

ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE

« QUAND LA BISE FUT VENUE... »

Qui ne se souvient de la première fable du livre I des Fables de La Fontaine : « La Cigale et la Fourmi » ? Ici point de recherche de goût, mais simplement de nourriture pour vaincre la famine : « Pas un seul petit morceau/De mouche ou de vermicéau ». On conviendra que c'est bien peu...Par contre, la fable suivante, qui a donné lieu à tant d'interprétations amusantes et parodiques, fait appel à une saveur forte en provenance des branches d'un arbre : « Maître corbeau, sur un arbre perché, Tenait en son bec un fromage, Maître renard, par l'odeur alléché... ». Et l'on connaît la suite qui se mesure en gain de fromage et d'humiliation. De fable en fable, si l'on suit La Fontaine, la bonne nourriture devient un appât et une tentation : ainsi du Loup et du Chien de la fable 5. Le premier famélique, le second repu : « Os de poulets, os de pigeons, Sans parler de mainte caresse ». Mais, cette fois, la tentation du bien manger ne suffit pas : dès que le loup aperçoit « le cou du chien pelé » par les frottements du collier qui le maintient en captivité, il se hâte de fuir : « Cela dit, maître loup s'enfuit, et court encore ». Enfin, comment ne pas citer le récit le plus achevé de la rencontre entre le Rat de ville et le Rat des champs et de leur menu, désormais interdit :

« Autrefois le rat de ville/ Invita le rat des champs, / D'une façon fort civile, / À des reliefs d'ortolans. /Sur un tapis de Turquie/ Le couvert se trouva mis. / Je laisse à penser la vie/ Que firent ces deux amis. »

Pour atténuer leur faute d'avoir goûté à un mets aujourd'hui interdit, contentons-nous de préciser qu'ils se sont contentés des restes...La Fontaine n'a pas fini de nous alimenter en hors d'œuvre variés et goûteux.

Anne-Marie COCULA

ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS FEVRIER 2020

9	Chapitre de la Confrérie de la Lamproie de Sainte-Terre à Sainte-Terre (33) Informations : iduporge@wanadoo.fr
14 15 16	Bordeaux Fête le Chocolat Info : http://jardin-botanique-bordeaux.fr/evenement/bordeaux-fete-chocolat
15	Premier Chapitre de la Confrérie de la Noisetine à Lesparre Information : fleurt.denis@orange.fr
16	Fête des Bœufs Gras à Captieux (33) Informations : https://www.qironde-tourisme.fr/fetes-manifestations/fete-des-boeufs-gras-de-captieux/
19	Fête des Bœufs Gras à Grignols (33) Informations : https://www.qironde-tourisme.fr/fetes-manifestations/fete-des-boeufs-gras-de-grignols/
20	Fête des Bœufs Gras de Bazas (33). Informations : http://www.ville-bazas.fr/fiche-agenda
23	Chapitre de la Confrérie du Fino Montillana à Boucau (64) Informations : montillana.boucau@gmail.com

UN PAYS, DES HOMMES, UN SAVOIR



Buche de brebis fraîche



Lore des Aldudes

La Fromagerie des Aldudes transforme et vend la production d'une cinquantaine d'éleveurs laitiers basques réunis en coopérative. Tous sont installés au Pays basque.

Ces éleveurs sont rassemblés autour de valeurs fondatrices : l'authenticité, le choix des modes traditionnels d'élevage, le respect des animaux et des produits, la transparence des procédés de fabrication, l'envie de partager et toujours l'amour de leur Pays.

Tout le lait de brebis est produit en respectant le cahier des charges de l'AOP Ossau Iraty et tout notre lait de vache est produit en respectant le cahier des charges Bleu Blanc Cœur

BLEU BLANC COEUR et AOP OSSAU IRATY : Des produits certifiés respectant nos valeurs.

Ces laits de qualités exceptionnelles nous permettent de produire une gamme de fromages variée et riche en saveurs : pâte pressée, pâte molle lactique et fromage à croute lavée.

Deux exemples de produits d'exception :

La buche de brebis fraîche : un fromage au plus près du goût du lait de brebis très apprécié des restaurateurs pour toutes sortes de préparations

Le Lore des Aldudes : un fromage lactique de brebis au lait cru auquel le lait de Manech donne une typicité et une complexité de goût remarquable.

