

Le petit gourmet

GASTRONOMIE // ACTU
// DÉCOUVERTE // COUPS
DE CŒUR // SHOPPING...
ET PLUS SI AFFINITÉS //
N° 1 // SEPTEMBRE 2011

ÉVÈNEMENT



Une rentrée
entre foire et sommet

RENCONTRE



Les impressions d'un petit gourmet
Jean-Luc Petitrenaud

DÉCOUVERTE



Le buron de
Niercombe



L'ART DES METS

Jean-Claude Leclerc sous l'étoile exactement

Le buron de *Niercombe*

texte : Corinne Pradier

Partir pour le buron de Niercombe – « la combe noire » – c’est se livrer à une dilatation de l’espace et du temps. Chemin faisant, au flanc d’une montagne où sous le couvert d’un bois de hêtres centenaires, on s’y allège du poids des jours jusqu’à rejoindre ce nid improbable perché au-dessus de la vallée de la Cère.

Érigée telle une sentinelle il y a plus de 300 ans, la petite maison de pierre nous ramène à l’essentiel. On y vit au rythme du soleil, loin du bruit et de la fureur du monde, et tandis que l’esprit s’apaise le corps, lui, se souvient et appelle d’anciennes saveurs. Celles d’un temps où les bergers venaient

passer trois mois d’estives près des sommets, en quête d’une herbe grasse et fraîche pour les troupeaux mis en pâturage et dont le lait était transformé sur place en fromage. En plus du grand air que l’on y respire, on y boit une eau claire puisée à deux pas.

Espace intime ouvrant sur l’infini

43

Lorsqu’en 2004, Isabelle et Frédéric Pfeffer – fondateur du voyageur musical La Fugue – découvrent à la faveur d’un contre-jour un amas de pierre transpercé par

une énorme brèche, « *le choc est immense* » ! Aussi se lancent-ils dans la sauvegarde du buron devenu un lieu unique en son genre. Une fois passée la vieille porte de bois, grisée par le nombre des années, on entre sous la voûte à encorbellement de pierres sèches. Alors, on se surprend à tenir debout dans un espace intime ouvrant sur l'infini. La nuit tombant, c'est à la flamme des bougies et la chaleur du feu que l'on s'en remet, posant les coudes sur une lourde table de bois. Voici venue l'heure de découvrir les saveurs d'un garde-manger amplement rempli par nos hôtes. En effet, afin d'offrir une façon originale de découvrir les spécialités locales, à partir d'un forfait de « deux nuits », ces derniers com-

posent un panier de victuailles garni de produits du terroir, assurant deux dîners, deux petits-déjeuners et un déjeuner traditionnels. De quoi régaler les corps et les âmes !

Un tour au marché...

En restaurant le buron de Niercombe, Isabelle Pfeffer a renoué avec ses racines. Au marché d'Aurillac un samedi matin, elle se souvient de sa grand-mère cantalienne qui cuisinait des soupes pour les vendeurs des Halles, quai de la Tournelle, à Paris. Ensemble, nous composons le panier de victuailles dans une ambiance à part. Car, aussi sympathique soit-il, « *le commerçant cantalien ne vous noie pas sous les mots* ».

« LE CORPS APPELLE D'ANCIENNES SAVEURS »



