

VIVRE EN BRESSE

J.S.L. du 17.01.2010

ART CULINAIRE. Plat d'hiver par excellence, la soupe est aussi un art pour Francine Beudet.

Par ici la bonne soupe...

||| **Astuce.** La soupe doit mijoter dans « le cul de cendre » : dans une marmite posée sur les braises de la cheminée.

||| **Mode.** Bouillons, veloutés, crèmes, potages... Les soupes sont à la mode et se dégustent à tous les goûts.

Plus qu'un plat, pour Francine c'est une véritable culture. Qu'elles soient chaudes ou froides, les soupes n'ont aucun secret pour elle.

Rien de louche à ce que l'on soit reine de la soupe, lorsque l'on habite à Ménétreuil, car depuis quelques années dans la commune, un concours annuel décerne la louche d'or à celui ou celle qui fera la meilleure soupe. En novembre dernier, c'est Francine Beudet, une habitante de Ménétreuil qui est élue reine de la soupe. Il faut dire qu'elle a le coup...

“ Il faut que ça mijote plusieurs heures... C'est ça le secret. ”

Francine Beudet



Chez Francine, pas de cuisine sans soupe. Aujourd'hui, c'est soupe au potimarron. Photo S.L.

La soupe de maïs de Francine

Ingrédients* : beurre, oignons, maïs en boîte, lait, crème, pain sec, sel, poivre et pop-corn.

Dans un fait-tout, faire revenir les oignons avec le beurre. Verser le maïs et mouiller la préparation avec du lait et de la crème. Ajouter du pain sec en petits morceaux, saler, poivrer, laisser mijoter et décorer avec les pop-corn.

* Pour les quantités, faire comme Francine : « à l'urlute ».

Le temps des soupes

En hiver, Francine en mange une à deux fois par jour. Ce qui ne l'empêche pas d'en faire en été aussi. « Quand il fait chaud, je fais des soupes froides avec du melon, des tomates et avec du fenouil frais. Après on les agrmente comme on veut. »

Une vraie passion, un art de vivre pour Francine qui aurait voulu en faire son métier... Mais aucune de ses recettes n'est notée, car comme elle le dit : « C'est tout fait à « l'urlute » (à la louche), je prends ce que j'ai. C'est de l'improvisation. »

Donc tout est dans le tour de main ou dans le pain ou le tapioca pour lier la mixture. Mais son vrai truc, c'est la cuisson. « Il faut que ça mijote plusieurs heures et ne pas trop mixer, c'est ça le secret. Et quoi qu'on en dise, les vitamines sont là », confirme la reine des potages. « Bon évidemment après je termine avec la crème fraîche et le beurre ! » En fait la soupe c'est tout ça à la fois : des saveurs, du temps et de la douceur.

SÉBASTIEN LACOMBRE
slacombre@lejsl.fr

La soupe a son hôte

C'est dans une vieille ferme bressane restaurée que vivent Francine et son mari Hervé. Ils y louent des chambres d'hôtes et l'endroit est plutôt accueillant avec le vieil évier, l'immense cheminée et l'odeur de la soupe qui mijote... Et lorsque Francine aborde le sujet de la soupe, elle n'y va pas avec le dos de la cuillère.

« Je fais de la soupe campagnarde, c'est-à-dire avec les restes », explique Francine. « C'est comme ça que ma mère et ma grand-mère la faisaient. Au pain, avec de la viande, du lait, des épices... En ce moment je la fais à la carotte et à la courge, au pâtisson et aux endives... Avec une feuille de laurier et du sel de céleri. »