Informations : <https://fromage-brebis.com/>

LA CHANDELEUR, CRÊPES ET PURIFICATION

Célébrée le 2 février, la fête de la Chandeleur associée à la préparation des crêpes connaît un succès qui ne se dément pas. Pourtant son histoire se plonge dans des coutumes anciennes où les célébrations religieuses se mêlent aux fêtes païennes. Si la consommation de crêpes sucrées à base de farine de froment remonte sans nul doute à un passé récent, la fête de la Chandeleur possède des ascendances multiples que l'on peut faire remonter jusqu'à l'Antiquité. À Rome, en effet, les fêtes des Lupercales avaient lieu en février pour marquer le retour du soleil et prenaient la forme de processions nocturnes avec des chandelles. L'Église chrétienne associe ensuite cette date à la purification de la Vierge et à la présentation de l'enfant Jésus au Temple quarante jours après sa naissance. Au IX^e siècle, cette fête mariale est accompagnée de la bénédiction de cierges qui vont lui donner le nom de Chandeleur. Ces célébrations s'inscrivent dans l'idée d'une purification de la terre qui doit ainsi être le plus fertile possible. La préparation de galette, symbole de l'astre solaire, marque le renouveau de la nature et, selon les superstitions, doit permettre de bonnes récoltes. La crêpe, pâte cuite dans une poêle, ou la galette sont des préparations ordinaires à base de céréales (froment, sarrasin) pour une bonne partie de la population dans les campagnes jusqu'au début du XX^e siècle, au même titre que les bouillies ou le pain. De consommation plus occasionnelle aujourd'hui, le succès des crêpes le jour de la Chandeleur ne tient plus du rituel religieux, mais fait sans doute résonner l'image de l'enfance et d'une France rurale traditionnelle.

Philippe MEYZIE

LA POMME DU LIMOUSIN, GAGE DE QUALITÉ



Avec l'obtention de l'AOC en 2005, puis de l'AOP en 2007, le syndicat de défense de l'AOP Pomme du Limousin a bien travaillé autour de la Golden, qui couvre 85% du verger. Avec 100 communes réparties sur quatre départements, 200 producteurs, 2300 hectares de vergers, et près de 90000 tonnes produites (6% de la production nationale de pommes), la filière s'est étendue.

Agnès Donzeau, responsable du syndicat, défend une Golden de qualité, qu'il faut valoriser : « L'effet du terroir du Limousin est déterminant. L'altitude et les conditions météorologiques permettent d'obtenir une pomme avec un croquant très important, bien juteuse, avec un bon équilibre entre acidité et sucrosité, une belle couleur, parfois avec des pigmentations rosées ».

Sylvain Desgropes

UNE RACE, UN PATRIMOINE

Relancée dans les années 1980 alors qu'elle était en danger, la race bovine Maraîchine vit aujourd'hui de beaux jours, avec une centaine d'éleveurs et 2000 mères. Parmi les acteurs travaillant à sa valorisation, la ferme expérimentale de l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'alimentation et l'Environnement) à Saint Laurent de la Prée (17).

Claude Chataigner, le chef d'exploitation, se réjouit de ce regain de forme. « Elle rassemble toutes les thématiques de notre site : la valorisation des marais sur la façade Atlantique, le local, le système agroécologique dans lequel on s'inscrit », résume-t-il. L'association pour la valorisation de la race bovine Maraîchine et des prairies humides a été un facteur structurant.

L'intérêt est de taille. « Cela contribue au maintien d'un patrimoine génétique, avec cette race locale, physique, avec l'entretien et la valorisation des prairies des marais, et sauvage, avec les populations d'oiseaux migrateurs et la biodiversité dans les marais », expose Claude Chataigner. Beaucoup de qualités pour cette race rustique, qu'il reste à mieux valoriser.

« C'est une race adaptée à son territoire (climat, sol, productions fourragères des marais), et qui demande peu d'intervention. Elle n'est pas dans les standards de conformation de la viande, elle a une bonne tendreté et est assez maigre, on veut la valoriser en vente directe. Le veau, élevé dehors avec la mère, produit une viande rosée et non blanche », termine le chef d'exploitation.

Sylvain Desgropes

VILLEFRANCHE DE QUEYRAN CUISINE DU COCHON 3 JOURS DE FÊTES

Les Maîtres Gourmands du Queyran organisent 3 jours de fêtes autour de la cuisine du cochon à Villefranche du Queyran

Les 3 et 4 Mars 2020, fabrication des boudins, confits, saucisses, saucissons, et pâtés en terrine cuit au four, gratons et mise en conserve des pâtés et des confits

Dimanche 8 Mars 2020 Repas cochonnaille

Trois jours de convivialité et d'amitié.

Informations : maitregourmandqueyran@orange.fr

