

ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE

« ILS SONT TROP VERTS, DIT-IL, ET BONS POUR DES GOUJATS »

En cet hiver printanier, restons avec La Fontaine qui décrit à merveille—comme à l'accoutumée—les espoirs déçus des hommes et des animaux dans leur attrait pour la bonne chère. Une fable minuscule (Le Renard et les Raisins) englobe en huit vers seulement, tout le chemin parcouru vers un fruit défendu dont la seule description suffit à éveiller le goût : « Des raisins mûrs apparemment, / Et couverts d'une peau vermeille ». Pourquoi pas du chasselas ? Nous ne le saurons pas car La Fontaine n'en dit pas davantage sur leur provenance préférant mettre en scène un héros provincial : « Certain renard gascon, d'autres disent normand, / Mourant presque de faim, vit au haut d'une treille... ». Le décor est planté et l'appât est à proximité. Mais qui dit proximité ne dit pas accessibilité ! Les vers suivants scellent la fin d'une faim de renard : « Le galant en eut fait volontiers un repas ; / Mais comme il n'y pouvait atteindre : / Ils sont trop verts, dit-il, et bons pour des goujats ». Des goujats ? De simples valets d'armes ravalés au rang de serviteurs bons à s'abreuver de verjus. Le renard aurait-il été berné par la vue du fruit défendu ? Point du tout, puisque le fabuliste avait pris la précaution de signaler que ces raisins avaient l'apparence d'être mûrs. Mieux encore, ce renard peut venir de deux provinces dont la réputation n'est plus à faire : il est de notoriété parisienne que les Normands ne cessent d'hésiter et les Gascons de se vanter. La Fontaine s'en amuse dans une longue fable intitulée « L'Ours et l'Amateur des jardins », tous deux mis brutalement face à face : « L'homme eut peur : mais comment esquiver ? Et que faire ? / Se tirer en Gascon d'une semblable affaire / Est le mieux : il sut donc dissimuler sa peur ». Alors, n'en doutons pas, La Fontaine a bel et bien choisi : son renard est un Gascon qui a décidé de traiter par le mépris un mets inabordable, quitte à en repousser le goût et à s'en priver. Voilà que la fable, une fois de plus, devient leçon de vie quotidienne, donc de la société et de ses inégalités.

Anne-Marie COCULA

HOMMAGE ALAIN DEGORCEIX



Alain Degorceix fut le père fondateur de la Confrérie Rochelaise de la Tête de veau en 2004 et assura la Présidence de cette confrérie jusqu'à ce funeste 2 février 2020. Chaque année, Alain et ses confrères, qui formaient une bande de copains, convoquaient le premier dimanche après le 21 janvier, un grand et convivial banquet où la Tête de veau était à l'honneur. Il créa en 2017 à La Rochelle le tout premier **championnat d'Europe** de la meilleure tête de veau créative, de la fraise de veau créative ainsi que des meilleurs ris de veau créatifs.

Républicain convaincu, il avait pris pour devise « Liberté, Égalité, Tête de Veau ». Ses valeurs, auxquelles il ne dérogeait pas, étaient la Fraternité, la bienveillance, le respect de l'autre, la tolérance, le partage, la convivialité et la solidarité.

Le 25 mai 2017 il était élu président de l'Ambassade des confréries de Nouvelle-Aquitaine. Il mesurait rapidement la lourdeur de sa tâche dans cette région nouvellement constituée avec la fusion de l'Aquitaine, du Limousin et de Poitou-Charentes. Rapidement il subissait certaines attaques qui voyaient mal ce regroupement. Il a su avec son équipe résister et empêcher le naufrage de l'Ambassade.

Tous ceux qui l'ont côtoyé vont retenir d'Alain Degorceix son don de soi sans arrière-pensée, sa disponibilité constante, sa franche camaraderie, son combat pour faire valoir et reconnaître les vraies valeurs des confréries, il aura su fédérer et faire l'unanimité autour de lui en toutes circonstances.

Son engagement total sans se ménager lui aura été fatal. Il sera pour nous un homme de bien mort à la tâche. Si l'adage dit que personne n'est irremplaçable, Alain nous laisse un très grand vide qu'il nous faudra combler pour continuer cette belle aventure

Evelyne Bouquet, Philippe Dupuy, Jean-Baptiste Casenave

ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS MARS 2020

7-8	Fête de l'Orange Chez Lillet à Podensac (Gironde) Informations : https://www.fetedelorange.fr/
7-8	FEST'OIE à Sarlat (Dordogne) Informations : https://www.sarlat-tourisme.com
21	Chapitre de la Confrérie de l'Ordre Médulien Informations : confrerie.medulienne@orange.fr
21	Chapitre de la Confrérie des Maîtres Pâtisseries de Périgueux (24) Info patedeperigueux@wanadoo.fr
28	Chapitre de la Confrérie des Goûteurs de Tricandilles Info : confreriegouteursdetricandille@gmail.com
29	Chapitre du Cul Noir du Limousin à a Roche L'Abeille (87) Info : jean-robert.chabassier@orange.fr

ASPERGES DES LANDES



Photos Qualité Landes

Les premières asperges des sables des Landes pointent déjà le bout du turion ! Les 60 producteurs engagés dans l'IGP (Indication Géographique Protégée) s'apprêtent à récolter les 3500 tonnes d'asperges qui seront commercialisées en France mais aussi en Europe et notamment celles du Nord ; ils en sont très friands.

