

ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE SERVIS. SUR. UN. PLATEAU..

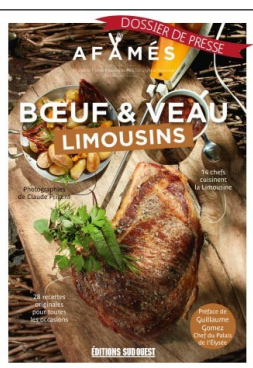
Tiens, on n'a pas encore parlé d'eux, sinon incidemment, mais jamais regroupés dans leur globalité toujours mouvante qui place la France au premier rang mondial, sans concurrent prévisible, et qui faisait dire au général de Gaulle que leur nombre était déjà un signe que la France était ingouvernable ou bien compliquée à gouverner... Il n'avait pas tort car leur diversité, leur progression et leur réputation racontent la géographie de la France et restituent les noms de provinces ou de régions qui ont dû en 1789 céder la place aux départements, très vite adoptés par les Françaises et les Français. Déjà, d'ailleurs, beaucoup circulaient dans un royaume appelé à devenir bientôt république : mais la proclamation de l'An I en 1792 n'a pas eu de conséquence majeure sur leurs transports conditionnés par les saisons et le moment opportun de leur consommation.

Les uns supportent le confinement en vue d'un vieillissement qui leur donne de la notoriété. Les autres passent quelques mois d'été dans les alpages avant de redescendre dans la vallée. Enfin, la plupart ont—tout au moins dans certains restaurants—la chance de côtoyer des confrères jusqu'alors inconnus d'eux. Il est difficile de décrire leurs impressions de voisinage mais il est très plaisant d'écouter les recommandations de spécialistes qui président à leurs dégustations successives en un laps de temps compris autour de la demi-heure, si l'on s'en tient à la durée totale d'un bon repas. Jamais le goût n'a été autant sollicité pour passer d'un fromage à l'autre sans effacer le souvenir du précédent. Il est vrai que l'odorat vient toujours à la rescousse et permet d'emblée d'éliminer tout gourmand impénitent. S'il commence par un maroilles, il peut s'arrêter sur le champ et faire une pause avant le dessert. Un camembert se soldera par le même résultat. Il en sera de même d'un brie, fût-il délicatement posé sur la paille qui nous rappelle que cette région est aussi céréalière. Mais si, de la vache à la chèvre, du fromage frais au cabécou, il passe au cantal doux et se hasarde à humer la croûte épaisse d'un cantal âgé, alors il mérite de tout goûter sur l'assiette qui provient d'un plateau où les fromages italiens et hollandais sont aussi d'excellente compagnie européenne.

Faites circuler ce plateau en conservant toutefois la distance réglementaire !

Anne-Marie COCULA

BŒUF ET VEAU LIMOUSINS



L'Association Les AFAMES (Alliance de Friends Amateurs de mets épicuriens et savoureux) regroupe 14 chefs cuisiniers de la région bordelaise. Ils mettent leur passion en commun pour valoriser les produits de qualité de notre région.

Leur sixième ouvrage sur le bœuf et le veau limousins vient de paraître et est en vente dans toute bonne librairie et dans les restaurants des chefs. Le livre est préfacé par le célèbre chef de l'Elysée, Guillaume Gomez. 28 recettes pour déguster cette viande de cette race bovine de notre région.

Bonne lecture.

EDITIONS SUD-OUEST

PARTENAIRE DE L'IGNA



Domaine Terra Amuseur de bouches pour vos apéros.

Site Internet : <https://www.domaine-terra.com/fr/page/domaine-terra>

Téléphone : 06 80 17 41 28

LA CONSERVE A DU GOÛT



© Droits réservés

La conserverie Lachaud, située à Saint-Romain-et-Saint-Clément (24), se développe depuis 1965, date de sa création par André Lachaud. C'est aujourd'hui son fils, Philippe Lachaud, qui en est le gérant, Audrey, troisième génération de la famille, étant employée. La société travaille avec une dizaine de producteurs, dont une large majorité de périgordin, pour s'approvisionner.

