

## Interview Lionel pour SLP

-Salut les Ponots !, le podcast itinérant et léger qui donne la parole aux personnes qui habitent ou gravitent autour du Puy. Aujourd'hui, on est en centre-ville du Puy, en plein centre-ville, dans un magnifique bâtiment tout en voûtes, c'est des voûtes de quelle époque ?

- Alors c'est des voltes du quinzième siècle. C'est l'ancien hôtel particulier du baron d'Agrain qui avait un château dans la vallée de l'Allier, vers Ouïdes, juste dans le haut Allier. C'était sa résidence d'hiver dans laquelle il emmagasinait tout le grain et il faisait le négoce durant la saison d'hiver.

- Alors, pour ceux qui l'auront compris, je suis avec Lionel. Comment vas-tu, Lionel ?

- Bonjour Stéphanie, ça va très bien, merci.

- Alors est-ce que tu peux te présenter aux auditeurs qui ne te connaissent pas ?

- Alors, je suis Lionel, je suis un ponot pure souche. J'ai eu quelques épisodes de ma vie à l'étranger, mais je suis vraiment bien ancré dans le territoire. J'ai passé mon enfance dans le bassin du Puy et là ça fait maintenant à peu près une bonne trentaine d'années où je suis de nouveau de retour sur le Puy.

- On va dire pourquoi je viens te voir aujourd'hui ? Parce que qu'est-ce que tu as créé ?

- Alors, j'ai créé une petite conserverie locale artisanale qui s'appelle Pots Potes.

- On en dira plus tout à l'heure, on en dis pas plus maintenant. Je vais te demander si tu as une anecdote sur le Puy, la Haute-Loire ?

- Alors, une anecdote, j'en ai beaucoup, entre autres, quand j'étais, on va dire, jeune ado. J'avais une moto et on passait notre temps à circuler dans les rues du Puy, notamment en vieille ville, parce que c'est très ludique pour le pilotage. Alors, au grand dame des habitants qu'on réveillait sans doute très largement les vendredi soir et samedi soir, mais on faisait beaucoup de motos, ce qui m'a permis de connaître la ville sur le bout des doigts.

- Tu pourrais faire des visites guidées à moto, alors, du coup.

- Exactement en vieille ville, je suis tout à fait qualifiée pour ça.

- Ce que t'as pas précisé, ce n'était pas vraiment le soir, mais plutôt la nuit non ? Tu m'as pas dit entre deux heures et cinq heures du matin ?

- Si, si, effectivement, c'était la fermeture des bars et on n'allait pas tout le temps en boîte de nuit et souvent on passait notre temps à faire de la moto.

Voilà donc c'est lui, vous savez où vous pouvez le trouver. Vous pouvez venir vous venger ceux qu'il a réveillé pendant tant d'années. On va passer au premier jingle. Regarde la petite boîte. Je te laisse faire.

### *Musique jingle*

Ouh mais c'est rapide dis-donc, on va faire le confessionnal. Je vais te poser des questions, je te fais des propositions, tu choisis celle que tu veux. Tu peux appeler un ami si jamais t'es en difficulté, t'es prêt ?

- Très bien, je suis prêt.

- Alors scorpion ou araignée ?

- Scorpion.

- Cèpe, girolle ou morilles ?

- Le cèpe et même le mousseron, peut-être.

- Pourquoi tu préfères celui-là aux deux autres ,

- Il est très connu, mais très banal. Du coup, on en oublie qu'il est délicieux.

- Tu es du genre à parler anglais comme une vache espagnole ou à avoir une mémoire de poisson rouge ?

- Mémoire de poisson rouge.

- Ohhh. You speak english ?

- A little bit.

*rires*

J'habitais en Irlande, donc j'ai fait un Erasmus, j'étais parmi les premiers étudiants Erasmus en

Irlande ça fait déjà trente, trente, cinq ans, pas loin.

- Waouh, je suis honorée. Je vais demander un autographe. Salon du Bon à Paris ou le salon de l'Agriculture, toujours à Paris ?

- Euh, alors, j'ai fait les deux. J'ai un petit faible pour le salon du Bon, parce que c'était avec Thierry Marx.

- Ouais, tu l'as rencontré, il y a une belle photo sur ton insta d'ailleurs, avec lui. Il est sympa ?

- Exactement, je le trouve très, très adorable et accessible et vraiment à l'écoute. Il a fait notamment des livres sur le management, il est très participatif et c'est très horizontal comme management, et ça me plaît beaucoup.

- Thierry Marx a commencé, on lui avait dit que la cuisine, ce n'était pas pour lui, je crois. Il le dit dans la pub Côte d'Or hein ?

- Exactement. Puis même il était militaire, il était au Liban dans les années quatre-vingts, et puis ben finalement, il s'est investi dans la cuisine, et puis, avec le parcours à succès qu'il a connu bien sûr.

- Quelle expression te conviendrait le mieux ? On ne peut pas faire de la cuisine si on n'aime pas les gens de Joël Robuchon, ou la cuisine, c'est un peu comme le cinéma, c'est l'émotion qui compte, comme le dit Anne-Sophie Pic.

- Je pense que c'est vraiment de l'émotion, la cuisine, donc la citation d'Anne-Sophie Pic, parce que c'est le but, créer des émotions, revenir au passé. Il y a beaucoup de gens qui... Ben la madeleine de Proust, justement, des saveurs qui font naître des souvenirs et donc des émotions.

- Inde ou Thaïlande.

- La Thaïlande. Thaïlande bien sûr et puis la cuisine thaïlandaise est très, très savoureuse. J'ai eu l'occasion et le plaisir de déguster ça il y a quelques mois.

