



# La Lettre de l'IGNA

N° 10– Juillet 2019

## ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE LE PARTAGE DU GOÛT

### Et si le goût était un partage ?

Partage de sensations ? Partage d'expériences et d'innovations ? Toute éducation alimentaire et culinaire commence par une invitation à goûter pour apprécier un mets inconnu. De deux choses l'une : ou le goût initial naît immédiatement ou il attend quelques années pour se déclarer.

C'est ainsi que l'âge adulte se différencie de l'adolescence qui se distingue elle-même des choix de l'enfance quitte à aimer les épinards sans l'aide de Popeye. Mais le goût est aussi partage d'expériences qu'elles proviennent de voyages et d'hospitalités passagères, parfois-hélas-d'exils et d'exodes où l'on emporte à l'étranger des recettes qui, tôt ou tard, enrichiront le goût des autres. Autant d'apports à l'origine de nouveautés qui deviendront innovations grâce au génie de grandes cuisinières ou de grands cuisiniers ! Nous voilà embarqués sur la grande avenue de la mondialisation des goûts...

Anne Marie COCULA

## ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS JUILLET 2019

4 au 7	Championnat du monde de la Tonte à Le Dorat (87) Informations ; <a href="https://mondialdetonte-france2019.com/">https://mondialdetonte-france2019.com/</a>
7	Chapitre de la Confrérie des Chevaliers des Vins du Tursan à Geaune (40) Info: <a href="mailto:info@tursan.fr">info@tursan.fr</a>
13	Chapitre de la Confrérie des Maîtres Gourmands de Queyran Informations : <a href="https://www.tourisme-coteauxetlandesdegascogne.fr">https://www.tourisme-coteauxetlandesdegascogne.fr</a>
13	Chapitre de la Confrérie de la confiture de piperade de Salies de Béarn (64) Informations : <a href="mailto:thibourgeois@wanadoo.fr">thibourgeois@wanadoo.fr</a>
19 au 21	Fête de la Tomate à Marmande (47) Info : <a href="mailto:confrerieschevalierspommedamour@orange.fr">confrerieschevalierspommedamour@orange.fr</a>
21	Chapitre de la Confrérie des Paloumayres de Luxey (40) Informations : <a href="mailto:paloumayres40@orange.fr">paloumayres40@orange.fr</a>
21	Chapitre de la Confrérie des Pêches de Vouteyzac (19) Informations : <a href="mailto:confreriegouteursdepeches@gmail.com">confreriegouteursdepeches@gmail.com</a>
21	Chapitre de la Confrérie des Raisins d'Or de Sigoules (24) Informations : <a href="mailto:raisindor@hotmail.fr">raisindor@hotmail.fr</a>
31	Foire aux chevaux à Garris (64) Informations 05 59 65 85 59

## AOÛT 2019

1	Foire aux bovins à Garris (64) Informations 05 59 65 85 59
4	Repas des « Culs Noirs » Exposition de la race porcine cul noir à Ségur le Château (19) Informations : Téléphone 05 55 73 39 92 ou 06 23 52 68 94
	Fête du Pain à Collonges la Rouge (19) Informations : <a href="mailto:laviellongeoise@gmail.com">laviellongeoise@gmail.com</a>
10	Chapitre de la Confrérie Gastronomique du Cèpe de la pointe du Médoc Informations : <a href="mailto:confreriecepedumedoc@free.fr">confreriecepedumedoc@free.fr</a>
11	Chapitre de la Confrérie du Grenier Médocain Informations : <a href="mailto:confrerie.grenier-medocain@wanadoo.fr">confrerie.grenier-medocain@wanadoo.fr</a>
15	Chapitre de la Confrérie des Amis des Vins de Domme. Informations : <a href="mailto:bergerac1946@orange.fr">bergerac1946@orange.fr</a>
17	Fête de la Blonde d'Aquitaine à Sauveterre de Béarn (64) Renseignements : Office de Tourisme du Béarn des Gaves 05 59 38 32 86
18	Chapitre de la Confrérie de la Noix de Nailhac en Pays de Hautefort Informations : <a href="https://www.nailhac.eu/confrerie-de-la-noix-du-perigord-de-nailhac/">https://www.nailhac.eu/confrerie-de-la-noix-du-perigord-de-nailhac/</a>
25	Palombexpo Le salon de la palombe et de ses chasses Lac de Clarens à Casteljalous 47 Informations : <a href="https://www.palombexpo.com/">https://www.palombexpo.com/</a>

## ET SI LE TERROIR ÉTAIT UNE INVENTION ?"

« Et si le Terroir était une invention » était le thème de la conférence débat que l'Institut du Goût organisait le 23 mai à l'Hôtel de Région. Elle était animée par Corinne MARACHE et Philippe MEYZIE

Vous trouverez la synthèse de cette conférence-débat en cliquant sur le lien suivant :

<https://institutdugoutnouvelleaquitaine.fr/actualite/255-conference-debat-a-l-hotel-de-region>

## LES SENTINELLES DU GOÛT

L'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine a créé les « Sentinelles du Goût (marque déposée) Il s'agit d'identifier des produits et recettes traditionnelles menacés avant qu'ils ne disparaissent ou ne soient plagés.

