



# Le meilleur du Berry s'expose à Paris

## Morceaux choisis

En plein cœur de la France, le Berry n'est plus tout à fait du bassin parisien mais pas encore du Massif central. Il préfère donc se lover dans l'immense boucle que la Loire décrit en filant vers le nord puis vers l'ouest. S'étaler tranquillement dans les plaines d'une champagne moins célèbre que la Champagne. Se tapir dans les forêts solonchotes ou les bocages du Boischaud. Doucement mais sûrement, à l'ombre des grandes provinces de Bourgogne ou de Touraine, le Berry a forgé une identité plus forte que l'on croit. Tour à tour refuge du roi de France pendant la guerre de Cent ans ou port d'attache de grands écrivains romantiques, le Berry a donné au pays sa part de grande histoire. Tout comme il contribue, encore aujourd'hui, à sa prestigieuse gastronomie. Quelques-unes de ses spécialités font la fierté des gens d'ici. Et le régal de tous les autres.

Morceaux choisis. (PHOTOS S. PARA - TEXTES F. BRESSY)



**GRAINES.** Lentilles vertes. *Lens esculenta*. Tel est le nom savant de la lentille verte, aussi bien cultivée au Puy-en-Velay qu'en Berry. Les deux appellations sont sœurs et complémentaires. Et elles ont le vent en poupe depuis que les légumineuses font leur grand retour dans notre alimentation pour raisons nutritionnelles. Dans la Champagne berrichonne, les agriculteurs sont chaque année plus nombreux à en semer depuis la reconnaissance en label rouge au milieu des années 1990. Ils étaient l'an dernier une cinquantaine de producteurs réunis au sein d'une coopérative nommée Cybèle.

## GÂTEAUX.

**Sablés de Nançay.** Au beau milieu des forêts de Sologne, le village de Nançay est connu des littéraires pour être le berceau familial d'Alain-Fournier, auteur du Grand Meaulnes. Et des scientifiques pour héberger un immense radiotélescope, annexe de l'Observatoire de Paris. C'est d'ailleurs sa silhouette que l'on retrouve sur les boîtes de sablés, autre spécialité locale. Croquant et fondant à la fois, ils sont à déguster au pavillon du Centre-Val de Loire durant tout le salon.



**ESCARGOTS.** La fête du luma. Dans un même registre, les Berrichons raffolent des gastéropodes et des cuisses de grenouilles. C'est même d'ici que serait partie notre réputation de *froggies*. Des fêtes de villages sont dédiées à ces spécialités quand arrivent les beaux jours. Et si les cuisses de grenouilles sont désormais difficiles à trouver, plusieurs élevages font encore vivre la tradition de l'escargot, appelé en patois « luma ».



**FROMAGES.** Chères chèvres. « Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 250 variétés de fromages ? », aurait lancé le général De Gaulle dans l'une de ses grandes tirades. Elle sied particulièrement aux Berrichons qui en proposent, à eux seuls cinq, toutes en AOP, sur le grand plateau national. Crottin de Chavignol, poulligny-st-pierre, ste-maure de touraine, selles-sur-cher et valençay sont autant de trésors produits par un autre emblème de la région : la chèvre, qui fut longtemps le seul bétail de ces terres peu productives.

**VINS.** Sancerre et consorts... Pas moins de sept appellations d'origines constellent les terroirs berrichons. Le sancerre est mondialement connu. Le valençay aussi, grâce au fromage qui va avec. Mais il ne faut pas négliger Quincy, Reuilly – où l'étonnante robe rosée s'appelle « gris » –, Châteaumeillant, Menetou-Salon et les Coteaux du Giennois. Ici le cépage sauvignon est roi !

