À Vichy, Noël se fête avec du foie gras dans l’assiette

Comme chaque année, les fêtes sont synonymes de convivialité et de partage. Quoi de mieux qu’un bon repas pour découvrir les saveurs du terroir ? À Vichy, comme ailleurs, certains produits restent incontournables depuis des décennies, et le foie gras en fait partie. Il continue de séduire les gourmands et de ravir les papilles.



un client observant les produits d’un stand au Grand Marché de Vichy, photo de Dahlia Calmettes



devanture du Grand Marché de Vichy, photo de Dahlia Calmettes

Dans le froid d’un dimanche matin de décembre, les passants se réfugient sous les *Halles du Grand Marché* de Vichy. Dès l’entrée, un grand sapin coloré attire le regard. En parcourant les allées illuminées aux couleurs de Noël, une atmosphère chaleureuse se fait ressentir. Les étals des commerçants s’ornent de couleurs : le doré des volailles rôties, le brun des pains d’épices, le parfum sucré des chocolats et l’odeur riche et poivrée du foie gras emplit les narines.

Certains s’arrêtent pour discuter autour d’un café, tandis que d’autres, comme Émilie et François, parcourent les vitrines avec envie. « On vient souvent aux marchés, mais pendant les périodes de fêtes, l’ambiance est différente, plus magique », confie le jeune couple, accompagné de leurs deux filles. Pour eux, comme pour beaucoup, le marché est un lieu idéal pour retrouver les spécialités des grandes occasions. « En termes de produits incontournables des fêtes, je dirais que le foie gras est un bon exemple. Pour nous, on n’en mange que pendant les repas de Noël et du Nouvel An », explique Émilie, les bras chargés de leurs achats. Son mari François ajoute : « On a nos petites habitudes : généralement, on prend des foies entiers et crus que l’on cuit nous-mêmes. Cet aspect cuisine des grandes occasions donne un côté festif qui fait plaisir à toute la famille. » La petite famille repart les sacs remplis, tandis que les enfants ont des étoiles dans les yeux en admirant les lumières et la décoration des stands.

Dans les vitrines, un produit apparaît en grande quantité : le foie gras. Profondément enraciné dans la culture française depuis des décennies, il continue de séduire pendant les fêtes et reste un incontournable des repas de fin d’année.

Pour le maître artisan Thierry Paris, lauréat de plusieurs prix nationaux et régionaux de foie gras, « ce n'est pas seulement un produit de fête, c'est une tradition et un savoir-faire qui se perpétue depuis des années. Le foie gras s'invite à toutes les grandes occasions, il y a toujours une bonne excuse pour en manger. » Même s'il estime qu'il n'y a pas vraiment de saison pour le foie gras, décembre reste une période de forte demande. « Pour anticiper les fêtes, je commence à préparer mes stocks quatre mois à l'avance », confie-t-il. Dès septembre, il planifie et organise ses commandes pour Noël.



Luc Douillard et Patrick Jourdain au Grand Marché de Vichy, photo de Dahlia Calmettes

En continuant de déambuler sous les Halles, non loin du stand des volailles, Luc Douillard et Patrick Jourdain discutent autour d'un café. « Bien sûr que l'on mange du foie gras. Il représente la culture et la gastronomie française au même titre que le vin », expliquent- ils. Patrick Jourdain, caviste depuis de nombreuses années et reconnu par le titre de « Meilleur caviste de France » en 2020, ajoute quelques conseils pour accompagner le foie gras. « Pour un foie gras poêlé, il est préférable de l'accompagner d'un Porto, d'un Banyuls ou d'un Maury. En revanche, pour un foie gras en terrine, il sera davantage mis en valeur avec un vin liquoreux ou des rouges doux et légèrement charpentés. »