- T'as manger des scorpions ?

- J'ai mangé des scorpions, effectivement, c'est curieux mais délicieux.

- J'ai juste goûté des vers à un moment donné mais ça avait le goût de polystyrène.

- Alors les vers que j'ai goûté étaient plutôt bien grillés donc, on retient surtout la sensation de grillé et si on dépasse l'appréhension du ver mais c'est très bon. Par contre, les vers crus, non, j'ai pas, j'ai pas goûté, ça non.

- Ouais sinon je vais t'en chercher un, là y'en a peut être au jardin Henri Vinay. Tu ferais plutôt le tour de Corse en kayak ou traverser l'Europe en vélo ?

- Et bien traverser l'Europe en vélo, bien sûr, puisque ça me rappelle justement qu'il y a six ans, je suis parti sur le Saint-Jacques-de-Compostelle, j'ai fait mon pèlerinage. J'avais choisi de le faire en vélo parce qu'il fallait une trentaine de jours, donc j'ai fait ça sur, du mois d'avril jusqu'au mois de mai deux mille dix neuf. C'est un moyen de découvrir les paysages, les villes et les cultures aussi différentes, de faire des rencontres. Donc, c'est un excellent moyen de locomotion pour voyager. - Guitare ou piano.

- Piano.

- Tu joues un peu ?

- Je pianote, je pianote. J'ai pris des cours et j'ai commencé le piano à trente cinq ans. Je me trouvais toujours trop vieux pour faire ça. Puis, ben quand j'avais vingt cinq ans, je me suis dit si t'avais commencé à vingt ans, t'aurais quand même cinq ans de piano derrière toi, à trente ans, pareil et puis, à trente cinq ans, j'ai pris la décision de prendre des cours. J'ai fait cinq ans de cours avec une prof classique. Je regrette pas, parce que mon objectif, c'est de bien jouer au piano quand je serai à la retraite.

- Tu peux nous faire un petit morceau là ?

- Mon piano est pas accordé.

- Maïté ou Jean-Luc Petitrenaud ?

- Maïté pour son côté gargantuesque, sympathique, franchouillard aussi. J'aime bien ce côté sud-ouest qui la caractérise.

- Sauce gribiche ou sauce meurette ?

- Ouhhh entre les deux mon cœur balance. J'aime beaucoup les deux et j'aime beaucoup ce qu'elle

accompagne. Donc la sauce meurette, c'est la petite salade frisée aux lardons avec un oeuf parfait sur un toast.

- Il va me donner faim.

- Et la sauce gribiche, bien sûr, parce qu'elle va avec la tête de veau.

- J'ai des références de films, on va dire dans le Père Noël est une ordure, Anémone qui dit c'est fin, c'est très fin, ça se mange sans faim, c'est par rapport aux Doubitchous de sofia, qu'elle goûte hein, on se rappelle de cette scène. Agnès Jaoui qui dit à Bacri, c'est bon, mais c'était très salé. Bacri qui lui répond oui, on sent qu'il vient de la mer ce poisson dans Cuisine et dépendances. Et le dernier Sarah Stern dans les Tuches qui dit non pas de gratin, juste des frites. Je fais un régime monodiete. Lequel choisis-tu ?

- Des frites parce que des frites, des frites, des frites. Une citation qui est sympathique. Bien sûr, toutes les autres font partie du patrimoine, du patrimoine télévisuel et culinaire, et d'ailleurs j'aimerais bien chercher et puiser dans ce répertoire pour faire des petites publications instagram avec des citations qui ont trait à la cuisine dans le cinéma français, ou le cinéma étranger aussi d'ailleurs. Je vous réserve une surprise avec le film le Bal des casse-pieds, dans lequel Victor Lanoux est un chef émérite. Il y a une petite scène assez cocasse avec Valérie Lemercier, vous la verrez bientôt sur les réseaux sociaux.

- Surprise, surprise. Je voulais te demander c'est quoi ton doubitchou à toi ? Qu'est-ce qu'on t'a fait goûter un jour ou est-ce qu'il y avait un plat que tu n'aimais pas et qu'il fallait quand même que tu manges... Par exemple, moi, à chaque Noël, on avait notre voisin hippie, j'étais chez ma grand-mère, qui venait après avoir mangé pour nous amener son patia, on va dire. Chaque année on se disait hop, c'est bon, deux heures et demie passées, il viendra plus, puis on le voyait quand même arriver au bout du chemin. On se disait oh non le patia le patia le patia et tout, et finalement, tu vois, maintenant ça reste un très bon souvenir et je revivrai bien ce moment là, alors est-ce que t'as un doubitchou à toi ou pas ?

- Alors j'ai beaucoup de choses que j'aimais pas et que j'ai fini par aimer parce que mes parents ont insisté pour que je goûte tout, quitte à laisser mon assiette si je n'aimais pas. Mais ça m'a permis de faire de belles découvertes. J'ai appliqué ce principe à mes filles. Je leur ai obligé de tout goûter, mais pas contraint à finir quoique ce soit, mais au moins goûter. Et elles m'en sont reconnaissantes pour un certain nombre de choses.

- Et donc, du coup, il y avait un aliment particulier que tu n'aimais pas du tout et que maintenant t'adores ?

- Je n'ai pas de souvenir précis là-dessus.

- Pas de chance, hein, parce que si t'as pas de doubitchou, ta vie est triste.

- Peut-être, alors mon papa était chasseur et il faisait des perdreaux au chou. Alors je n'aimais pas le chou. Par contre, maintenant, je pourrais me damner pour avoir un bon perdreau au chou.

