



# La Lettre de l'IGNA



N° 7 – Avril 2019

## ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE

Voilà que l'actualité se charge de nous ramener sur le terrain du goût et d'en préciser des frontières aussi étendues que le chemin qui mène du paradis en enfer ou, plus rarement, de l'enfer au paradis. À l'entrée de la caverne infernale se tient la Malbouffe qui, aux dernières nouvelles des sondages, classe en tête la ville de Bordeaux, avant Metz et Tours. En espérant que ces sondeurs patentés n'aient pas été trompés par les rimes qui unissaient dans l'Ancien Régime les provinces de ces trois cités : L'Aquitaine, la Lorraine, la Touraine. Tant pis, acceptons le verdict et regardons vers le ciel des chefs étoilés de la Gastronomie, renouvelés ou pas dans leur possession d'une, deux ou trois étoiles. Quand ils disparaissent de cette région divine, la Voie lactée perd de sa luminosité. Quand ils se contentent de perdre une étoile, ils peuvent espérer la regagner et même conforter une avance d'étoiles qui les préservent des trous noirs de l'univers. Lorsqu'ils se réunissent ils affichent une photogénie sans reproche, embellie par leurs toques, leurs médailles et leurs sourires. Tout cela est réconfortant et nous rappelle que le premier commandement de l'IGNA est l'apprentissage du goût, ce rempart contre la Malbouffe et cette chance d'aller vers un chemin éclairé d'étoiles...

Anne Marie COCULA

## ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS MARS 2019

4	Découverte du chocolat à 18 heures à la cafétéria de l'Espace Culturel Georges Brassens de Léognan 33 Informations Confrérie des Graves <a href="mailto:confrerie.des.graves@orange.fr">confrerie.des.graves@orange.fr</a>
6	Chapitre de la Confrérie du Boudin noir de Sainte-Feyre (23) Informations : <a href="mailto:chevalierduboudin@gmail.com">chevalierduboudin@gmail.com</a>
6	Chapitre de la Confrérie de la Cagouille La Rochelle (17) Informations : <a href="mailto:moreau.claude@wanadoo.fr">moreau.claude@wanadoo.fr</a>
6-7	Festival du chocolat à St Trojan dans l'Île d'Oléron (17) Informations : <a href="https://www.ile-oleron-mareennes.com">https://www.ile-oleron-mareennes.com</a>
18-21	Foire du Jambon de Bayonne (64) Informations : <a href="mailto:c.jambon.bayonne@gmail.com">c.jambon.bayonne@gmail.com</a>
20	Chapitre de la Confrérie du Jambon de Bayonne (64) Informations : <a href="mailto:c.jambon.bayonne@gmail.com">c.jambon.bayonne@gmail.com</a>
27	Chapitre de la Confrérie du Panturon de Rions des Landes (40) Informations : <a href="mailto:panturon.rion@orange.fr">panturon.rion@orange.fr</a>
27-28	Fête de l'Asperge du Blayais à Etauliers (33) Informations : <a href="http://lafetedelasperge.com/programme/">http://lafetedelasperge.com/programme/</a>
28	Confrérie Mycogastronomique Gaillarde Brive la Gaillarde (19) Informations : <a href="mailto:lorignal@orange.fr">lorignal@orange.fr</a>

## JAMBON DE BAYONNE IGP



Les porcs destinés à la fabrication du jambon de Bayonne sont exclusivement abattus et découpés dans une zone comprenant 22 départements du sud-ouest de la France. Le jambon de Bayonne a obtenu le 7 octobre 1998 l'Indication Géographique Protégée (IGP).

C'est au cœur du bassin de l'Adour qu'est élaboré le jambon de Bayonne. Le porc que l'on vient d'abattre entre le début et le milieu de l'hiver, les jambons sont longuement massés à la main afin d'éliminer toute trace de sang résiduel et d'attendrir la viande. Il est frotté avec le sel de Salies de Béarn qui est un sel de roche avec la reconnaissance IGP. Le jambon de Bayonne est reconnaissable par le sceau apposé sur chaque jambon représentant la lauburu ou croix basque.

Informations : <http://www.confrerie-jambon-bayonne.fr/>

## FORUM DE L'ALIMENTATION – LYCÉE KYOTO POITIERS – 21 MARS 2019

L'IGNA a participé au Forum de l'Alimentation avec pour thème « Le Repas à la Française » au lycée Kyoto à Poitiers avec pour partenariat l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA). Plusieurs conférences et tables rondes ont eu lieu lors de cette journée notamment sur le comportement alimentaire du consommateur vis-à-vis des restaurants.

Qu'est-ce qui a changé ? Aller au restaurant a toujours été un plaisir pour le consommateur français. En effet, 77% des français restent plus de 30 minutes à table à la différence des anglais où 73% d'entre eux reste moins de 30 minutes.

