

Un mois sous le signe de la cuisine à Limoges

À l'occasion de la fête "Toques et porcelaine", nous vous proposons de mettre les pieds sous la table d'un chef cuisinier de Limoges. Vous trouverez dans votre assiette de bons produits de saison. Le mois de septembre, c'est surtout le mois des tomates.

Rappelons que le plus important, c'est de manger des légumes et des fruits de saison ! Ce n'est pas possible d'avoir de tout, tout le temps. Vous pouvez, bien sûr, faire des conserves : les prunes qui tombent au mois d'août, pour éviter les maux de ventre, vous pouvez en mettre en bocaux ou dans le congélateur pour en faire un gâteau l'hiver ; pareil pour les haricots verts, blancs ou haricots-rame qui pourront accompagner l'agneau des fêtes de Pâques par exemple. Vous pouvez aussi faire du coulis avec vos tomates pour en manger quand vous le souhaitez, mais pour les manger fraîches, en Limousin, c'est essentiellement possible de la fin juillet à début octobre, en fonction de la météo. Personnellement, si je mangeais de tout, tout le temps, je n'aurais plus envie de rien, pas vous ?

Saison de tomates

En salade, en ratatouille, farcie, il existe quasiment autant de façon de les manger qu'il existe de variétés de tomates. La *Solanum lycopersicum* en latin ou "pomme d'amour" en Dordogne, comme nous la connaissons aujourd'hui, nous vient du Mexique, elle fut importée en Europe par les conquérants espagnols dans les années 1520. Il en existe de toutes les couleurs (rouges, jaunes, noires,...), des petites, des grosses, rondes ou toutes biscornues : sur les 4 000 variétés connues en Europe, seulement 200 sont régulièrement cultivées en France, ce qui est déjà pas mal. En Limousin, nous connaissons bien des variétés anciennes comme la "Poire jaune", la "Saint-Pierre", la "Marmande", la "Cœur de Bœuf" ou la "Noire de Crimée", ces deux dernières tomates sont les plus utilisées par Philippe Redon.

La recette du chef

Philippe Redon, restaurateur au 14, rue Adrien-Dubouché, à Limoges, travaille des légumes en provenance de son jardinier, la maison Thévenin d'Aix-sur-Vienne. « De la terre à l'assiette », répète Philippe Redon avant de nous parler de sa recette de "nougat estival" :

Monder les tomates (laver, éplucher et ôter le pédoncule), coupez-les en quartier, enlever le cœur. Après cela, il faut faire la gelée avec les cœurs des tomates, du thym, du romarin et un peu de fenouil, pour la faire prendre, ajouter de l'agar-agar. "Tapissez un moule de chair de tomates, disposez la pêche et le melon puis versez la gelée dessus", faites plusieurs couches pour avoir un beau dessin au moment de couper pour servir.

Le petit secret de Philippe est de passer sous vide le melon



Voici l'invention du chef Philippe Redon, vous trouverez la recette dans cet article.

et la pêche pour avoir une texture particulière. Le plus simple est d'aller déguster cette préparation dans son restaurant vous ne croyez pas ?

La cuisine est aussi l'identité d'un territoire

Depuis les débuts de "Toques et porcelaine" Philippe Redon y prend part, c'est un véritable Limousin « *Je me suis appris un peu partout, mais je suis vite revenu en Limousin, cela fait 33 ans que je suis installé à Limoges* ». La bouche ne sert pas qu'à manger de bonnes choses, elle sert aussi pour parler, et la langue limousine évoque des souvenirs à notre invité : « *Ça m'évoque mes arrière-cousins qui vivaient à Janailhac, chez qui j'allais souvent, ils parlaient "patois". J'aimais ça ! J'ai presque tout perdu, mais ça peut revenir* ». Le chef ne cache pas son envie d'un plus fort retour aux sources, pour la langue et les produits : « *Mon idéal est d'avoir un jardin et de piocher dedans pour préparer mes plats, en autosuffisance. La cuisine est l'antithèse de l'enfermement* ».

Pour rire un peu et donner de la couleur à vos tomates :

- **Que fait ton mari, la braguette ouverte dans ton jardin ?**
- **Ne m'en parle pas !**
- **Il fait ça souvent ?**
- **Chaque jour ! Il imagine que ça va faire rougir les tomates !**



Lo mes de la cosina a Limòtges

A l'enchaïson de la festa "Tòcas e porcelana" vos perpausa de 'nar botar los pès sos la taula d'un mestre-cosinier de Limòtges. Trobaretz dins vòstra 'sieta de las bonas chausas de sason ! E lo mes de setembre qu'ès subretot lo mes de las tomates.