- On va parler maintenant du Puy et on va parler plus particulièrement de tes coups de cœur. On va commencer par le marché. De qui veux-tu nous parler ?

- Alors je peux vous parler de Virginie Bruni, qui est le Maraîcher de Vorey. Elle s'installe en haut de la place des Halles, tous les samedis matin, à côté du Fromagosaure d'Antoine. On était collègues de marché y'a quelques années, parce que j'ai commencé sur les marchés et on était ensemble sur cet espace. Virginie propose des légumes bio qui sont faits dans la vallée de la Loire à Vorey, elle a toute une gamme, et puis c'est très bon, ce qu'elle fait. D'ailleurs, je mets quelques-uns de ces produits en pot. Ensuite bn il y a Jérémie, du GAEC le Bleu du lac, qui fait de délicieux fromages, qui est très réjouissant, une personnalité très enjouée, riieuse et très sympathique. On a eu l'occasion de faire le salon de l'Agriculture ensemble sur le même stand et on a passé vraiment quatre très belles journées ensemble.

- Sur le marché il est place du Plot, juste en bas de ta rue quoi.

- Juste en bas, en face du Crédit Agricole. Il est là tous les samedis matin avec un petit stand. Il fait également de la lentille verte du Puy.

- On va passer au restaurant et au bar. Alors le restaurant, où est-ce que tu aimes bien aller manger ?

Chez qui tu nous emmènerais, chez qui tu m'emmènerais, pardon ?

- Alors Chez Mon Pote, bien sûr toujours place des Halles, moi je suis très le haut du bas de la ville, la vieille ville, un bistrot et restaurant sympathique où on peut rencontrer plein de gens très agréables et le patron, François, est très agréable, c'est mon copain. On passe toujours des bons moments chez lui.

- Est-ce que t'as un plat de chez lui qui te plaît le plus ?

- Alors souvent il fait du poulpe, et j'adore le poulpe. Ça me rappelle l'Espagne, justement, le nord de l'Espagne, quand je faisais du vélo sur le Saint-Jacques. Donc, j'adore aller me faire une bonne assiette de poulpe chez lui.

- Et une fois qu'on a mangé chez lui, si on veut aller boire un verre avec toi, on va où ? Et ben on va pas très loin, on va chez Marco, à la Bodega. Là aussi, c'est quelqu'un de très accueillant, très chaleureux. On passe des moments et il fait des délicieux cocktails, du pisco, notamment, et des mojitos. Donc, l'été, c'est super agréable, il sort sa terrasse dans la rue, on passe des bons moments, on n'a pas envie de partir.

- Après avoir mangé le poulpe on se croyait en Espagne. Après, on va chez Marco, on se croit aussi dans un autre pays, avec ses, sa paillote, un petit peu là, c'est...

- Ah oui tout à fait, en Colombie. Il connaît bien la Colombie pour y aller régulièrement. C'est vraiment un chouette, chouette endroit.

- On va continuer et je vais te demander de me parler d'association.

- Alors, l'association, effectivement, c'est Melting'Potes, une chorale qui est sur le Puy, qui est dirigé par Nina Pal Markovich. J'ai eu la chance d'en faire partie pendant quelques années, six ou sept ans, je crois, et on a fait plein de choses. D'abord, c'est très enrichissant de chanter avec eux, avec d'autres personnes, parce qu'on est obligé de tous s'écouter. Donc, c'est un très bel exercice, c'est très agréable, et puis ça fait naître des émotions, justement quand on chante et qu'on écoute bien ce qui se passe autour. C'est vraiment très chouette. Donc voilà, on a eu l'occasion de chanter, la chance même de chanter dans la cathédrale du rocher Saint-Michel, au mont Saint-Michel.

- Ça c'est rare, je pense, hein.

- Oui, oui, oui, tout à fait. On a animé une messe là-bas. On a fait le off du festival international de chorales à Saint-Lô dans la Manche. Voilà, puis après, j'ai quitté un peu l'aventure, mais ils continuent. Ils vont chanter en Italie, ils ont chanté en Serbie, il chante un peu partout, et c'est vraiment une très belle chorale qui chante des chants classiques, des chants des balkans.

- Et devine ce que je vais te demander ? Ton piano était mal réglé, mais ta voix ? Tu l'as toujours ?

- Il faudrait que je chante quelque chose avec la chorale, justement parce que, c'est bien d'être...

- Te défile pas, te défile pas.

- On a des jolies chansons. Et, justement, il y a plusieurs voies, ce qui fait que l'harmonie est particulièrement chouette.

- J'attends, non moi j'attends. J'ai tout mon temps hein.

- Allez voir Melting'Potes. Non, c'est vraiment bien de chanter quand on est ensemble. Une voix sortie de son contexte, c'est un peu différent. Par contre, je suis baryton, donc je chante tantôt avec les basses, tantôt avec les ténors. Quand les ténors ne montent pas trop haut et quand les basses descendent pas trop bas. Je suis juste entre les deux.

- Alors, comme on parlait de chansons, de chanteurs, tout ça, on va passer aux artistes.

- Oui, très bien, mais alors justement...

- C'est la même famille, je pense hein.

