

Une histoire de restaurants

Je m'en vais vous conter une histoire de restaurants tant sont évocateurs les noms de Le Clos Vougeot, Pommard, Meursault, Aloxe-Corton et j'en passe...

J'étais alors le responsable pour le Var (le Président comme on dit pompeusement) de la Fédération Nationale du Commerce et de l'Artisanat Automobile.

Tous les ans nous allions quelques collaborateurs, nos épouses et nous, passer une huitaine de jours à Paris, pour participer, nous les hommes, aux travaux du congrès annuel, tandis que nos femmes, prises en charge par la Fédération faisaient du tourisme, les musées ou les théâtres.

Nous "montions" à deux voitures, par l'autoroute dès qu'elle a été construite, car je me souviens m'être farci la côte de La Rocheptot !

Or une année, en descendant de Paris, nous nous sommes arrêtés, comme c'était notre habitude, dans un village au hasard, car je n'ai jamais apprécié les restos d'autoroutes, pas plus que les Mc.Do :) J'ai toujours préféré sortir de l'autoroute, pénétrer de quelques kilomètres la France profonde et y trouver un village avec, c'est indispensable, son "Bar-Restaurant des chasseurs" car à cette époque, où tout n'était pas réglementé, aseptisé, surgelé, on trouvait la plupart du temps dans ces établissements, un patron aux fourneaux, une patronne et une jeune fille à la salle, et on y trouvait surtout du bon gibier (et des truites) qui ne devaient rien à l'élevage, et qui n'avaient passé aucune frontière si ce n'est celle de vie à trépas o:))

(Un autre jour, dans le Haut-Var, j'ai failli me faire jeter par la patronne pour lui avoir fait le compliment gaffeur suivant : " Elles sont délicieuses vos truites aux amandes. On dirait pas que c'est de l'élevage " :o))

Pour en revenir à mon histoire : donc on s'installe, on boit le traditionnel apéritif inventé par le fameux chanoine dijonnais. Là aussi il faut que j'ouvre une parenthèse : je trouve nul d'aller dans un pays et garder ses propres traditions ! On voit à Paris chez "La Mama" des tas de touristes italiens qui bouffent des macaronis, ou des touristes chinois qui vont chez "Hui Tiang" manger je ne sais quels "nids d'hirondelles"... Je préfère quand je voyage (voyageais) adopter les us, les boissons, et les plats du pays, d'abord c'est souvent la divine surprise, c'est enrichissant pour mes connaissances, et c'est une façon agréable de s'intégrer et de faciliter la conversation. Je referme donc cette parenthèse, et je reviens à mon histoire :o))

On boit donc un "Kir" et quand la patronne arrive pour prendre la commande, je sors alors mon arme secrète :

- Vous voudriez quoi ?

- Ce que vous voudrez, des choses de votre pays, pourvu qu'on se régale je vous fais confiance pour ce choix !

- Ah... bien !!! Et comme vin ?

- Un vin de votre village, pas besoin qu'il ait une étiquette dorée et trente six médailles :o)

La bonne femme sourit et en bonne Bourguignonne me dit avec son merveilleux accent (mais oui ! A l'époque les gens avaient encore l'accent de leur terroir).

- Bon, hé bé, je vous propose pour commencer des andouillettes grillées que mon mari fait, elles viennent de notre cochon... Puis un civet de lièvre qu'on va réchauffer et ajouter une rasade de vin chaud.

Ici je ne me souviens plus bien ce qu'elle nous a expliqué, au sujet de ce vin chaud et parfumé avec une plante aromatique !

- Pour le vin, c'est celui que boit mon mari tous les jours, je vous en mets quatre pichets ?

Alors là... On a senti les andouillettes grillées avant qu'elles n'arrivent ! La petite arrière-salle en était toute embaumée. Mais quand là dessus on a goûté "le vin de tous les jours"... On bavait tous de bonheur, sauf Marguerite - mon épouse - qui n'aime pas l'andouille (sauf moi !) ni le vin, mais elle avait quand même du jambon cru !

La dame heureuse de nous voir apprécier ses mets, et amusée par nos réflexions flatteuses (et humoristiques, style "c'est ici pour la cure d'amaigrissement" ou "mais votre vin c'est du pipi de sainte vierge", nous poussait :

- Revenez-y, revenez-y !

insistait-elle !!!

Le civet de lièvre était certainement aussi sublime que les andouillettes et le fromage du pays aussi, mais, comme le chante Pierre Perret :

"On a voulu bouffer le chien, "

"Mais on n'avait plus assez faim".

La fin de l'histoire c'est que le patron est arrivé, il a sorti ses liqueurs. Nous avons dégusté, nous avons bien ri, et même rigolé, le mec n'était pas en reste, puis on est passé aux histoires gauloises (qui pour autant n'étaient pas bleues), voire aux blagues grivoises...

La nuit est arrivée et nous, qui devons reprendre la route, avons couché ce soir là dans ce merveilleux petit village de Bourgogne. Comment s'appelait-il ? ... Pouilly, Brouilly, Langry ? ... je ne sais plus... Mais quelle importance !

Quant à la note, ce fut une autre agréable surprise...

Voilà comment un certain lundi matin quelques paysans de mon village attendaient l'ouverture, à huit heures, du "Sporting Garage" de Pierrot, et s'en sont allés tailler leur vigne !!! Le garage n'a ouvert que le lendemain pour cause "de panne sur l'autoroute" !!

Curieusement, je n'y suis jamais retourné, les tarifs d'Air France ayant baissés, on prenait "la Caravelle " avec son pénible trajet Orly-Paris...

Pierre CLERICO le 14/9/2000

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur



[Toque Blanche - Logiciel](#)