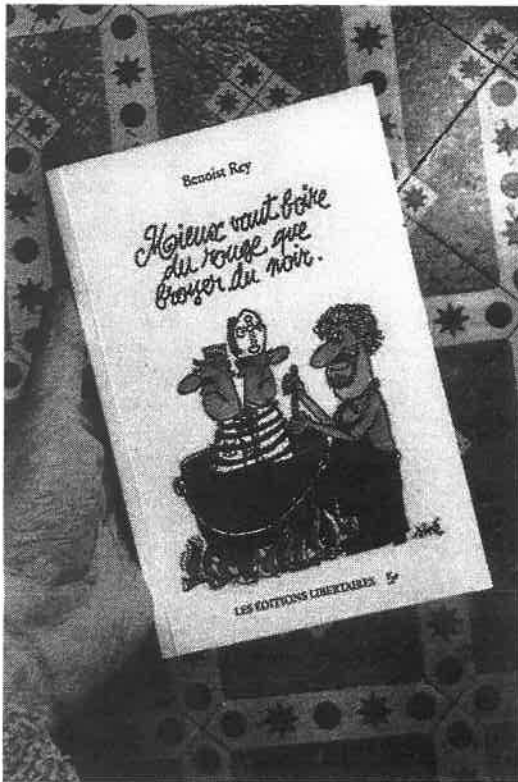


• vi natural •

[Accueil](#) [Le vin naturel](#) [À propos](#) [La tendeta](#) [Histoires](#) [Contact](#)

Mieux vaut boire du rouge que broyer du noir



Quel privilège, quelle chance d'avoir connu Benoist Rey, un ogre généreux et bienveillant perdu dans les Pyrénées.

Il faut remonter au début des années 90 à Montfà, petit village d'Ariège où Benoist avait retapé avec quelques amis une ferme en auberge et cuisinait des plats traditionnels et rustiques. Un lieu de rencontres et d'échanges qui m'a conduit sur le chemin de l'authenticité, du bon manger et du bon boire. À commencer par l'apéritif, une série de kirs faits maison, une spécialité bourguignonne de vin blanc et de crème de cassis ou autres fruits gracieusement servie dans des bouteilles de Jéroboam, à volonté. Le vin était "d'un ami" du département de l'Aude voisine, puissant et tannique. On ne parlait pas encore de vin naturel mais celui-ci était bien vivant, comme les plats de Benoist. Déjeuners et soirées interminables en bonne compagnie et en musique, rites et amour, les champs environnants étant l'endroit idéal pour faire l'amour durant les fins de journées d'été.

Je me souviens d'un spectacle du poète et musicien Michel Vivoux durant lequel j'ai tant ri que d'une, j'ai ruiné l'enregistrement professionnel d'un collègue et de deux, l'artiste a fait une pause pour se plaindre, avec beaucoup d'humour. Une école de la vie, du bon goût et du plaisir à une époque plus insoussiante. Ça s'appelait l'Auberge des Traouques et nous ne l'oublierons jamais.

Mieux vaut boire du rouge que broyer du noir, de Benoist Rey aux Éditions Libertaires, un livre de recettes et de souvenirs débordant d'excès sans aucune modération. Couverture de Siné avec le Benoist cuisinant un flic et un curé, ni Dieu ni maître ! On voit le Chef portant un tablier de cuisine à même la peau, durant l'été il ne portait pas de pantalon non plus, surprenant quand il repartait en cuisine.

• [Retour](#)

© 2022 vinatural.org

VAL | FR | EN

