

Les fayots

En évoquant les fayots, je ne peux m'empêcher cette profonde réflexion qui suit.

— Hé bien oui ! oui il y a bel et bien deux types de fayots.

— Ho ! ce n'est pas extraordinaire, non je n'invente rien !

Les fayots sont bien connus de tous et toutes, quoi de plus ancien et populaire que les fayots.

Tout d'abord ma première pensée va vers cette vénérable légumineuse aux propriétés vertueuses; riche en nutriments, tout particulièrement en protéine. Le fayot se décline sous différentes variétés: des petits, des gros, des plats, des longs, des joufflus et

enfin de couleurs variables : verts, blancs, rouges, noirs, mouchetés.

Quels qu'ils soient, tous méritent une grande attention car pour être digestes il est nécessaire de les cuire sans négligence pour les rendre savoureux.

C'est bien là que le talent de l'opérateur ou du chef s'exprime pour garder la maîtrise de ses fayots. Savoir rendre les fayots moelleux, fondants, fermes sans excès, relève de bonnes pratiques, d'un savoir faire éprouvé et d'un faire savoir éventuel.

Les fayots n'aiment pas la solitude, les fayots seuls sont insipides, les fayots c'est comme une harmonie qui a besoin d'un chef pour que la musique soit belle.

Des fayots accommodés, assaisonnés sont bien plus valorisés.

— Que serait le cassoulet sans saucisse et canard confit ?

— Le chili sans viande ?

— Hé bien oui ! Le fayot gravite autour d'un principal, un vrai satellite, c'est autour de celui-ci qu'il sait se faire apprécier. Bien

sûr que le fayot ne présente pas que des avantages, il est parfois encombrant, voir indigeste, il faut savoir en user sans jamais en abuser. Se laisser griser par les fayots provoque des turbulences, des redondances désagréables en passant par des flatulences craintes de tous.

Non, le fayot n'est pas parfait, c'est ainsi que chacun, après quelques expériences malheureuses, se méfie de sa présence. Certains ont fini par le bannir, ne lui trouvant que des inconvénients.

Quelque erreur, quelque injustice pour le fayot de se sentir bafoué.

— Non ! il ne mérite pas ça !...

Cette réflexion culinaire me conduit à faire un parallèle avec l'autre fayot . Lui aussi est ancestral, populaire. Les caractéristiques sont très proches, combien n'avons nous connu de fayots pour les plus anciens d'entre nous ?

Mais avant toute description, je vous dois des précisions sur cette variété de fayot ?