



La Lettre de l'IGNA

N° 6 – Mars 2019

JOURNÉE DU 12 FÉVRIER 2019

L'Institut du Goût avec le soutien de l'Ambassade des Confréries de Nouvelle Aquitaine a permis à 5 confréries de faire déguster leurs produits aux agents du Conseil Régional le jeudi 12 février lors de la conférence de presse du Président Rousset annonçant la présence de la Nouvelle-Aquitaine au Salon de l'Agriculture de Paris. Les produits présentés étaient le Pâté de Périgueux, le Jambon de Bayonne, le Bœuf de Bazas, les Fromages de chèvres des Deux-Sèvres et la Pomme du Limousin. Dans cette Lettre nous avons décidé de présenter 3 produits, la Bazadaise ayant fait l'objet d'un article dans notre édition de février et le Jambon de Bayonne que nous présenterons dans le Lettre d'Avril à l'occasion de la Foire du Jambon qui aura lieu à Bayonne du 18 au 21 avril. Le Président Alain Rousset a profité de cet événement pour offrir à l'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine la carte représentant l'implantation des 140 confréries de la Région. A cette occasion Anne-Marie COCULA, notre présidente, s'est exprimée. Voici son intervention



Anne-Marie COCULA aux côtés du Président Alain Rousset

Comment introduire, brièvement et aux côtés de représentants aussi engagés que vous, les objectifs des membres de l'IGNA qui ont l'honneur aujourd'hui à vos côtés ? Et comment les définir autrement que comme des artisans inconditionnels du goût, tels des traits d'union entre toutes celles et ceux qui œuvrent pour la qualité de l'alimentation dans toutes les étapes qui la constituent ou, mieux, qui la nourrissent. C'est ainsi que les adhérents de l'IGNA font œuvre de "passeurs" ou d'éclaireurs avec la volonté de mettre en relations toutes les instances des collectivités de la Nouvelle-Aquitaine, en priorité le Conseil Régional, afin d'œuvrer ensemble en totale complémentarité auprès des producteurs et des consommateurs, sans oublier les contacts avec la recherche universitaire, ses enseignants et ses étudiants dont certains font des stages à l'IGNA. Cette vocation de liaison permanente s'accompagne d'une priorité qui concerne l'avenir du plus grand nombre : celle d'un apprentissage, le plus précoce possible, pour former un bataillon d'agents du goût, mobilisés contre la Malbouffe et le Gaspillage, ces deux fléaux contemporains. En ces domaines, des initiatives de l'IGNA ont déjà porté leurs fruits à en juger par les liens tissés avec les us, coutumes et costumes des Confréries ici présentes et par la qualité de leurs produits qui invitent à la dégustation, non sans préliminaires...Il me revient en mémoire cette étonnante déclaration d'amour du futur Henri IV à Diane d'Andouins, sa maîtresse béarnaise, dite la Belle Corisande : "Bonsoir, mon âme, je voudrais être au coin de votre foyer pour réchauffer votre potage" lui confiait-il dans une lettre du 22 décembre 1588. Voulait-il parler de la garbure ??

Six mois plus tard, il devenait roi de France et, en compagnie de Sully, son ministre des labourages et des pâturages, il préconisait la poule aux pots pour les dimanches de ses sujets. Que ce hors d'œuvre accompagne votre cheminement gustatif de ce jour !

Anne Marie COCULA

LA POMME DU LIMOUSIN AOP



Croquante, juteuse, bien équilibrée en sucre et en acidité, cette golden pas comme les autres se prête à toutes les préparations ! La Pomme du Limousin AOP (Appellation d'Origine Protégée), est la seule pomme française à bénéficier de ce signe officiel de qualité reconnu au niveau européen. 200 pomiculteurs répartis sur 4 départements (Corrèze, Nord-Dordogne, Haute-Vienne et Creuse) regroupés au sein des 5 coopératives et SICA (Cooplim, Limdor, Meylim, Perlim et Famille Teulet), produisent chaque année près de 80 à 90.000 t de pommes aux grandes qualités gustatives. Certaines d'entre elles sont commercialisées sous le signe AOP, individuellement étiquetées "Pomme du Limousin AOP".

Intégralement issues de vergers labellisés "VERGERS ECO RESPONSABLES" les pomiculteurs limousins sont fiers de produire un fruit d'exception en mettant en œuvre des pratiques culturelles "douces" préservant l'environnement tout en permettant aux pommiers golden de donner le meilleur de leur nature sur le terroir limousin en altérant le moins possible cette délicate symbiose.

En 2018, 20% des surfaces sont labellisées BIO ou en conversion vers le BIO.

