

Le Havre. C'était le Festiv'Halles de Périco Légasse

Société. Le célèbre critique gastronomique était le parrain du Festiv'Halles des saveurs et des savoirs au Havre, le 12 avril.



Périco Légasse, avec Gladys Boudehen du Champ des Comestibles à Cauville-sur-Mer : "Ce Festiv'Halles, c'est préserver un patrimoine alimentaire formé par la paysannerie et l'artisanat"

Le Courrier Cauchois : Pourquoi avoir accepté d'être parrain ce Festiv'Halles des saveurs et des savoirs qui consacrent la gastronomie régionale mais aussi les établissements scolaires normands ?

Périco Légasse : C'est le symbole d'un engagement professionnel de plus de 30 ans. La gastronomie telle que je la défends, c'est comprendre le contenu de son assiette en valorisant le produit à travers sa provenance, son terroir. Ici, sont réunis dans un même lieu les hommes et les femmes qui produisent, celles et ceux qui transforment ces produits de la terre ou de la mer. Puis les cuisiniers et cuisinières qui préparent ces produits et les mettent en valeur. Et enfin, nous avons le monde éducatif, celui qui transmet. Ce Festiv'Halles, c'est la garantie de pouvoir préserver un patrimoine alimentaire formé par la paysannerie et l'artisanat.

LLC : Comment définiriez-vous le patrimoine gastronomique de Seine-Maritime ?

PL : Dans ce territoire, il y a le pays de Caux et le pays de Bray qui ont tous deux des produits d'exception. L'acte alimentaire est aussi culturel. A travers lui, on préserve un mode de vie, on défend l'endroit où on habite. Manger local, c'est politique, social, économique. C'est de l'écologie de tous les jours. Ce n'est pas uniquement se nourrir, c'est du partage, de la convivialité, des relations familiales... La recette de cuisine, c'est un paysage que l'on met dans l'assiette.

"L'association cidre et fromage fait de la Normandie une des plus belles tables de France"

LLC : Et le pays de Caux dans l'assiette, cela donne quoi ?

PL : Le pays de Caux, c'est la craie. Le goût du lait diffère selon la géologie du sol, c'est comme pour un vin. Le caractère de la viande aussi restitue le paysage. C'est un cycle. La vache produit le lait que l'on retrouve dans les magnifiques fromages que sont le camembert, le livarot, le pont-l'évêque et l'aïeul de tous ceux-là, le neufchâtel. La bête, après qu'elle a fait son veau, on la remet à l'herbe. Tout cela donne une chair exceptionnelle, persillée. En dégustant cette viande, et c'est le comble pour un végétarien, on mange de l'herbe. C'est de l'écologie alimentaire.

LLC : Le lait, les fromages, la viande, d'accord. Mais n'oubliez-vous pas le cidre ?

PL : Quand on goûte un cidre du pays de Caux, on sent la craie fouettée par le vent de la mer. C'est un cidre de table avec une petite note saline. Il s'apprécie avec des homards ou des huîtres, au bord de la mer, entre Etretat et Dieppe. Ou il se savoure avec un neufchâtel. L'association cidre et fromage fait de la Normandie une des plus belles tables de France.