



# Quand Tours se met à table

**JP Gén **

Tout est parti d'ici. Si le --- " repas gastronomique des Français " a été inscrit voici déjà un an au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, c'est d'abord la faute à Francis Chevrier, directeur de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), qui en lança le premier l'idée dès 2006. Elle a connu le parcours et le succès que l'on sait. Ce n'est pas un hasard si Tours (Indre-et-Loire) est en train de devenir une des capitales françaises du goût. Certes une université, si brillante soit-elle, ne suffit pas à rendre une ville gourmande, mais les travaux menés par l'IEHCA dans la recherche sur la nourriture, les modes alimentaires et culinaires, éléments de notre patrimoine et de notre culture, y contribuent. Les rencontres François-Rabelais, qui s'y déroulent chaque année et dont la 7e édition fut consacrée, les 25 et 26 novembre, à la transmission, en sont l'expression.

Tours a une longue histoire avec la recherche sur le goût. Dès 1976, Jacques Puisais, scientifique et humaniste gastronome de grand renom, y fonda l'Institut français du goût, consacré à l'histoire, l'anthropologie et la biologie de l'alimentation. Gr ce à lui, voici bien longtemps, j'ai pris mon premier (et dernier) shoot de cholestérol 100 % pur beurre, administré lors d'une séance de dégustation. Un d  de beurre enfilé sur une brochette, durci au cong lo, roulé dans la panure et brièvement plongé dans une friture brûlante. Il était solide à l'extérieur et coulant à l'intérieur, lorsque le beurre liquide et chaud explosait en bouche. Inoubliable, d'autant que cette brutale agression hépatique se déroulait chez Jean Bardet, sur les hauteurs de Château Belmont, où il cultivait son potager   côté de ses cuisines estampillées 2-macarons Michelin. Il coule aujourd'hui une retraite bien méritée, au son du clairon et des canons.

Tours aime les cuisiniers de caractère et s'honore d'avoir hébergé pendant un demi-siècle un héros de la gastronomie nationale, le regretté Charles Barrier, domicilié au 101 avenue de la Tranchée, de 1944 jusqu'à sa disparition en 2009. Fils de pauvre, entré en cuisine à 12 ans à coups de pied au cul, la gamelle vide, il a gagné toutes les étoiles et fut l'un des premiers à secouer le " moule Escoffier ". Meilleur ouvrier de France - " *la seule chose qui me semble dénuée de vanité* " -, il a laissé à l'histoire la terrine aux trois poissons, le poulet au vinaigre de framboise et le saumon fumé maison. Pour lui, le plus beau geste de cuisine était de " vanner " la sauce, de la remuer avec une cuillère en bois. Avec Hervé Lussault aux commandes, la succession de Barrier est assurée (1-étoile), mieux que celle de Bardet, dont la fille Alice a ouvert une enseigne en ville où la médiocrité de la cuisine le dispute à la vulgarité de la patronne.

Autre preuve de la vitalité gourmande de la capitale de la Touraine : la tenue, mi-novembre, du 2e Salon Eurogusto à l'initiative de l'organisation Slow Food, le mouvement  cogastronomique n  en Italie et qui regroupe aujourd'hui plus de 100 000 adhérents dans le monde entier. Durant trois jours, plus de 18

000 personnes ont visité, goûté et discuté avec plus de 200 exposants venus d'Europe et de plus loin encore. La motivation gastronomique - mais également écologique et politique - des participants fait d'Eurogusto une manifestation unique, et de Tours un passage obligé pour tous ceux qui veulent manger bon, propre et juste. Jean Germain, le maire (PS) de Tours, qui soutient avec la région Centre ce salon, n'a pas manqué de le souligner lors de l'inauguration, en présence du président de Slow Food, Carlo Petrini. Il en a profité pour rappeler que, dans le prolongement de l'inscription du menu au patrimoine de l'Unesco, Tours, autant que Paris ou Lyon, ne manque pas d'arguments pour accueillir ce fameux centre de la gastronomie française, en perpétuelle gestation et toujours à la recherche d'un domicile fixe. Affaire à suivre (*lire aussi p. 125*).

C'est ici, dans la capitale tourangelle, qu'est née l'idée, dès 2006, de faire inscrire le repas gastronomique des Français au patrimoine culturel de l'Unesco.