

LA TOUR-DU-PIN

Les jeudis de l'histoire : le touriste, c'est du gratin !

Quoi de mieux pour commencer cette nouvelle année que de se référer à la préface du "guide annuaire" de La Tour-du-Pin daté de 1913. Son but est de faire connaître notre coquette région dont les collines et les coteaux sont pleins de grâce et de fraîcheur. Assez élevés, ils permettent de découvrir l'incomparable panorama qui s'étend depuis les montagnes du Bugéy jusqu'à Villard-de-Lans en passant par le Mont-Blanc, la chaîne de Lépine et la Grande Chartreuse.

Ce guide engage les hôteliers à moderniser leur établissement, mais s'adresse aussi aux cultivateurs et aux commerçants à qui l'on demande « d'aménager une chambre pour la louer un prix

modique bien que rémunérateur ». Cette chambre "d'hôte" deviendra pour les citadins comme un « refuge auquel on aspire ». Ainsi ils s'intéresseront aux peuples de « l'étable et la basse-cour. Ils participeront peut-être aux travaux de la ferme, comme un joyeux et sain délassement ». Tout un programme.

Gratin en vers

Le guide conclut : « En venant dans notre région, les touristes goûteront non seulement les bienfaits de la vie au grand air, mais ils apprécieront aussi une cuisine aussi bonne que saine et en particulier notre plat national, le gratin dauphinois dont Maurice Champavier, turripinois de l'époque, en a fait le sonnet que

voici : Un gratin cuit à point est un régal suprême, en pays dauphinois, c'est un plat vénéré, l'aliment familial si souvent savouré, mets d'été, mets d'hiver et même de carême.

La recette est facile et simple en est le thème : dans un plat peu profond, coupez, à votre gré, quelques pommes de terre, et puis, sans rien d'outré, ajoutez œufs, sel, ail, beurre et lait riche en crème.

Au vrai, cela suffit pour faire un bon gratin, toutefois, quel sera l'artiste assez certain de son art pour mener à bien l'œuvre modèle ? Choisissez une femme, une femme de goût, belle, libre de soin, dauphinoise avant tout, et si vous le pouvez, tâchez d'être aimé d'elle.

Source : La Tour Prend Garde



Sur cette photo prise en 1913 sur la place du champ de mars, lors de la foire aux bestiaux, on imagine très bien la Dauphinoise devant son gratin