Tant qu'il est encore temps, nous allons place de l'Hôtel-de-Ville chercher des farçous, beignets garnis de feuilles blettes. Cette cuisine de rue estivale fleurit bon l'Aveyron d'où elle est originaire. Tout près de Rodez, on y ajoute de la viande. Les retardataires, eux, iront un autre jour faire un tour à Mur-en-Barrès, Sainte-Geneviève ou sur les marchés de pays. Une fois dans les Halles, nous filons tout droit à la maison Bénech, charcuterie à l'ancienne installée à Carlat. Depuis 60 ans, les Aurillacois font la queue à l'étal pour faire provision de saucissons, saucisses fraîches et sèches, jambons, fritons moulés en forme de dôme et pounti. À deux pas, nous allons chercher de la viande locale pour les grillades. Sans le savoir, c'est Frédéric qui a déniché la maison Caranove d'Arpajon-sur-Cère où le grand-père d'Isabelle avait déjà ses habitudes. Le « Régal auvergnat » a fait ses preuves ! Nous notons dans un coin de nos têtes « *penser à faire un tour chez Bonal* », affineur chez qui on prendra du fromage et des bourriols – genre de grosses crêpes au sarrasin parfumées au bouillon de légumes. Comme il se fait tard, au pas de course, nous allons chercher un pavé médiéval aux cinq graines, un écureuil noix, noisettes et amandes au « Grenier des saveurs », boulangerie artisanale du haut faubourg de Marcolès. Puis nous retournons vers l'Hôtel de Ville. Chez Troupenat – où « *la gourmandise a sa griffe* » –, nous prenons du pain paillasse pour les sandwiches, des macarons et une tarte (sucrée) à la tome, spécialité régionale. À gauche en sortant, nous allons chez un couple toujours alerte qui a repris l'alimentation épicerie fine – laquelle existe depuis 1800 – durant l'hiver 1956, « *celui qui fut si froid* ». « *Madame est la spécialiste du melon* », quant à Monsieur il nous sert une tranche de cantal premier choix, celui avec la marque rouge à l'intérieur qui garantit « *une herbe en pré, une vie en liberté, et six mois d'affinage dans des caves spéciales* ». Midi passé, nous rentrons vite à la Chapellenie car des invités attendent de monter au buron. Maison d'hôtes historique située dans les ruelles moyenâgeuses, elle est un point de départ et de retour

DÉCOUVERTE

idéal. Pour en avoir gratté les murs, « *dont l'un est encore dans son jus* », Isabelle en connaît toute l'histoire. Sous la véranda, puits de lumière jouxtant un escalier de pierre, elle me livre ses dernières adresses : la maison Desprat, caviste qui fournit un assemblage de vins de la région, dont « le Légendaire » mis à vieillir dans les burons ; un paysan de Moissac chez qui elle prend cerises et fraises et le marchand de fruits et légumes en ville, Combourieu, qui lui prépare de grands plateaux tout prêts pour l'ascension. Avant de nous quitter, en guise d'ultime clin d'œil, je découvre la silhouette emblématique du buron de Niercombe en couverture des *Sentinelles de Montagnes*¹.

Contact : Isabelle Pfeffer - 06 80 24 23 33
Le buron de Niercombe - La Chapellenie
8, rue de Noailles - 15 000 Aurillac
<http://www.un-jour-en-auvergne.com/>

¹ *Sentinelles de montagnes* : Les burons de l'Aubrac, des monts du Cantal et du Cézallier, ouvrage de Daniel Crozes et Pierre Soissons, co-éditions du Rouergue et de Quelque part sur Terre, 2008.



La Fumade vieille

Dans leur aventure Isabelle et Frédéric ont été épaulés par Bernard Montmart. Guide de moyenne montagne, ce dernier a retapé de ses mains le buron de la Fumade vieille, caché non loin de là par un pli du relief. Cet ancien abri pastoral, à destination des familles et des groupes, peut accueillir jusqu'à 14 personnes. Accès pédestre : 1 h 30 - 4 km - 350 m de dénivelé. Logistique 4 x 4. Altitude 1 400 m. Contact : 06 71 77 09 04.

Écoutez le guide :

La fumade est l'endroit le moins pentu des alentours immédiats du buron, celui où le pâturage a reçu le plus de fumure. Pendant des siècles, les vachers y ont traité les bêtes chaque jour en un lieu différent en déplaçant les barrières en bois du parc consacré à la traite. Ainsi les bouses étaient réparties régulièrement et amendaient le terrain ! La Fumade Vieille porte ce nom car elle est sans doute l'un des premiers lieux défrichés et amendés de ces montagnes du Cantal.

Un troisième buron, celui de la Chambe bas, situé à l'orée du bois – le premier à être accessible depuis le très beau village de Niervèze –, est en cours de restauration. <http://www.burons.com>