- Dans la continuité, il y a Marko Nebojsa, mais on appelle tous Marko. Il est connu sur le bassin du Puy pour être pianiste, mais il est également flûtiste, guitariste, accordéoniste. Euh... Tout ce qui fait de la musique, il est capable d'en faire quelque chose. Puis, il a une voix aussi exceptionnelle. Tout le monde le connaît bien au Puy parce qu'il tourne pas mal sur le Puy. On connaît moins son histoire mais il chantait déjà avec son père partout dans l'Europe de l'est à l'époque, en Russie, Samarcande, Petropavlovsk, Vladivostok, Moscou, Saint-Petersbourg, voilà. Il a tourné vraiment partout. C'est vraiment un artiste complet et j'ai eu la chance aussi de le voir tourner. Il avait un groupe russe où

ils étaient à peu près dix-sept quand il était au complet. Un groupe de Toulouse et vraiment, quand ils chantaient ensemble, c'était un spectacle, c'était une féerie. Donc c'est très, très touchant, avec une très belle voix et puis très bien placé bien sûr.

- Alors tu aimes bien l'art, il y a d'autres artistes qui te touche. Est-ce que tu peux nous en parler aussi, de ces artistes ?

- Oui, alors en vrac il y a beaucoup de choses qui se passent au Puy que ce soit en théâtre, par exemple avec Christophe Huet ou Lionel Alès, c'est des compagnies de théâtre qui fonctionnent très bien. Y'a la SLIP aussi, qui est chouette. Je pense aussi au Musée des Croyances Populaires qui a déménagé, qui était rue Raphaël et qui maintenant est monté dans son fief au Monastier mais qui fait des choses très chouettes, très, très originales. Et puis Nico Savoye, qui a vraiment un univers particulier et c'est assez jouissif de voir ses créations.

- Tu as pas une peintre aussi, ou un peintre ?

- Si Manou t'Emimi, qui fait de l'art abstrait, qui fait de très jolies peintures et qui d'ailleurs va exposer dans ce lieu là, tout bientôt.

- Génial. Donc, on va se tenir au courant en te suivant sur les réseaux.

- Avec plaisir. Oui, oui, on va communiquer sur l'exposition et puis le vernissage qui aura lieu au mois de mai normalement.

- On vient acheter une petite sauce gribiche, on te rencontre, on en parle et voilà !

- Tout à fait, ben le lieu sera ouvert et accueillant, donc on aura vraiment l'occasion d'échanger avec les gens qui viennent nous rendre visite, que ce soit pour grignoter, acheter un petit pot de sauce gribiche ou venir voir l'expo. C'est un lieu qui va être vivant et interactif.

- On va parler des commerçants artisans.

- Alors en artisan, il y a rosa Julia Rosa Crée, qui est rue Chênebouterie, juste à côté. Elle fait des abat-jours, tout un tas de choses dans sa boutique. C'est très plaisant de voir cette activité à l'heure où il y a beaucoup de métiers qui sont menacés par l'intelligence artificielle. On se dit que ce genre d'activité, d'abord, c'est très créatif et ça pourra pas être remplacé par l'intelligence artificielle parce que, justement, y a du... Un côté manuel, du savoir-faire, de l'imagination est ça, elle le fait très bien avec ses abat-jours, et ça ne pourra pas être remplacé par les machines ni par l'intelligence artificielle.

- J'ai l'impression, toi ce qui touche, est voilà tout ce qui est humain et authentique.

- Oui, oui, mon parcours peut en attester. J'ai travaillé beaucoup dans l'industrie, mais j'en suis vite revenu. Parce que c'est un monde qui a des exigences qui dépassent l'humain et c'est pas toujours satisfaisant. Les impératifs de production intensive font que l'humain passe au second plan et c'est pas tout à fait ce qui me convient. C'est aussi pour ça que j'ai créé une petite activité artisanale.

- Et ben on va en parler, voilà !

- Oui.

- Dis nous, c'est le moment !

- Et ben justement voilà, c'est Pots Potes. Mon parcours professionnel a fait que j'ai vu des choses assez aberrantes dans le domaine de l'industrie agroalimentaire, des non sens, tout un tas de choses qui me plaisaient pas, et j'ai eu envie de revenir à quelque chose de plus authentique, le fait de créer mes propres produits, ça fait que je sais exactement ce que je mets dedans, c'est que des produits naturels. J'essaye de travailler le plus possible avec les ingrédients locaux, avec les partenaires locaux, parce que ça fait un cercle, ça créer un cercle vertueux. Je fais vivre des gens qui, après, me feront vivre aussi, et puis, du coup, ça dynamise le coin, la région, le Puy. On a des très bons produits en plus. Donc, il faut savoir les mettre en valeur et puis travailler sur cet aspect-là des choses.

- Alors moi, je t'ai connu dans un bus, entre le trou de Bozouls et le Puy-en-Velay. Pots Potes était dans ta tête, t'avais commencer à ébaucher le projet. On va dire que c'était un embryon. Donc tu m'avais parlé, voilà, de ce qui t'avait donné envie aussi de créer Pots Potes, notamment ta maman.

- Oui. Alors, tout à fait, ma maman était une très bonne cuisinière. Et puis, quand j'étais enfant, on était très rattaché à la terre, mes grands-parents maternels étaient agriculteurs. Donc, on est toujours

resté dans cette dynamique, avec la rituelle du cochon en février, le potager... Donc c'est... Une partie de la vie était orientée autour de l'autonomie alimentaire. Donc voilà donc l'été, on passait aussi beaucoup de temps à récolter des légumes, des haricots, des courgettes, des cassis et des groseilliers et, en fait, j'ai détesté ça. Je préférais aller jouer au foot avec mes copains plutôt que de faire des rangées de trente mètres de cassis ou de groseilles.

- D'écosser les petits pois.

