

## A table !

Les souvenirs frappent à la porte de notre mémoire. Que de fois cet appel a-t-il retenti dans nos maisons ! Joyeux souvent car il était synonyme de bonheur, de partage et de convivialité.

Le bruit de la vaisselle, l'odeur du plat sortant du four dont le fromage fondu grésille encore, ont disparu sans bruit, comme disparaissent en un matin les échafaudages d'une maison finie.

Aujourd'hui, cet appel « A table » que nous attendions avec une impatience fébrile, n'a plus la même signification. Il est devenu un rappel à l'ordre qui nous oblige à quitter notre console de jeux, notre ordinateur, notre téléphone portable sur lequel s'affichent des dizaines de SMS auxquels il nous faut répondre sans attendre.

Les temps changent, ils ne correspondent plus à la définition communément admise d'un patrimoine, lequel reflétait les particularités locales et régionales.

Remplir le panier de la ménagère devient un réel casse-tête. Il est curieux, le samedi, de voir des familles entières prendre un caddie et le remplir pour toute la semaine de produits frais qui auront perdu, en deux jours, toute leur vertu. Mais qu'importe, le temps nous est compté !

Ne pas céder à la tentation de privilégier les « faux besoins » suggérés par la publicité n'est pas tâche facile.

Chaque région a ses propres recettes de cuisine, son mode de préparation, ses rituels. L'aliment de base prend alors une certaine valeur culturelle, sociale. Passé sa fonction de nous procurer les éléments indispensables à notre organisme, il a des propriétés psychologiques, sociales que nous ne pouvons pas ignorer.

Il nous faudra revenir à plus de simplicité, à une consommation de produits spécifiques liés aux saisons. Heureuse la famille qui consomme des produits frais achetés chez les producteurs locaux ou chez les commer-

cants consciencieux quant à l'origine de leurs produits : elle s'en trouvera sûrement très bien physiquement.

Avant de nous apitoyer sur nous-mêmes, jetons donc un coup d'œil autour de nous et demandons-nous quels sacrifices nous serions prêts à consentir pour cela.

Les producteurs du Morvan ne manquent pas d'initiatives et de savoir-faire pour promouvoir les produits du terroir, tels la charcuterie et le jambon du Morvan, les produits de la ferme, les fromages des laiteries familiales, le miel et les pains d'épices, les confitures, les plantes médicinales et bien d'autres produits, sans oublier la vache blanche qui broute dans les champs du Morvan. Ils se battent comme des lions pour que les traditions culinaires de leur région perdurent et leur permettent de vivre en Morvan avec leur famille. ■

*« Désirer en hiver une figue sur l'arbre est d'un fou ; c'est égale folie de désirer un enfant lorsqu'il n'est plus permis. »*  
(Marc Aurèle)



Photo Yvon Leuange