

SESSION 2 : LAITS, HOMMES, CULTURES ET SOCIÉTÉS

Etre Aubrac

MICHEL BRAS Cuisinier, Laguiole, Aubrac

Des liens puissants unissent l'Homme à sa terre natale, aux paysages familiers, aux « puechs », aux sources qui gravent les pâtures, aux villages lents à se transformer ou qui meurent, aux hameaux blottis au creux du roc immobile ou dans les bois de hêtres qui rêvent du passé. Quoi que l'éducation et la vie apportent, plus tard, à sa pensée, l'enfant a le pays natal – sa petite patrie – dans sa chair et dans son sang, dans sa conscience.

Il lui doit telles de ses qualités, mais aussi tels de ses défauts. Les plus actifs de ses instincts, les plus vifs de ses sentiments, les plus fortes de ses habitudes, ses préjugés les plus tenaces, ses superstitions les plus routinières lui viennent de ce coin de terre.

La terre natale éclaire la conscience.

Le lait en Aubrac

est inscrit dans la longue histoire de ce pays. Déjà, Pline l'Ancien signalait dans son Histoire Naturelle (Livre XI, Chapitre XCVII) dans quelle estime on tenait à Rome les fromages des provinces qui provenaient du Gévaudan et de la Lozère.

Le lait a été le compagnon de toute mon enfance.

Si pur, si tranquille, mais plein de vitalité. Dans ce pays, si loin, voué à la désertification, c'est lui qui m'obligeait à me lever très tôt. Muni de ma cantine en fer blanc, je me rendais à l'autre bout du village dans une ferme pour chercher le lait encore tiède de la traite toute proche.

Le lait était douceur,

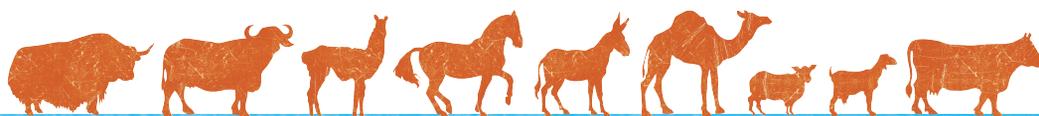
voire rassurant, aussi bien pour les enfants que pour nous. Je pense à mes enfants, tout jeunes, le nez enfoui dans ce coin de nono, de tissu reprisé à maintes reprises. Il était maculé des rejets de lait du biberon. Le relent aigrelet de lait donnait une odeur que les enfants appréciaient. Si bien qu'il fallait être fin stratège pour pouvoir de temps en temps le leur nettoyer.

Odeur – oui, sécurisante – que je retrouvais dans la souillarde de mon oncle. Le lait était rangé dans une bassine dans cette pièce humide et froide. Parfois, dans une cuvette émaillée, un lait qui avait chauffé se reposait, se détendait. Le lendemain avait lieu la précieuse cueillette de la peau de lait avec une écumoire.

Le lait a été le complice de tous nos voyages.

Découverte en Argentine, la *dulce de leche* a rejoint nos placards, puis nos cuisines. En Afghanistan, le *chiryakh*, lait glacé, ou le *chirpira*, lait confit, nous ont touché au même titre que la peau de lait de chez nous. Et que dire de toutes ces friandises qui en Inde s'offrent d'une région à l'autre avec des expressions fortes.

Accompagné d'un ami, quelle chance nous avons eu de nous glisser près de Jalsai'mer dans une arrière boutique pour participer en direct à la confection des *ragulla*, – boules blanches sirupeuses du Rajasthan –. Tout comme, quel bonheur, de partager un *lassi* pour éteindre une gâterie trop épicée...



Le lait est partie prenante de ma cuisine.

Jeune cuisiner, j'avais une fascination pour ces mères, ma maman qui, avec un reste de nourriture, pouvait offrir des moments exceptionnels de gourmandises. Longtemps, je me suis posé des questions sur le rôle exact du cuisiner. Le temps fit son œuvre.

Que j'aime partager le quatre-quart chez mes beaux parents, dans lequel le beurre est remplacé par de la peau de lait. Suave à souhait. Un gâteau plein de douceur, une pâtisserie de mère.

Le lait, tout un symbole.

Plus Or Blanc que liquide blanc, opaque, nutritif. Plus félicité que substance alimentaire.

Aujourd'hui, le lait est inscrit dans ma mémoire. Il a baigné toute mon enfance, il m'a permis de voyager, il m'a offert tant et tant de bonheur. Il ne m'a jamais trahi.

biographie

Il naît à Gabriac en Aveyron en 1946. L'Aubrac et la cuisine le fascinent. Dès la sortie du collège, guidé par sa mère, il est initié à la cuisine du terroir. Et cette complicité perdure. Michel Bras s'est instruit seul, laissant parler son intuition. Il étudie avec passion la littérature culinaire, se nourrit de grands penseurs : Saint-Augustin, Lamartine, Saint-Exupéry, Ernest Renan, Francis Ponge... Il trouve finalement son chemin de cuisine.

Avec Ginette, sa femme, ils veulent aller ensemble jusqu'au bout de ce cheminement ; installer leur restaurant au milieu de leur nature. C'est ainsi qu'en 1992, s'ouvre le Suquet, en osmose parfaite avec l'environnement de lumière, de pierre et de végétal du plateau d'Aubrac.

Et l'exigence qui ne les quitte jamais va les accompagner dans la réalisation de ce lieu incroyable posé entre ciel et terre, lieu d'accomplissement d'un projet fou : donner à vivre un moment de méditation de la nature, vrai, total, sincère.