

Spécial | Un petit tour du côté des saveurs



La Foire barcelonnaise étonne par ses dimensions. Eparpillée sur l'ensemble du village, investie par un nombre de plus en plus important de commerçants, quelques heures ne semblent pas suffire pour en faire le tour. Pour y parvenir il faut bien avoir de quoi se « ravitailler ». De ce côté aucun souci. Parmi les différents stands débordant de matériel d'occasion, on pourra, paradoxalement, trouver les plus grands produits alimentaires régionaux, de quoi rassasier les appétits de certains.

Ce sont les cacahuètes pralinées ainsi que les nougats qui semblent décidément avoir envahi le marché des saveurs. On en trouve à chaque coin de la rue, et ce en provenance de toute la France, que ce soit Montélimar ou Charente. Alors que leur goût reste le même, indépendamment de son origine, les techniques de production artisanale varient sensiblement. On a pu s'en apercevoir lorsqu'un des vendeurs ressortait les fameux pralinés d'une chaudière de 2 tonnes, datant de 1892. Jadis marchant à la vapeur, maintenant alimenté par un moteur électrique, la machinedonnait vraiment l'impression de se retrouver tout d'un coup à la fin du XIXème siècle.



La Côte Basque et ses fromages

On avait ensuite l'occasion de goûter les délicieux fromages issus du lait des alpages. Parmi eux, l'Etivaz, un équivalent du Gruyère suisse, préparé à l'ancienne à partir du lait de vache. Et du lait, il en faut. Pour un kg de fromage le producteur aura bien besoin de 10 litres de lait. Mais on en a pas encore terminé avec les fromages. Le Reblochon de Savoie a fait aussi partie du rendez-vous. Couvert d'une fine mousse blanche, preuve d'un bon affinage en cave fraîche, sa croûte jaune safran dévoile une pâte onctueuse et souple, qui ne laissera pas passer inaperçu un léger goût de noisette...

Pourquoi le Reblochon est appelé le « Reblochon » ?

On apprend par ailleurs que ce fromage est, comme on dit, « né d'une astuce ». Au XIII^{ème} siècle, dans la vallée de Thônes, en Savoie, tout fermier exploitant un alpage se voyait obligé de payer une redevance au propriétaire en fonction de la quantité de lait produite. Afin de réduire le montant à payer, lors des contrôles, dès le départ du propriétaire, ils pinçaient le pis de la vache une deuxième fois; ils « reblochaient ». De ce lait « extra » est ainsi né le Reblochon.

Les variétés du pain d'épices

En dehors des pralinés et du fromage, les amateurs de pain, en particulier du pain d'épices n'ont pas été déçus. Fabriqué dans le Lot, ce pain traditionnel au miel nous a réservé bien des surprises avec ses différents mélanges de fruits. On a eu donc l'occasion de voir du pain miel - amande, chocolat, pruneau, figue ou encore au piment d'Espelette.

Du côté de la viande, le choix fut aussi riche. Des produits maison d'Aveyron nous ont proposé cette année des saucisses sèches artisanales, au goût de cèpe, de canard, roquefort, noix ou d'olive. Soyez néanmoins sans crainte, il ne faudra pas attendre jusqu'à l'année prochaine pour en regoûter; prochain grand rendez-vous dégustateur, c'est en mai à la Foire Internationale de Bordeaux.

Piotr Czarzasty



Piotr Czarzasty

Crédit Photo : DR

Publié sur aqui.fr le 11/02/2008

[Url de cet article](#)