

Fred Valette par Jérôme Bourdon

Salut, je suis au Perréon.

Je sors de chez Fred, Fred Valette, tu connais sans doute, le chef cuisinier.

Il m'a fait faire un voyage dans le temps, assez dépaysant.

On discute, il me fait entrer dans sa cuisine, alors c'est comme un véritable laboratoire culinaire, et là, il m'installe devant un tranchoir.

Rassure-toi, pas de ceux dont tu peux craindre qu'il t'entaille, mais un tranchoir comestible. Oui, comestible !

Imagine, devant moi, une tranche de pain, épaisse, bien sèche.

Je lui dis pain perdu ? Il me répond : non pas du tout perdu, bien au contraire !

Et il m'emmène à quelques centaines d'années de là, sur la place d'un village encore médiéval. Et il me raconte ça comme un conteur d'histoire. Là, sous un chêne, une table dressée au milieu du village, ses compagnons gastronomes s'appliquent à mélanger l'un un reste de gibier, l'autre une tranche de potiron un peu trop mûr. Enfin tu vois le tableau.

Les grappes éclatent de trop de soleil,

Rien ne se perd, tout sera mangé.

Mais revenons en cuisine.

Où le pain doucement s'amollit par la sauce au vin attendri, exactement comme on le faisait sur la table du village autrefois.

D'ailleurs il me dit, savais-tu qu'au moyen-âge, jamais sauce ne contenait crème ou lait ?

Tous les jus, ceux du fruit fermenté, des légumes ou des viandes s'associaient, épaissis par les miettes du pain rassis, et se faisaient sauce.

Et là je l'entends parler comme un poète du tranchoir, qui à son heure, plein du suc ainsi produit, d'assiette devenait mets.

Et là j'ai goûté, c'est pas du tout pain, c'est fou, le parfum, le jus, c'est à tomber.

Et ils ne gâchaient rien. Un 0 déchet avant l'heure...

Le tranchoir, c'est le symbole de ce qu'il aime, cette cuisine gourmande qui s'inspire du passé, qu'il revisite en permanence.

Il puise dans un patrimoine délaissé pour ré-enchanter la cuisine d'aujourd'hui.

Il se souvient du goût des légumes cultivés par son père, de son père maraîcher. Fred me parle de la saveur d'un jus frais, il évoque le souvenir d'une pulpe abondante, d'une assiette garnie depuis le jardin d'à côté, ou de celui de derrière le vallon.

Il faudrait pas oublier que ton alimentation était la première de tes médecines, citant [Hippocrate](#) qui disait déjà ça il y a 2500 ans quand même.

De ces légumes qu'on appelle oubliés, ou de ceux du marché, Fred fait aujourd'hui des merveilles de cuisine végétarienne et responsable.

Moi j'ai envie d'y retourner direct. Ça te dirait qu'on essaie ?