La gamme de produits, « très variée par goût de l'originalité », souligne le gérant, propose notamment les mini-pâtisseries. « C'est un produit excellent en goût, proche du cœur d'artichaut. On le conditionne dans du vinaigre de vin blanc, légèrement sucré, ce qui permet d'obtenir le caractère aigre doux du vinaigre et de relever le goût du légume », décrit avec passion Philippe Lachaud.



Sylvain DESGROPPES

Site internet : <https://www.conserverielachaud.fr>

CONFRÉRIE DE NOUVELLE-AQUITAINE

CONFRÉRIE DES GOUTEURS DE TRICANDILLES DE SAINT-CAPRAIS DE BORDEAUX



La Confrérie a vu le jour en 2013 à l'initiative de quatre copains saint capraisiens . SAINT CAPRAIS DE BORDEAUX commune de Gironde, de 3200 habitants qui fait partie de la communauté de communes des Portes de l'Entre-deux-Mers, située sur les hauteurs de la rive droite de la Garonne dans le triangle formé par les Communes de Camblandes, Tabanac, Créon.

La Confrérie est composée de 28 membres, 16 hommes (dont 1 jeune de 17ans) et 12 femmes, avec à sa tête son Grand-Maître Claude FONTANET. Elle a pour objectif la mise en valeur d'un produit régional et la manière de le cuisiner. La devise de la Confrérie est : **GASTRONOMIE, CONVIVIALITE et AMITIE .**

La TRICANDILLE, spécialité culinaire bordelaise et plus particulièrement de l'Entre-deux-Mers et du Médoc, est constituée d'intestin grêle de porc.

Plus d'informations :

https://institutdugoutnouvelleaquitaine.fr/images/confreries/33.05_Confr%C3%A9rie_des_Tricandilles_42fb0.pdf

LA RECONNAISSANCE DES CONFRÉRIES AU PATRIMOINE MONDIAL, CULTUREL & IMMATÉRIEL DE L'UNESCO



L'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine réalise un dossier pour la reconnaissance des confréries au patrimoine mondial, culturel et immatériel de l'UNESCO.

Les confréries intéressées doivent s'adresser à:

Bruno CARNEZ, Président : bruno.carnez@wanadoo.fr

Yvon JOUSSON Vice-président : confrerie.st.romain@gmail.com

16 septembre au Conseil Régional
GOÛTS TERRITOIRES & POLITIQUES ALIMENTAIRES
EN NOUVELLE-AQUITAINE

LE GOÛT À TRAVERS LES TERRITOIRES

Après un peu plus de quatre ans d'existence, l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine veut accélérer sa politique et multiplie les canaux de communication. Les "Sentinelles du goût", les liens avec l'ambassade des confréries de Nouvelle-Aquitaine, la création de vidéos pédagogiques, les actions ne manquent pas. Les colloques font aussi partie des façons de communiquer.

C'était le cas le 16 septembre, avec un débat "Goûts, territoires, et politiques alimentaires" à l'Hôtel de région à Bordeaux. Autour de la table notamment, Xavier Steffan, chargé de mission pays et quartier Nouvelle-Aquitaine : « Il faut accompagner le déploiement des politiques publiques en matière de ruralité, d'agriculture, de mise en valeur des territoires par leurs produits ».

La crise sanitaire n'a fait que renforcer ce retour vers le local. « Le confinement a fait émerger un besoin de produits de proximité et de circuits courts, mais on a du retard en termes d'équipement pour assurer ces modes de distribution », explique Jean-Pierre Raynaud, vice-président du conseil régional en charge de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Le rôle du goût dans la vitalité des territoires est bien primordial. « Le goût, c'est en amont l'histoire d'un produit, le savoir-faire nécessaire à sa fabrication. Et au bout de la chaîne, le goût, c'est le consommateur, qui doit avoir conscience des conséquences de son choix sur le plan économique, social, et environnemental », termine Laurent Lechevallier, administrateur délégué de l'IGNA.