L'asperge a trouvé un terrain très favorable dans les Landes grâce aux sols sableux qui composent une grande partie du département et notamment la partie qui longe la côte landaise

C'est grâce à ces sols légers et qui se réchauffent rapidement que la récolte est précoce permettant d'être les premières sur les marchés dès le début mars et jusqu'aux tous derniers jours du mois de mai.

Le savoir-faire des producteurs permet de garder à l'asperge toute sa fraîcheur, sa blancheur (elle garde la couleur blanche si elle n'est pas en contact avec la lumière avant la récolte). La récolte est entièrement manuelle.

Gorgée de vitamines riche en fibres et très légère en calories l'asperge des sables des Landes est le premier légume de printemps.

Pierre LESPARRE

Informations : <http://www.qualitelandes.com/asperge-des-sables-landes/>

LA MADELEINE, FIDELE A ELLE-MEME



C'est en 2013 que David Pouyadoux a repris la pâtisserie Le Croquembouche à Saint-Yrieix-la-Perche, un établissement créé en 1984 et dans lequel il a été apprenti puis ouvrier. Et parmi ses produits à succès, l'un d'eux est une évidence : la madeleine. Produit phare de la ville, les légendes font référence à une recette plus que centenaire, inscrite au patrimoine local.

Alors que ce produit veut s'inscrire dans la modernité, et s'associe avec du chocolat, de la pomme..., ses fondements restent inchangés. Le pâtissier y tient : « C'est un produit facile à transporter et à conserver, un petit plaisir accessible à tous, léger, moelleux, avec cet équilibre qu'apporte l'amande amère. Offrir un paquet, c'est un gage de qualité et de respect », estime-t-il.

Sylvain Desgropes

Informations : <https://www.le-croquembouche.fr/>

LE MYSTERE DU SCOFA



Photos Abbaye de Liguge

Le Scofa est un gâteau monastique typique du nord de la région, entre Vienne et Deux-Sèvres. Son nom est un acronyme faisant référence à la liste des ingrédients : Sucre, Crème, Œuf, Farine, Amande. Quant à la recette, c'est un pâtissier de Saint-Maixent-l'École qui en est à l'origine, et l'a transmise à sa retraite en 1970 au Carmel de Niort, situé à Bessines depuis 2009.

« On faisait déjà de la pâtisserie pour faire vivre notre communauté. On a adapté cette recette du pâtissier, et depuis, on ne l'a jamais changé. C'est ainsi qu'est né le Scofa », explique-t-on à la communauté des carmélites. La transmission a continué lorsque, peu à peu, le Carmel a arrêté de produire. L'Abbaye Saint-Martin de Ligugé et le Carmel de Bayonne en ont hérité.

« Deux moines sont partis au Carmel pour l'aider pendant un temps à fabriquer, et pour apprendre cette recette », explique le frère Christophe, de l'Abbaye Saint-Martin de Ligugé, seule à produire ce gâteau si répandu de Niort à Poitiers. « Les produits monastiques sont appréciés. Ce sont des produits naturels, locaux, avec un mode de production artisanal », juge-t-il.

Le Scofa, c'est le patrimoine local, un succès d'importance pour l'abbaye, qui le vend sur place, mais aussi à Niort, Poitiers, sur des marchés (La Rochelle, Île de Ré), et sur l'aire Poitou-Charentes de l'A10. « Ce gâteau demande de la patience et du temps. Il y a la meringue, la crème, cela apporte du croustillant et de la légèreté. C'est un gâteau de fête, très fin », décrit le frère Christophe.

Sylvain Desgropes

Informations : <https://www.abbaye-liguge.fr/patisserie>

SENTINELLES DU GOUT DE L'IGNA

L'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine organisera le 9 mars, la présentation du travail effectué par des étudiantes de l'Université Bordeaux Montaigne pour le lancement du nouveau label : Les Sentinelles du Goût. Les premiers produits retenus sont le Grenier Médocain, l'Andouille Béarnaise, le Jambon Ibaïama et le Trepais. Cette présentation dans les locaux de la Chambre Régionale de l'Agriculture, partenaire de l'opération.