Fau iò rapelar : lo mai important, qu'ès de minjar de las legumas e fruchas de sason ! Qu'ès pas possible d'aver de tot, tot lo temps. Podetz, de segur, far de las conservas : las prunas que tomben au mes d'aust, per ne'n pas 'ver mau de ventre, podetz ne'n metre en bocaus o dins lo congialator per far un gasteu l'ivern ; las favas, dauças o favas ramants, qu'ès parier, per 'dobar un bocin d'anheu per las Pasques per exemple. Las tomates, podetz ne'n far de l'esgotum per minjar quand voletz, mas per las minjar freschas, en Lemosin, quò sirá entre fin de julhet e la debuta d'octòbre, si lo temps li se balha. Ieu, si minjava de tot, tot lo temps, n'auriá pus enviá de ren, pas vautres ?

Sason de tomatas

En salada, en sargòlha, farcidas, ... exista belament tant de biais de las minjar qu'exista de varietats de tomatas. La tomata (*Solanum lycopersicum* en latin) que coneissem uei nos ven dau Mexique. Fuguet importada en Euròpa per los conquerents espanhòus dins las annadas 1520. N'en exista de totes las colors (rojas, rossas, negras,...), de las pitas, de las gròssas, lonjas, rondas o ben totes torçudas : sus las 4 000 raças conegudas en Euròpa, ren mas 200 son regularament cultivadas en França, qu'ès desjà pas tant mau. En Lemosin coneissem ben d'ancianas varietats coma la "Pera rossa", la "Sent-Piere", la "Marmande", la "Cuer de Buòu" o la "Negra de Criméa", lo Felipe Redon se serv beucòp de 'quelas doas darrieras varietats.

La receta dau chefe

Felipe Redon, restaurator au 14 de la rua Adrien Dubouché a Limòtges, cosina de las legumas que venen directament de chas son jardinier, la maison Thévenin a Aissa. "De la terra a la 'sieta !" comença per dire lo Felipe, avant de l'i petar per sa receta de "nogat estival" : Mondar de las tomates (las fau lavar, pialar e dostar lo coadisson), las copar en quartiers, tirar lo cuer. Apres 'quò, far 'na gelaireia emb lo cuer de las tomates, dau tim, dau romanin e un pauc de fenoelh. Per la far prener, botatz-li de l'agar-agar. "Tapissar un monle emb la charn de las tomates, agalhar 'quí dessus daus bocins de prosseja e de melon d'aiga e versar la gelea". Tornar far tot plen d'espessors per aver un brave dessenh au moment de copar per servir. Lo pitit secret dau Felipe, qu'ès de passar sos voide lo melon d'aiga e la prosseja per aver 'na textura bien particuliera. Lo mai simple es de 'nar taster la preparacion dins son restaurant, cresetz pas ?



Veiqui l'invençion dau mestre-cosinier Felipe Redon, 'quel article ne'n balha la receta.

La cosina, qu'ès maitot l'identitat d'un bocin de país

Lo Felipe Redon participa dempuei la debuta a "Tòcas e porcelana". Qu'ès un vrai Lemosin. "M'aprenguei un pauc pertot, mas aguei tòst fach de tornar en Lemosin. 'Quò fai 33 ans que ieu sei installat a Limòtges." La gòrja, qu'ès pas ren mas per minjar quauqua ren de bon, qu'ès maitot per parlar, e si parlatz de lenga lemosina a nòstre convidat, eu respond : "Quò me rapela mos 'riers cosins que vivian a Janalhac, chas qui ieu 'nava suvent, parlavam lo "patois". Ieu aimava 'quò ! Aura, ai quasiment tot perdut, mas quò pòt tornar". Lo mestre-cosinier 'cata pas son enviá de tornar a sas raïcs, per la lenga e per los produchs : "Mon ideau, qu'ès d'aver un vargier e de me servir dedins per aprestar mon minjar, en autosuffisença. La cosina que l'antitesi de l'embarment".

Per rire un pauc e balhar de las colors a vòstras tomates :

- Que fai ton òme, la brajeta dreibida dins ton vargier ?**
- Me'n parlas pas !**
- 'Quò li pren suvent ?**
- Tots los jorns ! S'imagina aïtau que quò vai far rogesir las tomates !**