Sylvain Desgroppes

CONFÉRENCE DÉBAT

Débat animé par Alain RIBET, journaliste

LES INTERVENANTS

Jean-Pierre RAYNAUD

Vice-président du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine chargé de l'agriculture, l'agroalimentaire, de la forêt, de la mer et la montagne.

Président de l'AANA (Agence Alimentation Nouvelle-Aquitaine).

Informations : <https://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr/>

Mayte BANZO

Géographe, chercheur à l'UMR Passages, et professeur à l'Université Bordeaux Montaigne.

Actuellement responsable du programme de recherche Agriculture de proximité Politiques alimentaires territoriales (APPAL) en Nouvelle-Aquitaine.

Xavier STEFFAN

Xavier STEFFAN est chargé de mission pour Pays et Quartiers en Nouvelle-Aquitaine sur la thématique : Ruralités et agriculture de proximité.

Informations : <https://pqn-a.fr/>

Beñat ITOIZ

Beñat ITOIZ est Castanéiculteur-Artisan transformateur,

Il a relancé la production de la Châtaigne Basque et a créé la maison de la Châtaigne Basque à Macaye (64). Pour la constitution de cette filière s'est constitué un collectif, réduit aux territoires de cinq communes dans le massif du Baïgura, Bidarray, Hélette, Macaye, Mendionde et Louhossoa.

QUESTION POUR UN GOURMAND - OCTOBRE 2020

Virginie Hildelbert de Carrément Goût <http://www.carrementgout.com>

Originnaire des pays scandinaves, j'aurais été introduite au 12ème siècle par les moines venus s'installer dans le Marais Poitevin. C'est au 18ème siècle que des religieuses de Niort ont eu la bonne idée de donner à mes vertus réputées médicinales, la renommée d'une friandise, par la technique du confisage.

Plante miraculeuse de la famille des Apiacées, entourée de légendes, je suis surnommée « herbe des anges » car sans doute apportée par des anges, pour soulager les misères physiques des hommes et éloigner le mauvais sort !

Toutes mes parties sont utilisées : racines, graines, tige, sève et feuilles, et transformées sous de multiples formes : bâton confit, chocolat, liqueur, confiture, sirop, compote, huile essentielle, thé, tisane, feuille fraîche, graines ou encore graines moulues !

Mon goût très particulier interpelle et aurait séduit Madame de Sévigné qui écrivait de moi : *"son bon goût ne rappelle rien dont on se souvienne et ne ressemble à aucun autre goût que le sien"*.

Je suis, je suis...

RÉPONSE À LA QUESTION POUR UN GOURMAND DE SEPTEMBRE 2020

Virginie Hildelbert de Carrément Goût <http://www.carrementgout.com>

La réponse était : **le Pruneau**

Voir vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=XIFEjO6PQYI>

LE PRUNEAU D'AGEN**Saviez-vous**

- Qu'il faut environ 3kg à 3,5 kg de prunes d'Ente fraîches pour obtenir 1kg de pruneaux?
- Elles sont séchées pendant environ 24h dans un four de 70 à 80 ° C, pour un pruneau dit "mi-cuit", à 35 % de taux d'humidité, qui se conserve peu.
- Ils peuvent également être réhydratés et conditionnés pour être stabilisés, donc souvent pasteurisés.
- En nouvelle Aquitaine, nous avons la chance d'avoir l'IGP, pruneau d'Agen.



Régalez-vous avec le pruneau il a plein d'atouts nutritionnels en plus du plaisir que vous aurez à l'apprécier sucré ou salé, chaud ou froid, le matin avec du muesli, dans des laitages, dans les pâtisseries, l'apéritif...

Et vous, Faites-nous part de vos recettes originales avec le pruneau, une sélection des plus inventives sera diffusée sur nos réseaux!

Informations : www.pruneau.fr