Connaissez-vous un produit, une recette ou un artisan fabricant d'une spécialité ? Signalez-le-nous en écrivant à [gout.nouvelleaquitaine@gmail.com](mailto:gout.nouvelleaquitaine@gmail.com)

## AKERBELTZ LA BIÈRE BASQUE



Depuis 1999, les bières AKERBELTZ sont brassées au Pays Basque par François IRAOLA dans le respect des traditions brassicoles. La brasserie est implantée à Ascain, au pied de la mythique Rhune, à quelques minutes de St-Jean-de-Luz.

La Blanche XURIA AKERBELTZ est une bière brassée avec des malts d'orge et de froment, très légèrement amérisée et dont l'aromatique a pour origine l'infusion d'épices. Ses arômes de sapin, de levure et de brioche agrémentent à merveille un tartare de langoustines ou un guacamole. Elle a reçu une médaille d'or au Concours Général Agricole.

Les bières sont également blondes, ambrées, brunes, triples, bières de saison, bières spéciales, bières éphémères... leurs recettes soigneusement élaborées font leur originalité et leur renommée depuis 20 ans.

Informations : <http://www.akerbeltz.fr/>

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.*



## LA BLONDE D'AQUITAINE

Issue de 3 rameaux du Sud-Ouest (la Blonde des Pyrénées, la Blonde du Quercy et la Garonnaise), la race Blonde d'Aquitaine est particulièrement attachée à son terroir. L'élevage de Blondes d'Aquitaine dans le berceau de la race reste traditionnel au sein d'exploitations familiales. Les animaux sont élevés en plein air, pâturent une grande partie de l'année et bénéficient d'une présence quotidienne de l'homme indéniable. Cette race rustique s'adapte à tous les climats et terroirs si bien qu'il s'agit de la première race transhumante sur la chaîne pyrénéenne, principalement en Pyrénées occidentales (64 et 65). Les Labels Rouges relatifs à la race Blonde d'Aquitaine valorisent la finesse de sa viande. Elle a des caractéristiques particulières, peu de gras, et une tendreté exceptionnelle. La Blonde d'Aquitaine offre un fort rendement et une valorisation remarquable de tous ses produits, des morceaux nobles aux morceaux les plus bas de gamme. Elle permet d'élargir la palette de l'offre gastronomique « bœuf ». Un véritable travail de valorisation de tous les morceaux se développe d'ailleurs au sein de la race. La Blonde fait partie intégrante du patrimoine du berceau de race, de par son ancrage historique et géographique. Aujourd'hui ses qualités sont largement reconnues, puisque sa présence se développe depuis plusieurs années en dehors de son berceau de race.

La Confrérie de la Blonde de Sauveterre-de-Béarn se donne pour mission de défendre les vertus de la Blonde, en adoubant des Grands du monde agricole, sportif et politique qui lui jurent fidélité.

INFO : <http://www.blonde-aquitaine.fr/Accueil/HomePage.aspx>



## LA COOPÉRATIVE DES SAUNIERS DE L'ÎLE DE RÉ

La fleur de Sel et le Gros Sel sont des produits 100 % naturel, qui ne subissent aucune transformation et ne sont associés à aucun additif. La Coopérative des sauniers de l'Île de Ré est un regroupement de 70 producteurs locaux et de 20 salariés ayant un fort impact sur l'économie de l'île.

Le marais salant se compose de 3 bassins :

- Le vasais : réserve d'eau de mer – 30g sel / litre d'eau Les matières : premières surfaces d'évaporation – 60g sel / litre d'eau
- Le champ de marais : les bassins d'évaporation (vivres, muants, nourrices)
- Les bassins de récolte (aires saunantes) – 80g à 250g sel / litre d'eau. L'eau de mer parcourt lentement ces différents bassins, modelés dans l'argile, par simple gravité. Le saunier veille quotidiennement aux réglages des flux d'eau. Ainsi, la production de gros sel et fleur de sel se fait uniquement par l'action du soleil et du vent.

La Fleur de sel se cueille à la surface de l'eau et celle-ci n'apparaît que si et seulement si des conditions météorologiques spécifiques sont réunies : évaporation, humidité, vent.

Une fine pellicule de sel se forme à la surface de l'eau et ne peut être récoltée que durant quelques heures. La nuit, elle coule et disparaît au fond du marais devenant ainsi du gros sel. C'est pourquoi il n'y a qu'une toute petite marge de manœuvre pour la récolte de cet or blanc. De plus 100% de la manipulation se fait à la main expliquant le temps passé et lui donnant son aspect premium et expliquant sa rareté. En effet, la Fleur de Sel représente 1/10ème de notre production de sel global. Le Gros Sel se récolte sur le fond argileux du marais, d'où sa couleur grise, teinte garantissant son naturel.

Informations : <https://www.sauniers-iledere.com/>



Fleur de Sel



Gros sel