

C'est le printemps, les brochures touristiques s'épanouissent, débordantes de verdure et de lacs bleus. Mais qu'ont-ils donc, ces Auvergnats, à laisser entrevoir leurs trésors aux foules métropolitaines avides de fouler un sol authentique avec leurs gros croquenots surmontés de mollets tout pâles sous le poil follet ?

Il ne faut pas leur dire, à ces néo-écologistes qui ont grandi sur les quais du métro, que nous habitons un pays où la faune ne se réduit pas à quelques rats errant entre les rails ! où le fromage n'est pas forcément pasteurisé ; où le jambon sèche en altitude dans un galetas dont le bois de châtaignier ne supporte pas les araignées, tandis qu'ils dévorent celui des usines, séché au sèche-linge, réglé sur le bouton "sirocco" ; c'est la touche exotique.

Heureusement, le gars de Pantruche est un type à qui on ne la fait pas, et il lui suffit d'un tour sous le rempart, le jeudi, pour s'apercevoir que le chèvreton, délicat fromage à proportion variable de lait de chèvre et de lait de vache, a cédé la place : ou il trouve du chèvreton pur vache, que la paysanne, poussée dans ses retranchements, veut bien appeler "vacheton" ; ou alors, chez le crémier ambulancier, la "brique du Forez", ersatz acceptable de nos voisins de la Loire, mais trop souvent vendu frais, sans artisans, ni fines rides laissées par le séchage sur la paille.

Les efforts des producteurs locaux ont abouti à des fromages sans surprise et d'appellation très contrôlée, nos phares : le saint-nectaire, le salers, dont se régalaient Pline l'Ancien, le bleu ; et par chez nous, donc dans la Basse-Auvergne à l'est des Limagnes, la fourme d'Ambert, de Montbrison ; ces deux dernières seraient moulées au creux des pierres à bassins et à cupules druidiques qui encombrent nos sommets vierges, du côté du Montoncel ou de Pierre-sur-Haute. Du moins peut-on suggérer cet argument de vente aux démonstrateurs en biauude qui émigrent temporairement dans les foires parisiennes.

Et puis, certes, le client fortuné, à qui on vient de rembourser l'emprunt russe, encore plus authenticophile que les autres, peut s'offrir, chez Troigros, ou chez d'autres obèses moins nombreux, une tranche de Lavort, fromage de brebis nouveau-né mais finement pensé et inimitable. Son lieu de fabrication : Terre-Dieu, ainsi nommé depuis le Moyen Age parce que le président Mitterrand, qui savait faire craquer un ortolan sous une serviette chaude, venait s'y restaurer. Tout cela pour dire que l'authenticité auvergnate, si on en juge par l'exemple emblématique du fromage, est une denrée aussi secrète que la gélinotte, poule des bois qui, dit-on, cache dans nos montagnes son plumage roux.

Touristes de masse, allez sur la Côte d'Azur, ou chez nos frères les Celtes de Bretagne ; traversez notre province perdue sans vous arrêter, sinon sur une aire d'autoroute. L'Auvergne, voyez-vous c'est aujourd'hui une pile de pneus en partance pour l'Amérique, de l'eau de Chateldon en packs étiquetés pour chez Maxim's, des couteaux laguioles de table pour les supermarchés de la Seine Saint-Denis. Laissez donc en paix sa population toute semblable à celle de partout ; les petits-enfants de nos mineurs polonais, les enfants de nos maçons portugais et estampeurs kabyles, sur la tête une casquette américaine attendrissante de ridicule, essaient chez nous aussi d'annoncer le rap avec l'accent des banlieues.

Bon. Espérons que ce préambule aura écarté les fâcheux, c'est-à-dire à peu près tout le monde.

Le ciel est gris à plaisir, on peut ramasser en un tournemain un tombereau de neige sur les chemins de Montluc en fin avril, les sentiers sont ravinés par les averses. C'est le moment de prendre la route, dans une pétulante conduite intérieure.

L'itinéraire vagabonde dans les campagnes. Au Roux, un retraité qui dispose enfin de son temps saupoudre de farine un linteau de granit pour y déchiffrer une inscription gravée en cursive avant 1914 : "Bonnemoy". Aux Serves, une septuagénaire s'obstine à vouloir ajuster une roue métallique