



# La Lettre de l'IGNA

N° 13– Novembre 2019

## ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE LES OUTILS DU GOÛT

Ils ont un rôle à jouer et on les néglige trop souvent. Pourtant ce sont eux qui nous permettent d'accéder aux goûts des denrées et des mets. Le premier d'entre eux est le prolongement de nous-mêmes que l'on soit droitier ou gaucher : ce sont nos mains et nos doigts que les hommes préhistoriques ont si souvent reproduits sur les murs des abris et des grottes grâce à la technique du pochoir. N'en doutons pas cette pratique a traversé les millénaires, les siècles et les âges de la vie à en juger par le nombre des pouces, des majeurs et des index qui plongent encore dans les pots de confiture... Ensuite sont venues les lamelles tranchantes et aiguisées des silex, puis les couteaux en métal, instruments de tous les usages et de tous les dangers que l'on garde avec soi et que l'on a appris à « replier » en une précaution élémentaire et sage. Il est aussi facile de comprendre l'origine des cuillères et des louches, petites ou grandes. Elles reproduisent la forme d'une ou deux mains qui, naturellement, se creusent et resserrent tous leurs doigts pour s'abreuver aux sources, aux torrents ou aux filets d'eau. Si les premiers essais sont fréquemment peu concluants, la technique s'apprend vite et rappelle le besoin vital d'étancher sa soif. Bien plus récent est l'usage de la fourchette et de ses longues dents pointues qui passent pour diaboliques quand elles se contentent d'être deux... Afin de conjurer cette présence du Mal, l'on peut les accompagner d'une troisième sœur qui renoue avec le trident de Neptune ou de Poséidon, selon qu'il soit latin ou grec. Mais le risque demeure permanent de se blesser en les utilisant ou de servir de cible à un convive discourtois. C'est pourquoi la fourchette a tant tardé à paraître sur les tables. Même Louis XIV, à la fin de son très long règne, répugnait à l'utiliser tandis que ses bâtards légitimés, fruits de ses amours avec la Montespan, s'en servaient aisément...

Anne-Marie COCULA

## ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS NOVEMBRE 2019

|           |   |
|-----------|---|
| 2         | Capucinade de Saint-Palais Informations : <a href="http://www.saintjeanpieddeport-paysbasque-tourisme.com">http://www.saintjeanpieddeport-paysbasque-tourisme.com</a>   |
| 5- 19 -26 | Ateliers culinaires Cité du Goût et des Saveurs de la Chambre des Métiers de Charente-Maritime Informations : Amandine GUICHARD <a href="mailto:a.guichard@cm-larochelle.fr">a.guichard@cm-larochelle.fr</a>                                    |
| 6         | 4 <sup>e</sup> session des Concours des Saveurs de Nouvelle-Aquitaine à Logis du Sorlut Cozes (17) Informations : <a href="https://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr/page/26/jures">https://www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr/page/26/jures</a> |
| 7         | XV <sup>ème</sup> Rendez-vous des Papilles Limousines 2 Impasse de la Gare 87150 Champagnac La Rivière Informations : <a href="mailto:associationlimousinedugout@gmail.com">associationlimousinedugout@gmail.com</a>                            |
| 8-10      | Lurrama <b>Halle d'Iraty</b> Rue de Pitchot 64200 Biarritz. Informations : <a href="https://www.lurrama.org/">https://www.lurrama.org/</a>  |
| 9         | L'Amicale Laïque et Maîtres Gourmands du Queyran organise une journée découverte des champignons à Villefranche de Queyran (47) Informations : <a href="mailto:maitregourmandqueyran@orange.fr">maitregourmandqueyran@orange.fr</a>             |
| 9         | Chapitre de la Confrérie des Compagnons de la Bréjaude et du Bœuf Limousin à Saint-Junien (87) Informations : <a href="mailto:brejaude.boeuf@orange.fr">brejaude.boeuf@orange.fr</a>  |
| 11        | Foire du Dindon à Varaignes (24)  |
| 23        | Chapitre de la Confrérie des Grillatout de Castillon la Bataille  |
| 23        | Chapitre de la Confrérie du Miel et des Abeilles en Périgord  |
| 24        | Chapitre de la Confrérie de la Canette des Vignerons du Nord-Deux-Sèvres  |
| 29-30et 1 | Gastronomades d'Angoulême Informations : <a href="https://www.gastronomades.fr/">https://www.gastronomades.fr/</a>  |
| 30        | Chapitre de l'Ordre des Jabotiers de Saint-Sever (40) Informations : <a href="mailto:Sass4040@orange.fr">Sass4040@orange.fr</a>   |

## LE JAMBON IBAÏAMA, LA QUALITÉ ++



« C'est en 1985 qu'est née cette production, dans l'idée de redorer le blason du jambon de Bayonne, qui n'était pas encore sous IGP », explique Christian Montauzer. La maison Montauzer est l'une des trois à proposer le jambon Ibaïama, avec les maisons Mayté et Ospital. Le jambon Ibaïama est produit à partir de cochons de race Duroc, nés et élevés en Pays Basque.