- Ecosser les petits pois, trier les lentilles. Donc, effectivement, ce n'était pas la partie la plus plaisante, mais on a toujours fait des conserves, des cornichons, des tomates, des ratatouilles, des saucisses, enfin bon, tout un tas de choses. Et puis, finalement, ça m'est resté. Ma mère est partie, ça va faire trente ans, mais j'ai toujours eu ce réflexe de faire des conserves tout le temps. Et puis, pendant le covid, pendant le confinement, j'en ai fait plus que d'habitude, et c'est de là qu'est né le projet de faire Pots Potes, faire des produits à partir des ingrédients locaux et faire les choses le mieux possible avec que des ingrédients naturels.

- Et Pots Potes progresse de jour en jour parce que maintenant tu es aussi affilié au collège culinaire de France. C'est ça ,

- Oui, c'est ça. C'est une organisation de producteurs, d'agriculteurs et de transformateurs donc beaucoup de restaurants, des restaurants prestigieux comme les maisons Marcon qui en font partie, d'autres chefs étoilés. Voilà, je suis membre de ce collectif qui met en avant les produits locaux, naturels et bien travaillés.

- Tu es un artisan militant de la qualité.

- C'est ça exactement, et j'essaye de faire les choses le plus naturellement possible, les meilleurs possibles, bien sûr, et en adéquation et en harmonie avec tout ce qui m'entoure.

- Alors tu fais beaucoup de cuisine traditionnelle, on va dire.

- Oui, assez, parce que la conserve, c'est difficile de faire des choses, on va dire pas qui sortent de l'ordinaire, mais qui sont... Il y a une contrainte qui est la température. C'est le paramètre essentiel et il faut faire des produits qui acceptent ce traitement.

- Pourtant, parfois, tu revisites certains produits de la cuisine française, comme les pieds de cochon à la mode japonaise.

- Oui, effectivement, et en France, on les connaît très bien au vin blanc ou panés. Les japonais, alors j'ai un faible pour la cuisine japonaise, parce que c'est des gens qui sont très respectueux des ingrédients du vivant, qui ont un rapport presque sacré à la nourriture et j'aime beaucoup l'approche qu'ils ont. On la connaît assez mal, mais voilà, ils font aussi beaucoup d'abats, beaucoup de choses ben comme les pieds de cochon, par exemple. On ne tue pas un cochon pour déguster juste le filet mignon, ça serait un sacrilège. Il faut honorer la bête et puisqu'on la tue pour se nourrir, il faut l'honorer en exploitant toutes les parties possibles.

- Tout est bon dans le cochon.

- C'est ça. Elle était facile mais bon... Voilà, je me rappelle quand mes grands-parents tuaient le cochon pareil, quand on le faisait, on exploitait tout en fait, tout y passait et alors le meilleur, c'était bah, les restes que ma grand-mère, faisait en petits grilloux, ça faisait comme des petits cailloux dans les bouches salés, et ça, olalala... C'était terrible, ça j'adore, j'adore. Et c'est difficile de trouver ce produit là à l'heure actuelle.

- Ca c'est sûr, parce que maintenant tous les animaux sont abattus de manière plutôt industrielle. C'est assez compliqué de trouver des bons produits. C'est plus dur.

- Et donc, les produits de Pots Potes, on les trouve par un peu partout maintenant, pas uniquement à ta boutique, tu nous rappelles l'adresse de ta boutique.

- Alors l'adresse c'est 12 rue Chênebouteries. Donc, c'est anciennement le restaurant Tournaire, qui était un lieu prestigieux de la restauration française et ponote. Je produisais à Rosières avant ou j'avais juste un atelier. J'ai fait le choix de venir dans cet endroit parce que c'est les hasards de la vie qui m'ont amené ici. Mais j'ai rénové toutes les cuisines pour faire mon atelier et maintenant j'ai un espace de préparation que je peux combiner avec un espace de dégustation.

- Et oui, parce que c'est pas seulement des conserves que tu vends, on peut venir aussi déguster sur place, notamment, par exemple une fois par mois pour l'instant, avec le retour du marché.

