

## EDITORIAL DE LA PRESIDENTE



Au lendemain d'une intronisation au hangar 14 dans le cadre de "Bordeaux SO Good" par la Confrérie Confraternita Palormita de Palerme (Sicile)

Quoi de plus chaleureux que cet accueil de confréries venues d'Italie à l'invitation de leurs sœurs de Nouvelle-Aquitaine, toutes revêtues de leurs tenues et chaperons, et décorées de médailles rutilantes au soleil de l'automne ! Cette Italie-là est tellement plaisante à rencontrer, à écouter et célébrer que l'on se plaît à promouvoir une diplomatie sans frontières, fondée sur la gastronomie, sur toutes ses recettes et dégustations avec les confréries pour ambassadrices. Et, pour finir, au son d'une musique entraînante, il y eut la balade sur les quais en bord de Garonne où les bateaux des croisières fluviales, sagement alignés, laissaient place aux voiliers en train de naviguer et manœuvrer dans la vaste courbure du port de la lune.

Anne-Marie COCULA.

## CONFRÉRIES ITALIENNES A BORDEAUX

A l'occasion de Bordeaux SO Good notre présidente a été intronisée avec Salvatore Caputo, chef de chœur à l'Opéra de Bordeaux, par la Confrérie Confraternita Palormita de Palerme (Sicile). L'Ambassade des Confréries de Nouvelle Aquitaine et La Confrérie des Vins de Saint Romain en Bordelais et Pays Libournais avaient invité 3 confréries venant de Sicile, Venise et Savone.

### ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS - DÉCEMBRE 2018

1	Cabanes en Fêtes à Andernos les Bains (33) Informations : <a href="http://www.andernoslesbains.fr">http://www.andernoslesbains.fr</a>
1 et 2	Portes ouvertes en Pessac-Léognan Informations : <a href="http://www.pessac-leognan.com/week-end-portes-ouvertes">http://www.pessac-leognan.com/week-end-portes-ouvertes</a>
2	Chapitre de la Confrérie Ordre des Jabotiers de Saint-Sever à Saint-Sever (40) Informations : <a href="mailto:Sass4040@orange.fr">Sass4040@orange.fr</a>
9	Foire du Chapon de Blond à Blond (87) Informations : <a href="mailto:chapondesmontsdeblond@yahoo.fr">chapondesmontsdeblond@yahoo.fr</a>
9	Journées Portes Ouvertes en Jurançon Informations : <a href="http://www.vins-jurancon.fr/actualites.php?id_ref=348&amp;time=1544310000">http://www.vins-jurancon.fr/actualites.php?id_ref=348&amp;time=1544310000</a>
11	Soirée Dégustation chocolat ISNAB Villenave d'Ornon (33) Inscriptions : <a href="https://laverrieregourmande.com/">https://laverrieregourmande.com/</a>
16	Foire du Chapon de Grignols à Grignols (33) Chapitre de la Confrérie du Chapon de Grignols Informations : <a href="http://www.grignols.fr/z/actualites.php?dsp=1&amp;id=16">http://www.grignols.fr/z/actualites.php?dsp=1&amp;id=16</a>

## LE SAFRAN AUTREMENT !



Les crocus sativus installés en 2011 dans les terres argilo-calcaires du Poitou-Charentes et issus du conservatoire botanique des crocus d'origine Quercy produisent sous influence océanique, un safran d'excellente qualité, noté trois étoiles au concours de CAJARC (46) en 2016 et 2017.

Disposant d'un tel potentiel organoleptique, je fonde l'espoir, en 2017, d'élaborer un apéritif inédit, pur produit de La Nouvelle Aquitaine, LE SAFRANELLO, réunissant la fraîcheur du vin blanc d'un cépage typiquement charentais, la vivacité d'un cognac encore jeune, la pointe d'amertume d'agrumes en macération et toute la palette sensorielle de "l'or rouge" produit sur l'exploitation.

Été 2018, LE SAFRANELLO a reçu les autorisations de mise sur le marché et devient désormais, l'instant d'une dégustation, un apéritif aux saveurs complexes mais équilibrées pour un plaisir nouveau à partager avec modération."