Trois points sont à retenir :

- Trouver du sens : redonner confiance aux consommateurs, le « homemade »
- Retour au goût : le « healthy gourmand »
- Le vrai : la convivialité, le partage, l'émotion pour partager UN moment

Clémence CLUGERY

## HISTOIRE

### Repas servi aux consuls d'Agen, le 27 septembre 1735

(Archives départementales du Lot-et-Garonne, Archives de la ville d'Agen, CC 429)

<b>Premier service</b>	Quatre potages avec leur bouilly – deux pâtés chauds – deux plats de fricandeaux farcis – un gigot à la suisse – un chapon à l'anglaise – quatre assiettes de cotelettes farcies – trois douzaines de saucisses
<b>Deuxième service</b>	Quatre lapereaux – quatre levreaux – quatre paires de perdrix – un gigot- six chapons ou poulardes- un dindonneau – cinq paires de poulets – une douzaine de grives- quatre douzaines d'alouettes – six salades
<b>Troisième service</b>	Un hure de sanglier – un jambon de Bayonne glacé – quatre assiettes de langues – quatre plats de pieds de cochon – six plats de crème
<b>Quatrième service</b>	Fromage de Roquefort – fruit – compote – macarons – massépain – deux bouteilles Rivesaltes

Philippe MEYZIES

### ASPERGE DU BLAYAIS

L'asperge du Blayais est une spécialité locale qui s'étend sur 200ha autour d'une soixantaine de producteurs indépendants et coopérateurs.

L'APAB (Association des Producteurs d'Asperges du Blayais) fédère une partie des producteurs et ce depuis 1995. Ce produit a obtenu l'I.G. P (Identification Géographique Protégée) en 2015 et concerne environ 110ha.

L'asperge du blayais est une asperge blanche ou violette de 1ere catégorie et extra et commercialise entre 700et 800 tonnes chaque année.

Sur le plan organoleptique cette asperge offre des qualités exceptionnelles.

L'avis d'un jury composé de chef gourmets de France est éloquent :

Le chef François Adamski résume : « crue, elle a déjà de l'allure » « cuite, elle tient ses promesses avec un bon fondant et beaucoup de finesse » « le fondant de la pointe et son gout fruité m'ont beaucoup plu » « des notes fruitées et une touche de peps très agréable au palais »

« Effectivement dans l'asperge du Blayais « de la tête au talon tout est bon »

Jean NAU Confrérie de l'Asperge du Blayais et des Vins de Tutiac



<http://www.asperges-blayais.com/accueil/>

### DOMAINE TERRA CADILLAC (33) UN NOUVEAU PRODUCTEUR EN NOUVELLE-AQUITAINE



Le projet Domaine Terra est né de la volonté de cuisiner et commercialiser des gammes de produits réalisés essentiellement à partir de fruits et légumes de Nouvelle-Aquitaine.

Nous avons donc créé la marque Domaine Terra. Nous avons débuté par la création d'une gamme de produits à tartiner pour l'apéritif (caviar de carottes des Landes glacées au miel et au gingembre, houmous de pois chiche à l'ail et au citron confit, pesto de champignons à l'huile infusée au piment d'Espelette et au fenouil, crème de butternut aux cacahuètes de Soustons et au curry, houmous à l'ail noir de Biscarrosse et au piment fumé du Béarn).

Notre projet est de bâtir une conserverie mais également produire certaines matières premières que nous ne trouvons pas en Aquitaine (gingembre, épices, agrumes...) et accueillir enfants et adultes pour des ateliers de sensibilisation au goût des légumes et à l'importance des saisons. Domaine Terra : cultiver, partager, et savourer l'Aquitaine."

Julien <https://www.domaine-terra.com/>

### L'ANDOUILLE DE VIANDE SPÉCIALITE DE LA CREUSE

L'andouille de campagne creusoise était confectionnée pour être cuite lors de la Saint-Cochon c'est-à-dire à l'occasion de la tuerie de cet animal.

Cette saucisse andouille était confectionnée avec le ventre, la panse et le chaudin du cochon qui étaient nettoyés, ébouillantés puis mélangés avec de la viande de porc (gras ou maigre) et assaisonnés (sel et poivre). Cette préparation était ensuite embossée dans un boyau de bœuf, assez large ou menu, droit ou courbé. Enfin la saucisse andouille était accrochée pour un séchage afin de pouvoir être conservée dans de bonnes conditions. Elle peut être consommée en entrant dans la composition de la potée creusoise ou être accompagnée par un plat de lentilles, de pommes de terre cuites ou à la vapeur et même d'un plat de purée

Guy Roussange [chevalierduboudin@gmail.com](mailto:chevalierduboudin@gmail.com)