- Tout à fait alors le lieu, qui est quand même exceptionnel et qui se prête beaucoup à la réception. On a décidé de le faire vivre alors autrement que la maison Tournaire mais on organise tous les premiers samedis du mois, un menu retour de marché où on propose des produits que je mets également en bocaux. Donc, c'est l'occasion de goûter des produits qu'après on peut retrouver en bocaux, par exemple, là, c'était la tête de veau il y a dix jours, avec la sauce gribiche bien sûr que je fais aussi. Et puis le mois prochain, c'est le sept mars je crois, c'est la maoche lozérienne, après on fait la poule au pot le 4 avril, et puis ainsi de suite. Donc, une fois par mois, on donne l'occasion aux gens de venir déguster des plats après qu'on peut retrouver en bocaux.
- Et on réserve via ton site internet, via instagram... ?
- Alors on est en train de développer un nouveau site internet, justement, où il sera possible de réserver. En attendant, on a des numéros de téléphone qui figure sur les documents de présentation. Donc, c'est préférable de réserver, parce que c'est vrai que les gens passent un agréable moment et ont tendance à réserver d'une fois sur l'autre.
- Ahhh ils laissent pas la place aux autres, une fois que vous avez pris votre place, il y a votre nom qui est gravé... Ah oui, je vois des noms qui sont gravés sur les bancs là, ça y est, il y en a qui ont déjà... Qui ont réservé leur place là pendant un an au moins. Mais on trouve te aussi, par exemple, au Dé Café Inné, je crois.
- Oui, tout à fait. Alors c'est un nouveau partenariat, mais qui marche très bien et ils sont très contents. On leur propose des desserts et puis des plats cuisinés. Donc, quand vous passez un moment pour jouer, vous avez l'occasion aussi de déguster. Si vous êtes passionné par votre jeu et que vous ne voulez pas lâcher votre enquête ou le plateau, vous avez la possibilité de manger sur place.
- Et de bien manger.
- Effectivement, des plats traditionnels qu'on cuisine ici et puis après qu'on livre directement là-bas.
- Et on peut te trouver à l'extérieur du Puy ? Parce que la Haute-Loire c'est grand quand même.
- On travaille avec un certain nombre de structures, alors c'est plutôt des hébergements. C'est souvent des hébergements où les gens n'ont pas la possibilité soit de produire, ou alors ils y font le choix de ne pas produire sur place, pour des raisons financières ou...
- Parce qu'ils ne sont pas bon cuisinier, tout simplement ?
- Oui ou qui n'ont pas envie de s'embêter avec ça. Donc, c'est l'occasion, ça leur permet d'avoir un produit disponible qui se conserve à température ambiante et donc non périssable, et qui peut s'ouvrir à tout moment et qui permet de pallier aux fluctuations des passages, donc, soit dix personnes ou trente ou deux, il y a toujours moyen de leur proposer des plats cuisinés qui correspondent à tous les régimes alimentaires, qui vont du véganisme, à la consommation de viande, des plats traditionnels comme des saucisses lentilles, par exemple, ou un dahl de lentilles corail, qui est une spécialité indienne et qui est vegan, voilà.
- Donc ça c'est tout nouveau produit hein le dahl.
- Oui, c'est une recette qu'on a mis au point et qui fonctionne bien, parce qu'il y a des épices, c'est agréable et puis c'est nourrissant, puisque on combine des légumineuses avec des céréales et pour bien assimiler tous les acides aminés. Par exemple pour la restauration végétarienne qui se passe de viande, c'est le meilleur moyen d'assimiler tous les éléments de l'alimentation.
- Et les conserves que tu fais, ça dépend des saisons. Est-ce que tu as des plats qui restent tout au long de l'année, ça fluctue, est-ce que tu peux nous donner le nom des différents bocaux que tu fais.
- Alors j'ai des recettes qui effectivement, le petit salé par exemple, en été, on trouve plus de petit salé. Donc, c'est souvent à des produits, l'avantage que j'ai c'est de les faire en conserve. Donc, je peux en faire plus et on peut en trouver hors saison, mais effectivement quand il n'y en n'a plus, y'en n'a plus, il faut attendre. Il faut attendre...
- C'est un bon dicton ça, quand y'en n'a plus, y'en n'a plus.
- Oui, on est soumis à la fluctuation des aléas des matières premières comme les champignons aussi. Des fois il y a pas de champignons. Donc, on ne peut pas... J'aime bien produire des champignons en bocaux, des champignons cuisinés, mais s'il y a une mauvaise saison, ben on n'en fait pas.
- Est-ce que tu veux rajouter quelque chose sur les produits que tu proposes ?

- Alors ben pour les hébergements, justement, je propose des menus complets. Ça va de petites salades, ou de gaspacho au dessert où je fais des crumble de fruits, des clafoutis aux abricots, par exemple, en saison, des choses comme ça. Donc j'arrive à proposer en conserve, ce qui est assez rare en fait, des entrées, des plats et des desserts, ce qui fait que des personnes peuvent consommer un menu complet, tout en conserve.
- On peut t'appeler aussi si on a un événement ?
- Justement, dans ce lieu, je privatise, en particulier pour les entreprises, mais aussi pour les anniversaires ou les associations qui veulent avoir un lieu à eux pour un moment donné, une soirée... J'ai la possibilité de privatiser ce lieu et de proposer tout un service annexe. Donc, avec la restauration, on peut faire ici de l'animation musicale avec Marko, par exemple.
- Ça c'est un petit appel, là, je pense.
- Oui, oui, on est vraiment poli-activités, on peut faire vraiment du sur-mesure. C'est l'idée du lieu, le faire vivre avec des activités vraiment adaptées aux goûts précis de chacun.
- Quand on est particulier, on vient chercher ton petit pot, est-ce qu'on te le ramène ce petit pot ?
- Oui, ben c'est aussi une autre particularité de popote, c'est que les pots sont consignés, tous les pots vec, c'est-à-dire, enfin des pots dans lesquels je fais les plats cuisinés, les entrées et desserts, parce qu'après j'ai une petite gamme de tartinables qui va sortir bientôt, et justement ces des pots très basiques qu'on retrouve partout dans le commerce et le souci que j'ai, c'est que beaucoup de gens me ramènent les pots qui m'appartiennent pas non plus. Je peux pas récupérer tous les pots de tout le monde.
- Et on peut te le ramener, même si ça fait deux ans qu'on l'a, parce que regarde. Attends. Attention, attention, je l'ai trouvé, je l'ai trouvé, ça fait du bruit. Voilà, alors, c'était quoi ? Sauce gribiche aux herbes fines.
- Sauce gribiche, alors bien sûr, le pot avec le couvercle.
- Le plastique, enfin le joint, tu t'en fous non ?
- Le joint, c'est à usage unique, justement pour la sécurité alimentaire. Donc, celui-là, c'est pas obligé de le ramener, mais le pot, dès que vous me ramenez un pot je vous rends 1 euros.
- Impeccable. Voilà, ça fait un petit moment que je l'avais. À chaque fois, je me disais faut que je le ramène à Pots Potes.
- Très bien. C'est une bonne action parce que, justement, ça va être réutilisé et ça permet de faire une économie sur les emballages en termes d'environnement, parce que on voit beaucoup d'emballages plastique. Une des raisons d'être de Pots Potes aussi, c'est justement d'utiliser des emballages recyclables.
- Moi, j'ai une dernière question, comment va Yvette ?
- Yvette va très bien, elle dort au chaud dans un garage et elle attend un peu le printemps pour sortir un petit peu sur les routes.
- Donc Yvette c'est son van, son magnifique van.
- Voilà qui a été baptisée par nos followers sur facebook. On leur avait proposé plusieurs prénoms et c'est Yvette qui l'a emporté. Donc, elle a même un petit sabot, parce qu'elle est un peu fragile, du frein. Donc, je l'aide un peu avec une cale pour bien la stabiliser, et même la cale est à son nom.
- Allez, on va passer à notre slogan crache ta lentille. Je vais d'abord te demander si il y a un événement que tu trouves remarquable en Haute-Loire, ou alors s'il se passe ailleurs que tu aimerais voir en Haute-Loire ?
- Alors tout d'abord, ben le roi l'oiseau, un événement qui est typique et caractéristique de la Haute-Loire. C'était la quarantième édition, je crois. C'est un événement exceptionnel qui fait partie du patrimoine local. C'est vraiment un moment important de la ville, marquant de la ville et qui permet de mettre en valeur le patrimoine architectural. Ensuite, il y a beaucoup d'événements que j'aime beaucoup. J'aime beaucoup les festivals, notamment le festival de Charleville-Mézières, qui est un événement spécifique sur les marionnettes et j'adore les marionnettes. Donc, c'est vraiment... J'ai eu l'occasion de participer. Ce festival, c'est vraiment un moment enchanteur, parce que c'est un peu à l'image du du Puy pour le Roi de l'Oiseau, il y a des marionnettes de partout, des animations partout, des spectacles dans tous les coins de rue. Donc, c'est un peu aussi comme le festival