Joël MERCIER

## LE CHAPON DE GRIGNOLS, SYMBOLE DES TABLES DE FÊTES.



Quand arrive novembre nous commençons à penser aux fêtes de fin d'année. Réfléchir à la liste pour le Père Noël et le menu de nos réveillons.

Nous avons la chance en Nouvelle-Aquitaine de produire de nombreux mets qui composent ces repas festifs : huitres, crépinettes, foie gras, chapons... et bien d'autres.

L'année dernière, avec l'IGNA, nous avons visité un élevage de chapons à Grignols en Gironde. Nous rencontrons des élevages à caractère familial avec un nombre réduit de chapons. Ils font revivre une tradition vieille de 200 ans qui permettait aux métayers de s'acquitter du fermage. Ce temps de découverte nous a permis de mieux connaître cette star des volailles de Noël. Il s'agit d'un coq, de race rustique, castré et engraisé. Il est nourri aux céréales (maïs, blé) et d'herbe. Il vit en plein air avant d'être enfermé en semi obscurité le dernier mois d'élevage où sa ration est enrichie de pain trempé dans le lait. Notre chapon a une chair moelleuse, tendre, persillée de gras qui lui donne toute sa saveur.

A Grignols Cet esprit garantit une excellente qualité

Fabien LAURISSERGUES

## LURRAMA : QUAND LES MANGEURS DEVIENNENT DÉGUSTATEURS...

Lurrrama est le Salon de l'agriculture paysanne et durable qui s'est déroulé à Biarritz 17 et 18 novembre 2018

Eveiller ses sens, trouver les mots pour décrire les sensations perçues, déceler la typicité d'aliments sous signe de qualité... voilà de quoi il était question lors des ateliers d'initiation à la dégustation sur le stand de l'AANA, Agence de l'Alimentation de la Nouvelle Aquitaine.

Accompagnés par Virginie Hidelbert, éducatrice au goût de l'association Carrément Goût, membre de l'IGNA, les visiteurs ont pu vivre des expériences sensorielles conviviales et instructives pour mieux apprécier une douzaine de produits du Pays Basque et du Poitou Charentes, invitée du salon cette année : Piment d'Espelette, Pomme du Limousin, Chabichou du Poitou, Sasi Ardi, Ossau Iraty étaient entre autres à l'honneur.

Elle nous confie : « *Le goût est un instrument de choix et de discernement pour les mangeurs ; il vient ici valoriser le patrimoine gastronomique de notre région, ses habitants, son terroir, et ses producteurs... voilà une de nos missions à l'IGNA !* »



## SOIRÉE DÉGUSTATION CHOCOLAT



**Objectif : apprendre à déguster et découverte des grands crus de cacao**

*Soirée organisée par l'Institut des Sciences de la Nature et l'Agroalimentaire de Bordeaux. ISNAB, à Villenave d'Ornon*

**Aux origines du goût du cacao**, le terroir, les cacaoyers, la fermentation, le séchage

**La fabrication** : de la fève à la tablette de chocolat

**Comment déguster** le chocolat, les sens impliqués dans le goût : vision, audition, toucher, olfaction, textures, saveurs, sensations trigéminales, arômes, persistance aromatique.

**Exercices de dégustation**, comme pour un grand vin : des chocolats grands crus, ce qui correspond à des fèves provenant d'une plantation connue, mise en évidence de l'effet du terroir.

**Les bénéfices santé du cacao** : vous découvrirez pourquoi il y a un tel engouement des scientifiques pour le chocolat noir à plus de 70%.

**Accueil** par les étudiants BTS et les professeurs  
**Animation** par un chocolatier et un ingénieur en science des aliments et du goût

**Date : mardi 11 décembre 2018**

**De 18h30 à 21 h**

**ISNAB**, 2 impasse Charles Tellier  
33140 Villenave d'Ornon

**Parking** gratuit devant l'école.

**Tarif : 10 €**

**Étudiants 4 €**

Inscription obligatoire sur le site

<https://laverrieregourmande.com/>

## BRÈVES

### HUILE DE NOIX PERIGORD NOUVELLE AOC EN NOUVELLE AQUITAINE

Après 14 ans de travail, l'Huile de Noix Périgord vient d'obtenir le signe d'identification officiel d'AOC (JO 16 novembre 2018).