Infos : nibesse@wanadoo.fr

LE PÂTÉ DE PÉRIGUEUX



LA CONFRÉRIÉ DES MAÎTRES PÂTISSIERS ET DU PÂTÉ DE PÉRIGUEUX
6 place Saint Simeon 24000 Périgueux

Le Pâté de Périgueux a plus de 500 ans d'appellation et c'est aux 18 et 19^{ème} siècles qu'il prend ces lettres de noblesses avec l'alliance de perdreaux, truffes et foie gras. En 1975 les charcutiers de la ville de Périgueux ont voulu marquer leur savoir-faire en créant La Confrérie des Maîtres Pâtisseries et du Pâté de Périgueux, depuis un concours annuel est instauré pour récompenser les meilleurs Charcutiers, Conserves à la Ferme, Conservedeurs.

Aujourd'hui une marque a été déposée et le Concours des Pâtés du Périgord devient une reconnaissance de la tradition Périgourdine. C'est comme cela qu'il a su réjouir les grandes occasions même internationales !!!!

Francis DELPEY

Infos : patedeperigueux@wanadoo.fr

FROMAGES DE CHÈVRES DES DEUX SÈVRES

La Commanderie Gouste Chèvre de France a présenté 3 fromages la Bûchette affinée, le Chabis et le Saint Maixentais

Le Saint-Maixentais

Originaire de Saint-Maixent-l'École dans le département des Deux-Sèvres, le Saint-Maixent, également appelé Saint-Maixentais ou carré de Couhé, est un fromage au lait cru de chèvre, à pâte molle et croûte naturelle. De forme carrée, il mesure 9 à 10 cm de côté, 3 cm d'épaisseur et pèse entre 300 et 350 g. Le Saint-Maixent se singularise par son revêtement de feuilles de châtaignier.

Il se consomme en fin de repas, accompagné d'un vin rouge et charpenté.

Choix à l'aspect : peau gris bleuté légèrement parsemée de rouge ;

Choix à l'odeur : forte odeur caprine ;

Choix au toucher : pâte ferme, sans mollesse ni dureté ;

Choix au goût : saveur relevée avec un bouquet pénétrant de terroir ;

Fabrication du Saint-Maixentais Le lait de chèvre cru auquel on ajoute un peu de présure est versé dans une cuve pour coaguler pendant 24 à 36 heures à une température de 20°. Une fois le caillé obtenu, on le moule à la louche puis l'égoutte pendant une journée. Les fromages sont par la suite démoulés et salés et mis à repos pendant deux jours. Les fromages sont enfin prêts à être placés dans des caves humides et froides pour un affinage d'un mois.

Commanderie Gouste-Chèvre

Infos : michel.chantreau79@orange.fr



La Bûchette affinée



Le Chabis



Le Saint-Maixentais

ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS MARS 2019

- 2 Fête de la Palombe à Saint Martin du Puy (33)
- 2 - 3 Fest'Oie à Sarlat 24 Renseignements: <https://www.sarlat-tourisme.com>
- 3 Chapitre de la Confrérie des Chevaliers de la Truite de Saint-Pée-Sur-Nivelle 64
Informations: gcrascain@gmail.com
- 9 et 10 Fête de l'Orange à Podensac (33) Renseignements : 05 56 27 41 41 - info@fetedelorange.fr
Chapitre de la Confrérie de l'Ordre Médulien et de l'Art de Vivre en Médoc
Renseignements : confrerie.medulienne@orange.fr
- 16 Découverte des Poissons fumés Information sur <https://laverrieregourmande.com>.
- 21 Forum de l'alimentation Lycée Kyoto Poitiers (86)
Informations AANA: cm.terroirsetgastronomie@ac-poitiers.fr ou au 06 26 45 82 28
- 21 6° Journée des proximités en Nouvelle-Aquitaine à Tulle 19 Info : proximites-obs@unilim.fr
- 23 Assemblée Générale Ordinaire de l'Ambassade des Confréries de NA à Saint Caprais de Bordeaux 33
- 24 Chapitre de la Confrérie des Goûteurs de Tricandille à Saint Caprais de Bordeaux
Renseignements: confreriegouteursdetricandille@gmail.com

LE SAGARNO OU CIDRE BASQUE

Le Sagarno, littéralement « vin de pomme », se distingue par sa fabrication. Les pommes, variétés locales, ont été pressées de septembre à novembre. Le jus, après la fermentation alcoolique totale et la malo lactique, est prêt à être goûté en janvier, il est mis en bouteille au printemps.

Le Txotx (prononcer tchotch étymologiquement la cheville de bois) est une institution au Pays Basque. Le sagardoegile, paysan cidrier, propose à ses clients habituels de venir goûter la récolte nouvelle fin janvier pour choisir la barrique dont ils achèteront leurs bouteilles de sagarno. A Astigarraga une fête est organisée le mercredi précédant la St Sébastien (20 janvier)

Manolo Alcayaga Goikoetxea Info : m.alcayaga@infonie

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