d'Avignon, qui est une découverte que j'ai faite il y a sept, huit ans. Je pensais que c'était un festival élitiste qu'il y avait que du théâtre classique. En fait, c'est un foisonnement d'idées, c'est une richesse extraordinaire, c'est que c'est vraiment des très beaux festivals: Charleville-Mézières, Avignon. C'est des choses qui sont très réjouissantes. Et donc un autre festival en plus du Roi de l'Oiseau comme ça, ce serait pas mal.

- Ça serait bien, oui, plutôt axé sur le spectacle vivant en tout cas, chose que j'apprécie en particulier.

- Est-ce qu'il y a quelque chose que tu changerais à la Haute-Loire ou au Puy ?

- Non, je la garde telle quelle, c'est là où j'ai grandi. J'ai vécu une enfance très heureuse au bord des rivières, y a pas trop de monde, c'est un endroit très agréable à vivre, sans trop de stress, très axé sur la nature. Moi, je peux sortir de chez moi, j'habite sur Aiguilhe, mais je peux aller en pleine nature en vélo sans passer sur une route. Donc, c'est exceptionnel, je trouve, et j'adore, c'est une dimension humaine. Le centre-ville est très agréable, on se connaît tous, c'est un peu un village. Et puis, on a cet accès à la nature le Mézenc, le ski, la vallée de l'Allier, qui est mon lieu de prédilection, et on a vraiment tout sous la main. Je trouve qu'on est vraiment très bien placé. Donc, même je dirais faut pas trop en parler.

- Ok, que ça reste un secret. Il y en a pourtant qui veulent le révéler ce secret, c'est pas bien, c'est pas bien. Allez deuxième jingle.

### *Musique jingle*

Impeccable, toujours aussi court allez. On va continuer avec des questions sur la Haute-Loire justement. Lentille ou verveine ?

- Euh... Pfiou...

- Les lentilles à la verveine, c'est ça ?

- Euh oui. Euh... Lentille.

- Vini Vals, le salon du tourisme, le marché de producteurs nocturne Henri Vinay, ou la foire aux champignons ?

- Ouh ben alors la foire aux champignons, parce que, effectivement, j'ai fait tous ces événements, mais la foire aux champignons me tiens un peu plus à cœur, parce que j'ai toujours aimé. Alors, ça fait partie aussi de mon parcours d'enfance, on allait aux girolles avec ma mère pour faire des conserves de girolles au vinaigre.

- Ouiiiiii.

- Toutes celles qu'on mangeait pas. Donc voilà, j'ai toujours aimé les champignons. J'ai travaillé pour des entreprises de Haute-Loire qui sont très axées champignons, Borde et Sabarot, pour ne pas les citer, et j'ai toujours aimé les champignons, donc ça fait partie intégrante de mon parcours.

- Les girolles au vinaigre, moi aussi, mon grand-père en faisait, elles étaient magnifiques. Alala quel souvenir, c'était une tuerie. Tu me mets ça avec des grilloux, c'est bon.

- Oui dès que je peux, je fais des girolles au vinaigre.

- Alors, ravin de Corboeuf ou la coulée de la Bourianne ?

- Ravin de Corboeuf puisque c'est l'histoire de Pots Potes. Pendant les cuissons, j'allais faire une petite marche jusqu'au ravin, donc ravin de Corboeuf.

- Ok, c'était ton chronomètre quoi, le temps que ça cuise. Source de Bonnefont à Saint Martin de Fugères, source de Saint-Girons ou sources Serville, c'est une ancienne... Voilà, ils faisaient de l'eau en bouteille là bas vers Beaulieu y'a très longtemps, ça s'est arrêté en soixante-six.

- Alors, je ne connais pas du tout ce lieu. Je dirais les sources de Bonnefont.

