, **guide sans récompense des restaurants et des producteurs engagés** du territoire et sûrement **encyclopédie un peu foutraque** de ce qu'est le mouvement de notre nourriture du quotidien et populaire.

Suite à l'Étonnant Festin du 19 septembre dernier à Montferrand, le Solide Almanach Nourricier au contenu totalement renouvelé et augmenté paraît le 12 Novembre :

Le Solide Almanach Nourricier ne peut décliner le temps qui passe qu'en **32 saisons imaginaires**, celles-ci se bousculant et se chevauchant. Elles racontent l'attente, la pleine saison et leur regret.

Chaque saison visite plus ou moins régulièrement les jardins, la réalisation d'un compost maison, des pistes de lecture, la diversité des charcuteries embossées, les sauces et les condiments pour chaque mois, les cahiers de cuisine familiaux que nous recueillons, de page en page une chasse au trésor, un jeu des 7 recettes et bien sûr de la cuisine qui navigue à l'estime, au tour de main et à la bricole. Et des savoirs et des saveurs pour **partir à la découverte de tout ce qui compose nos manières de produire, de cuisiner, et de partager.**

## Prélude en guise d'introduction du Solide Almanach Nourricier 2022, édité à Clermont-Ferrand par l'Association l'Étonnant Festin.

Dès cette première phrase, nous pouvons vous le certifier, l'Almanach édité par l'Étonnant 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**, la **cueillette des respouchous**, 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 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'Étonnant 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 Renaudeau, 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 le 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.**



Quelques chroniques, s'enchaînant de saison en saison,  
de chapitre en chapitre, d'envies en désirs



**Phrase idoine** : Dans chacune des trente-deux saisons, Littérature au Centre propose une ou deux phrases d'un livre connu ou moins connu qui nous parle cuisine et littérature, pour nous donner le goût de lire.

**Phrase habitée** : Des aphorismes populaires captés de la bouche de Clermontois, d'Auvergnats, de Rouergats, Limousins, Vellaves, Lozériens, Bourbonnais et Cadurciens qui racontent nos cuisines populaires.

**Embossé toi-même** : Une balade, de mois en mois, sur les préparations charcutières du Massif Central qui se glissent en boyaux.

**En route pour Singapour** : Une drôle de chasse au trésor parsemée dans les pages de l'Almanach, questionnant avec chausse-trappes et traquenards nos connaissances culinaires, pour arriver à une enveloppe cachetée renfermant une recette métissée d'un chef auvergnat 3 étoiles installé à Singapour.

**Goût rehaussé** : Pour chaque mois, un condiment, une sauce, un relish, un chutney, un truc qui a du goût et qui rehausse tout plat qui le mérite.

**Souk MC** : Un tour de quelques-uns des marchés de producteurs et d'artisans de bouche du Massif Central, de Cahors à Saint-Etienne, de Brioude à Felletin etc., etc.

**Europe jumelée** : Quelques spécialités de villes et de leur région jumelées à l'une des communes de la métropole Clermontoise.

**Trop chou** : En douze mois, douze légumes qui ponctuent l'année.



**Etonnante Bibliothèque des Cahiers de Cuisine** : La collecte avance, et nous invitons les lecteurs du Solide Almanach Nourricier à y participer. Douze cahiers de cuisine collectés nous montrent la diversité de leurs formes et de leurs propos et trace le paysage de nos envies.

**L'Ôrt de Pierre** : Pierre Feltz, maître composteur et jardinier passionnant, revient pour les 32 saisons avec un billet-conseil d'humeur en terre.

**Les mots de Greta Garbure** : Une nouvelle Partenaire Particulière de l'Almanach décrypte des mots de cuisine, en cuisine ou pour la cuisine.

**Les amis contributeurs** : Aurélie Brayet, universitaire stéphanoise, nous parlera bartassaille, Pascal Ory, historien ami de longue date et immortel de fraîche date nous parlera d'identité et de cuisine, Marie-Hélène Lafon contera un menu imaginaire, et Julien Mignot tirera le portrait d'une poignée de producteurs et de leur lieu de travail.



Théoriquement, un sachet des graines de plantes sauvages de notre région vous permettra de confectionner des petits paquets de terreau et d'argile facilement projetables pour ensemercer vos espaces incultes préférés.

Une grande carte de 108 centimètres sur 68 (c'est grand), réalisé avec l'aide précieuse d'Eric Langlois de l'UMR Territoires, pour raconter nos paysages avec de nombreuses informations totalement inutiles mais résolument indispensables : les tripes d'agneaux, les races rustiques, la courbe de niveau de 1000 mètres, les marchés visités, toutes les AOP du Massif, les eaux embouteillées de la montagne centrale, deux variétés de pommes anciennes par département,...

Vous pourrez aussi découper le Jeu des 7 recettes, pour recomposer des plats à confectionner en famille, en se disant qu'avec les mêmes ingrédients nous pouvons certainement faire encore d'autres plats.



## Pour rappel

Le Solide Almanach Nourricier paru en 2020, c'est :

- Une production « Made in Auvergne »
  - 150 pages découpées en 32 saisons, un Impitoyable Jeu de l'Oie Confite et des cartes postales
  - 8 auteurs-contributeurs (habitants, journalistes, chercheurs, écrivains...)
  - 3000 exemplaires
  - Une sortie le 28 novembre 2020
  - 2600 exemplaires vendus en 3 mois
  - Un réseau de diffusion de 27 points de vente créés avec les membres de l'Association (commerces, marchés, librairies, restaurants..)
- Une production rendue possible grâce au soutien de Clermont Métropole, de la Ville de Clermont-Ferrand, et aux Camarades de Route de l'Etonnant Festin : l'AOP Fourme d'Ambert, le Crédit Agricole Centre France, l'Imprimerie Decombat, le groupe Dômes Pharma, la Marque Auvergne, monbento, les laboratoires Théa et l'Université Clermont Auvergne.

Les Solides Almanachs Nourriciers 2021 et 2022 se complètent.  
Posséder les deux, c'est créer son encyclopédie de l'alimentation et de la cuisine du Massif Central.



## CONTACTS

[www.letonnantfestin.com](http://www.letonnantfestin.com)  
[contact@letonnantfestin.com](mailto:contact@letonnantfestin.com)

### **Eric Roux**

[eric.r@letonnantfestin.com](mailto:eric.r@letonnantfestin.com)  
T. 06 70 48 46 84

### **Fabienne Aulagnier**

[fabienne.a@letonnantfestin.com](mailto:fabienne.a@letonnantfestin.com)  
T. 06 73 47 58 08

### **Manon Farinelli**

[manon.f@letonnantfestin.com](mailto:manon.f@letonnantfestin.com)



Cette nouvelle édition du Solide Almanach Nourricier est possible grâce au soutien de Clermont Métropole, de la Ville de Clermont-Ferrand, de Clermont-Ferrand Massif Central 2028, du Commissariat de Massif Central, et aux Camarades de Route et Partenaires Particuliers de l'Étonnant Festin : l'AOP Fourme d'Ambert, le Crédit Agricole Centre France, France Bleu Pays d'Auvergne, l'Imprimerie Decombat, le groupe Dômes Pharma, Biscuit Production et la Librairie Les Volcans.

