



Chez Marcon – La Grande Cuisine

St-Bonnet-le-Froid est un hameau à une centaine de kilomètres au sud de Lyon. Perché à 1 200m d'altitude, il est entouré d'une forêt de sapins Douglas. En octobre 2012, j'y ai côtoyé une douzaine de «stagiaires» français venus comme moi prendre une leçon de cuisine. Le chef Régis Marcon y tient en effet ses hôtels, ses restaurants et son école. Moi et ma compagne, nous étions logés à l'hôtel *le Clos des cimes* et nous mangions tous ensemble au bistrot *La coulemelle* dont le menu était en parti le fruit de notre apprentissage.



Restaurant Jacques et Régis Marcon



Heureux hasard, Régis et une majorité de participants avaient visité le Québec récemment : les liens se sont tissés rapidement. Plusieurs avaient goûté aux rigueurs de nos hivers, aux randonnées en raquettes, en motoneiges ou en traîneaux à chiens. Le climat de St-Bonnet n'est d'ailleurs pas si différent : la fête des champignons qui s'y tient au début novembre se déroule souvent sous un épais couvert de neige.

Les participants étaient surtout originaires du Massif centrale, d'Auvergne en particulier. Il y avait parmi eux un restaurateur et un aubergiste pour lequel c'était le septième stage, après «pâtisserie», «terrines et pâtés», «poissons et crustacées» et autres. Tous étaient des passionnés de cuisine, de spécialités régionales et de champignons. Ces thèmes ont animés les conversations: nous nous en sommes inspirées pour planifier notre itinérance jusqu'à notre retour en Amérique. En atelier, je crois m'être distingué par mon habileté à trancher les oignons pendant que le chef gardait le contrôle en distribuant les autres rôles secondaires. Nous avons retenu qu'en cuisine,

- les champignons s'apprêtent à toutes les sauces, des entrées jusqu'aux desserts
- la qualité, la beauté, l'origine des produits sont primordiales
- il doit se perdre aussi peu de temps que de produits
- on prépare d'avance ce qui peut l'être
- il y a place pour la créativité
- il ne faut pas tout révéler.

L'enchevêtrement des recettes nous maintenait constamment en alerte, les préparations étant agencées de manière à faire un usage optimal des équipements et des produits, compte tenu de la durée prévue de chacune des manoeuvres.



Chez Marcon – La Grande Cuisine



En quelques heures - le stage durait deux jours à peine - nous avons réalisé une vingtaine de recettes : sablé d'escargot aux giroles, terrine forestière aux trompettes des morts, velouté de giroles, pommes de terre aux cèpes, pigeonneaux aux mirabelles, giroles et gentiane, flan aux cèpes, mousserons des bois (tricholomes de la St-Georges) et rosées des prés (agarics champêtres) et plusieurs autres.

En ce début d'automne, la forêt de conifères est tapissée de champignons sauvages



Le premier après-midi, nous avons fait une brève escapade en forêt à la recherche de champignons : ils étaient nombreux et variés. Les laccaires améthystes, particulièrement abondants, se sont retrouvés dans certaines de nos recettes. Au retour, Régis et Gilles, l'expert du coin, nous attendaient pour l'identification et les histoires de récoltes fantastiques.

L'apothéose fut le festin final au restaurant étoilé Régis et Jacques Marcon pendant lequel se sont succédés, de 13h à 17h, les plats aux allures de jardins de Versailles en miniature.



Au menu, il y a eu d'abord des bouchées servies sur cuillères. Puis, se sont succédés les plats de résistance : bouillabaisse de giroles aux moules; sole au panais, raisins, et trompettes en sauce au verjus; selle d'agneau farcie aux champignons accompagnée d'un risotto aux cèpes. La bouillabaisse est une variante de celle que nous avons faite en atelier.

Des fromages d'Auvergne et d'Ardèche nous ont ensuite été présentés, apprêtés avec légumes, fruits et marmelades. Je me souviens en particulier d'une mousse au fromage bleu sur un granité aux fruits. Enfin, des sablés aux framboises en croustille d'agastache (une herbe aromatique que je ne connaissais pas) ont précédé les mignardises, chocolat aux cèpes et caviar de lentilles. Le repas a été copieusement arrosé de vins dont le choix s'harmonisait à chacun des services. En somme, rien pour nous inciter, ma compagne et moi, à prendre sitôt la route vers Millau et son viaduc, prochaine étape de notre voyage.