



Des agapes particulièrement appréciées pour le talent du chef cuisinier, Laurent Freyssinet. © Droits réservés

Eymoutiers. La confrérie des Goûteurs de lièvre s'est réunie. Samedi 14 janvier, les membres de la confrérie des Goûteurs de lièvre, unique en France, s'étaient donné rendez-vous pour leur traditionnelle réunion annuelle au verger du Theil, le gîte tenu par David et Nathalie, près d'Eymoutiers. Les 16 « frères francs goûteurs » présents ont eu plaisir à se retrouver. Cette année, le grand maître de cérémonie, Thierry Lacaze, avait confié le soin de concevoir le repas, point d'orgue de cette sympathique réunion, à Laurent Freyssinet, lui-même membre de la confrérie et cuisinier de métier hors pair. Le résultat a dépassé toutes les espérances, notamment par la dégustation en entrée d'un « oreiller de la Belle Aurore », pâté en croûte né de l'imagination de Brillat-Savarin et considéré comme un monument de la gastronomie française. Ce joyau de la charcuterie, revisité par le chef de cuisine, associait ici pour le plus grand bonheur des Francs Goûteurs la finesse du chevreuil et du lièvre marinés, chacun à part, à la gourmandise des ris de veau, de la chair de porc et de veau... Le classique civet de lièvre, réchauffé sur le poêle à bois, accompagné de ses tourtous corréziens, assura un total succès à ce repas bien éloigné du véganisme en vogue... À l'issue, le nouveau Grand Maître était désigné d'office pour assurer les agapes de 2024. Laurent Freyssinet devra se dépasser lui-même pour trouver de nouveau le chemin de l'excellence l'année prochaine. Les membres de la confrérie ont aussi remercié Thierry Lacaze pour l'organisation très appréciée de cette joyeuse réunion des adorateurs du Seigneur Lièvre et l'ont récompensé en intronisant un tout jeune membre au sein de ce cercle très fermé, son fils Hadrien Lacaze. La moyenne d'âge du groupe s'en trouvera bien rajeunie mais l'esprit rabelaisien prôné par les Francs Goûteurs est déjà bien présent chez cette jeune recrue.