- Festival de la Chaise-Dieu, où le festival des cuivres du Monestier ?

- Alors les deux. Les deux, parce que j'adore le classique. C'est aussi ma mère qui m'a fait découvrir ça, et puis le côté jazzy, c'est plus mon père. Donc, du coup, je suis très éclectique et attaché aux deux formes d'expression. Jazz cuivre et classique.

- Ok, alors des toques d'Auvergne. La Bougnate à Blesle, la Tour à Dunières ou la maison Vidal à Saint-Julien Chapeuil ?

- La Tour à Dunières. J'ai pas eu l'occasion d'y aller mais on m'en a dit beaucoup de bien donc j'ai envie de, une grande envie d'aller déguster, passer un bon moment chez eux.
- Dernière question le dôme de la verveine ou la porte de Vorey à Henri Vinay ?
- Alors le dôme de la verveine bien sûr.
- Et tu vas nous dire pourquoi.
- Alors le dôme de la verveine c'est Achille Proy qui l'a fait au début vingtième siècle, et tous les vitraux qui ont été faits, ont été faits par mon arrière-grand-père, qui s'appelait Charles Borie et qui était un ami d'Achille Proy. Et mon arrière-grand-père a donc fait beaucoup, beaucoup de vitraux, qui sont un peu partout sur la Haute-Loire, et qui a bien même dépassé les limites du département et de la région puisqu'il en a fait jusqu'à Honolulu, Hawaï. Et alors, pour la petite histoire, j'ai eu l'occasion d'échanger avec le consul de France à Hawaï pour avoir... Ben par hasard, j'ai réussi à avoir des photos de ses vitraux et que j'ai pu offrir à ma grand-mère. Donc la fille de Charles Borie et qui les avez jamais vus et qui avait eu l'occasion de les voir en deux mille quatre quand j'ai réussi à les retrouver.
- C'est beau ça comme histoire donc du coup, tu vas aller à Honolulu, prochaine destination.
- Je crois que je suis obligé, la consul m'avait invité à venir et bon, j'ai jamais eu, trouvé le temps en vingt ans, c'est bien dommage. On devrait faire les choses sans attendre.
- Ouais ben là cet été, tu te mets au surf sur le lac du Boucher, là, et puis, tu rappelles la consul, elle t'offrira peut être le billet.
- Je crois qu'elle est plus en fonction. J'espère que... Il faudrait que j'essaie de la recontacter, mais c'est vrai que ça serait un voyage exceptionnel et puis, avec un bon objectif pour se rendre là-bas.
- Ok, là tu es toujours en recherche de vitraux ou pas.
- Oui, alors toujours dès que je rentre dans une église, je regarde toujours les signatures parce qu'effectivement il en a fait beaucoup sur tout le département. Et ça va être l'occasion aussi, parce qu'on va faire vivre ce lieu en organisant aussi des expositions. Et je suis en train de préparer quelque chose qui sera plus sur l'automne, mais une exposition qui mettra en valeur tout son travail de vitraux.
- Donc, si quelqu'un, par hasard, a des connaissances, voilà en vitraux, et en a déjà vu, n'hésitez pas à contacter Pots Potes, à contacter Lionel.
- Avec grand plaisir, je suis toujours à la recherche d'informations. Et pourquoi pas, il a fait aussi beaucoup de vitraux pour les particuliers privés. Je suis toujours à la recherche de photos sur les vitraux ou même des tableaux, parce qu'il a fait des tableaux aussi.
- Quel produit de la Haute-Loire n'as-tu jamais transformé ou utilisé ? Peut-être qu'il y en a pas.
- Il n'y en a pas un qui me vient là tout de suite parce que je fais également, je fais toutes les viandes de...
- Tu fais la truite de Vourzac ?
- Non, alors oui, effectivement, la truite de Vourzac, c'est un problème de quantités. En fait, je les avais contacté pour faire un produit avec eux. Malheureusement pour moi, ils sont au maximum de leur capacité de production. Ils ne sont pas en mesure de fournir un produit sur une base régulière. Donc voilà, j'ai dû renoncer à ce produit.
- Il ne faut pas faire dans la quantité, mais dans la qualité plutôt. Donc, eux, ils sont sur le même principe donc c'est déjà un bon...
- Tout à fait, je respecte, ça c'est dommage pour moi, mais...
- T'avais qu'à arriver plus tôt, voilà, c'est comme ça. Et quel est ton endroit préféré for ever, for ever en Haute-Loire ?
- Oh, il y en a plein, mais la vallée de l'Allier, Saint-didier d'Allier. C'est un endroit parfaitement calme, très agréable, et j'y vais tous les automnes. Tous les automnes la vallée est superbe avec toutes les couleurs flamboyantes et j'adore aller passer un petit moment dans l'église de Saint-Didier d'Allier qui, curieusement, est tout en bas, tout en bas du village, vraiment dans un trou. Et il y a un petit cimetière très ancien avec, j'adore aller passer un petit moment là-bas et voir un peu mes ancêtres.
- Et ben on va finir par un dicton, ton dicton, ton expression.

- Alors c'est Adiou Cha qui est du patois. Et j'entendais toujours ma grand-mère dire Adiou Cha. C'est vraiment le mot d'adieu quand on se quitte en patois, et du coup, j'en ai fait ma formule de politesse en signature de mes mails. Tous mes mails se terminent par Adiou Cha.
- Merci Lionel pour cette interview. Merci beaucoup pour ta gentillesse, ton accueil, à très bientôt.
- Merci à toi et à très bientôt.
- A très bientôt, ciao ciao !