

Culture | Entre les lignes: Le petit livre des gourmandises et des friandises du Sud Ouest, Guy Suire.



A l'orée d'une fin du monde annoncée, il faut tenter de vivre, alors vivons ! Savourons ! Couvrons le son du tocsin par la musique légère du plaisir, savamment orchestrée par Guy Suire, roi des bons vivants, maître es gourmandises et friandises. Ah oui alors, vanille et framboise, sont bien les mamelles du destin ! Et que vive ? et surtout survive - « l'indispensable superflu ». Que la soudaine prise de conscience de la mortalité de l'homme puisse servir à remettre les pendules à l'heure, arrêter le temps au moins une seconde, celle de la joie suave d'un moment sucré dans un monde qui manque souvent de sel.



Acheter chez
Mollat.com

La caverne aux merveilles s'ouvre par une citation de Ramon Gomez de la Serna, que ne manquait jamais de

mêler aux orages Michel Cardoze, autre épicurien du Sud Ouest, lorsqu'il faisait la pluie et le beau temps à la télévision. Ainsi Ramon Gomez de la Serna disait du béret qu'il « était un disque noir de musique basque » ; ainsi Guy Suire nous invite-t-il à déchiffrer cette musique, en ouvrant son carnet d'adresses savoureuses. Au Salon de Thé Miremont ou chez Dodin à Biarritz, à la Pâtisserie Lionel Raux à Bayonne ou Chez Diva à Oloron, vous pourrez, comme lui, entamer d'une petite cuillère (en argent on s'en doute) ce dôme de chocolat parfumé au grand Marnier et fièrement coiffé du drapeau basque. A elle seule, la photo de Jérémie Buchholtz en dit déjà beaucoup. Guy le généreux décline les saveurs et les secrets des lieux de plaisir où se déguste ce petit bijou.

Après avoir tombé le chapeau, entrons dans la danse : voici, en farandole, les Berlingots de Cauterets, le Bois cassé de Saint Jean d'Angély, le Bouchon bordelais, le Boulet de Montauban, le Broc vin d'épine noir, le Cachou Lajaunie, le Caillé, le Chichi, le Chocolat, le Cidre basque avant d'être normand, les Confitures, le Croquant, le Diamant noir, le Flocquin, les Fruits à l'alcool, le Garfou, le Gâteau basque, le Gâteau des rois, les Gâteaux aux noix, la Guinette, le Kanouga, la Lauze, la Limonade, les Macarons, la Madeleine de Dax, le Miel, la Niche, le Pain d'épices, le Passavant, le Pastis Bourrit, le Pastis, la Pâte de coings, le Patxaran, le Pimençon, la Poire William, les Pralines de Blaye, les Pruneaux, les Puits d'Amour, le Russe, le Café des Torréfacteurs, le Touron, la Tourtière et le Vin de Noix. Guy Suire, magistralement aidé par Jérémie Buchholtz, réinvente le supplice de Tantale. Et, pour sûr, on déguste ! Heureusement, un ou plusieurs antidotes sont livrés à chaque page : Guy Suire donne tous les noms, adresses, et même numéros de téléphone où se procurer ces drogues douces, à consommer sans modération.

Qui a dit que la gourmandise était un vilain défaut ? Le même qui a annoncé la fin du monde sans doute. Eh bien Guy Suire nous offre la parade : buvons un verre à sa santé, reprenons donc une petite douceur, et à la semaine prochaine !

Anne DUPREZ

"Le petit livre des gourmandises et friandises du Sud Ouest" de Guy Suire. Photographies de Jérémie Buchholtz. Editions Confluences 2012.



Anne Duprez

Crédit Photo : Editions Confluences

Publié sur aqui.fr le 17/12/2012

[Url de cet article](#)