L'élevage est plus long (un an), les cochons plus lourds (180 kg minimum) et nourris de céréales. Un salage au sel de Salies-de-Béarn, un frottage manuel, et un affinage de 18 mois minimum, dont 12 mois à l'air libre, garantissent un produit de très grande qualité, pour un marché de niche. « C'est une histoire familiale, de valeur, d'amitié, de confiance », juge Christian Montauzer.

Sylvain DESGROPPES

## L'ART DE DÉGUSTER LES PAINS

L'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine vous propose de participer à une soirée de découverte des pains animé par l'un de nos membres, Roberto DUCRANOU. Cette soirée aura lieu le samedi 9 novembre à partir de 40 heures 45 à la Maison Apathie 100 bis avenue de la Libération Ambarès-et-Lagrave.

Le pain nous tient par la main pendant le repas, nous accueille au restaurant en calmant notre faim. Pour la plupart d'entre nous, nous avons commencé à sucer des quignons encore bébé, il reste dans notre mémoire sensorielle, affective et fait partie intégrante de notre culture.

Lors de l'atelier, nous goûterons aussi le pain fabriqué avec des variétés anciennes, conservées grâce à des paysans passionnés. Comme le conservatoire des blés anciens du Lot et Garonne, Jean François Berthelot pionnier dans ce domaine, cultive ses variétés et panifie à la ferme au levain, pour donner un pain authentique et savoureux.

La soirée va être consacrée à découvrir comment déguster les pains avec autant de rigueur et de méthode que les vins.

1. Prise en main de la fiche de dégustation
2. Définitions des sensations organoleptiques
3. Origine des sensations olfactives et sensorielles
4. Le levain naturel de boulangerie
5. Dégustation interactive, échange des sensations gustatives
6. Caractéristiques nutritionnelles

Informations : [contact@maison-aphatie.fr](mailto:contact@maison-aphatie.fr) 06 51 48 93 62



## LA CITÉ DU GOÛT ET DES SAVEURS EN CHARENTE-MARITIME



Ateliers cuisine pour les grands et les petits, les amateurs ou les professionnels, animations, formation continue... la Cité du Goût et des Saveurs fait la promotion des savoir-faire artisanaux et des produits de qualité auprès des professionnels des métiers de bouche, du grand public et des écoles.

L'ambition portée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Charente-Maritime (CMA 17) est de partager le savoir-faire culinaire du territoire de Charente-Maritime avec le plus grand nombre. La CMA poursuit 4 objectifs majeurs en mettant en place sa Cité du Goût et des Saveurs :

1. Informer le grand public sur l'alimentation, santé, et savoir faire des producteurs locaux.
2. Les actions envisagées sous cet axe comportent notamment la mise en place d'ateliers culinaires grand public animés par des professionnels, des interventions en milieu scolaire, l'édition de guides et brochures d'informations pédagogiques et ludiques et de valorisation des produits et savoir-faire locaux.
3. Accompagner les producteurs dans leur projet de développement.
4. Promouvoir les savoir-faire et les produits locaux auprès de la clientèle touristique et locale. Au titre de la promotion des savoir-faire, il est proposé de développer des partenariats avec les collectivités locales pour la valorisation des entreprises et des productions du territoire.



## LA TAUPINETTE, FROMAGE HORS-NORME

La fromagerie Jousseaume, à Rouillet-Saint-Estèphe (16) est une exploitation familiale, avec Alain Jousseaume, troisième génération sur l'exploitation, à sa tête. Aujourd'hui, il y a plus de 400 chèvres, et 100 hectares à cultiver. Tout se fait dans le respect de la tradition, avec des fromages moulés à la louche et salés à la main. Dans les années 1960 est née la taupinière.

« N'étant pas en AOC, il fallait une spécialité pour tirer notre épingle du jeu », observe Alain Jousseaume. Le succès est au rendez-vous, et à son installation en 1998, il lance la Taupinette, " la petite sœur". Depuis l'an dernier, celle-ci peut aussi se trouver à la truffe, en collaboration avec des producteurs locaux. Une originalité de plus pour cette success-story.

Sylvain DESGROPPES

Plus d'informations sur : <http://goat-and-cheese.com/accueil/index.html>



## VILLEFRANCHE-DE-QUEYRAN DÉCOUVERTE DES CHAMPIGNONS

L'Amicale Laïque et Maîtres Gourmands du Queyran organise une journée découverte des champignons le samedi 9 novembre à Villefranche de Queyran (47). Cueillette dans les sous-bois, commentaires et informations sur les variétés de champignons cueillis. Informations [maitregourmandqueyran@orange.fr](mailto:maitregourmandqueyran@orange.fr)