

Il a bien dit Vollore-Ville. Le poète-cuisinier, lui, a de ces audaces qui ne sont permises qu'aux grands créateurs : il clame "omble de Vollore" ; en fait, il veut dire de Vollore-Montagne, autrement dit de la Chapelle-Trinquart. C'est bon à savoir, tout de même, car l'automobiliste associe le nom de cet autre Vollore tout proche du premier aux joyeux chevreaux qui bondissent dans les fourrés à son passage, quand il gagne les Champs-Élysées. Oui, monsieur, les Champs-Élysées, les vrais, là où les poules courent dans la cuisine du guérisseur.

L'esprit est bercé de tant de lyrisme et de parfum champêtre. L'ai-je rêvé, ou ai-je alors laissé fondre sur ma langue de délicieuses gemmes de pommes de terre tendres et précieuses, si je puis me permettre ce pléonasm<sup>7</sup> expressif ? Entre deux bouchées d'ambrosie, je bois une gorgée d'un vin blanc inconnu, froid et sec comme la bise de février sur les gruns, et sans une once d'acidité. Il se marie avec le cochon et avec l'omble, en une sainte bigamie. Faut-il révéler aux foules gourmandes que c'est un Chardonnay baptisé "cuvée de Badoulin 1999", un vin de Saint-Jean-en-Val, en Basse-Auvergne ?

Arive le plateau de fromages. Tant pis pour le pavé de bocuf au poivre, pour la truite farcie au lard en crépinette. Mon ascétisme impitoyable les relègue à une autre fois. Juste un poids appréciable de magret de canard de Saint-Jean des Voleurs, le pays des bêtes à cornes en sabot. Le plateau ne cherche pas la facilité du saint-nectaire ou de la fourme d'Ambert, ces valeurs sûres. On m'a réservé des fromages inconnus, introuvables, pour faire mon éducation. Voici du vache à artisons, directement passé d'une ferme, non loin de la Guillerie, au restaurant. Voilà du chèvre des Bravards. Ca suffit à faire déborder le plateau, car on a le choix entre frais, mi-sec, ou sec. Une bonne lampée de vin blanc, un pavé de pompe aux pommes, et le tour est joué. En accord avec mon idéal monacal, je proscriis le café et le cigare ; juste une petite gnole, et une courte promenade digestive.

Devant l'auberge, des fils électriques, à quatre mètres du sol. Sur un fil, un chardonnet en plein concert. C'est pour moi le premier de l'année. Chaque fois que résonne un allegro au dehors, je me précipite, et jusqu'ici, c'est toujours un verdier. Mais là, c'est le vrai amateur de chardon duveteux, le "cadorceux", a noté Limile Littre au siècle pénultième, avec son gros bec clair, sa tête noire et rouge auréolée d'une collerette blanche, une grosse tache jaune vif sur les ailes. Emoustillés par ces couleurs, les peintres de vanité, au XVII<sup>e</sup> siècle, avaient fait de lui la métaphore du Christ sur la Croix, et le symbole de l'âme. Trop longtemps engagé par les émouleurs mélomanes des vallées voisines, il s'est raréfié, mais, ces dernières années, il revient en force un peu partout en Auvergne. C'est alors que mon hôte montre définitivement sa grande classe. En trente secondes, il me met dans les mains une paire de jumelles perfectionnées pour bien observer, et un livre de cent cinquante pages sur les fringillidés, à méditer à la maison. Il n'a pas pu calculer ce coup. Le client jouit d'un service de seigneur.

Nous parlions de la Guillerie. Eduquons les masses oisives : c'est dans cette ferme, à deux pas de l'auberge, qu'a grandi Lucien Gachon (1894-1984), luttant des saisons entières contre le grème maudit, le chiendent, avant de devenir le plus authentique écrivain-paysan depuis Emile Guillaumin. Nous saluons le tenancier actuel, fils de l'enfant de l'Assistance placé jadis chez les Gachon. Le fait-il exprès ? Non seulement il conserve la croix de briques incorporée au granit de la façade et, plus bas, un fer à cheval porte-bonheur, mais il n'a pas l'air de s'être aperçu que l'agriculture moderne a complètement bouleversé le visage de la France : chez lui, les vaches ont leurs cornes, et tout près de la porte se dresse un fumier de riche, qui avoisine les trois mètres de haut. Plus loin, saluons la râpe à pommes, vestige d'un artisanat disparu. Saluons encore la borie, une de ces cases de pierres sèches comme seul le Velay, croit-on, en conserve encore. Saluons enfin les "tuiles sarrazines", comme dit Gachon, qui couvrent le chalet en construction de l'aubergiste à la ~~Guyonnic~~.

Guoneurie.

Epuisé par tous ces coups de chapeau, je rentre au relais équestre. Le cuistot place dans ma musette une demi-bouteille de blanc, donnant ainsi une réalité tangible à ce qui ne sera plus qu'un rêve, à mon retour dans la plaine civilisée.