

Honni depuis les années 1980, le GRAS signe son retour en grâce. Il a désormais son association de défense et on lui reconnaît même des VERTUS nutritionnelles...

L'ART du COCHON

Quel est le point commun entre Pierre Ardit, Inaki Aizpitarte, François Berléand et Yves Camdeborde ? Ils figurent dans les premières pages du *Who's Who...* mais ce n'est pas tout : ils affichent surtout un sérieux penchant pour le cochon. Et ces adorateurs de la couenne ont tous le même porc d'attache : l'Amicale du gras, une horde qui rassemble quelque 90 « grailleurs patentés », triés sur le volet. Chaque année, l'association organise une remise des gras d'honneur autour du cochon Jean-Marcel, une statuette rose brillant érigée en mascotte. Une sorte de veau d'or devant lequel se prosterner le gotha foodie. Et dans le rôle de la grande prêtresse : « FeGH », Frédérick Ernestine

Grasser Hermé, une mère parisienne qui pense et fait la cuisine.

Ce fameux cochon, elle l'appelle « Monsieur ». Si certains l'aiment chaud, elle le préfère gras. Et, pour lui rendre sa juste valeur, elle a fondé, il y a une trentaine d'années, le Club du gras, fédérant ainsi une première vague d'addicts, avant de créer en 2013 l'Amicale du gras. Sa mission ? « La promotion du goût, de la bonne chère, de la ripaille et des bonnes manières, sans gêne, sans peur et sans reproche. » Aujourd'hui elle consacre un livre à la chose : *Que ceux qui aiment le cochon me suivent*, un manifeste dans lequel elle cuisine Monsieur « dans l'excès » à travers 80 recettes, de la tête au pied, en passant