

LETTRE DE L'IGNA

N° 29 AVRIL 2021

ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE L'AVANT-GOÛT : QUELS AVANTAGES ?

Avant-goût...Ce terme a désormais cessé d'être purement gustatif. Et, de plus en plus, il concerne les choses de la vie avec des avant-goûts pleins de douceurs et d'autres singulièrement teintés d'amer-tume. Contentons-nous de revenir au sens premier du mot, comme l'on parle d'avant-scène au théâtre ou de prélude en musique. Ou, comme autrefois, au cinéma, lorsqu'un avant-film, très souvent un documentaire, précédait le film et l'ensemble composait une « séance » ! Dans le strict domaine de l'ordonnance des repas, nul doute que les avant-goûts n'ont cessé de se rétrécir. Plus question de déguster quantité de hors d'œuvre avant l'arrivée du plat principal, le chef d'œuvre qui succède rapidement à la mise en bouche. Plus question d'être rassasié dès l'entame du déjeuner ou du dîner à force de tentations de picorée puisque l'avant-goût est désormais logé dans un trio (entrée-plat-dessert) presque toujours amoindri par une soustraction, soit du premier terme, soit du dernier.

Dans ce cas, l'entrée a cédé sa place à la sortie et le salé qui la compose s'est effacé totalement ou en partie devant le sucré. Et l'on en vient à distinguer, tel un diagnostic, la séparation entre celles et ceux qui préfèrent le salé et celles et ceux qui s'adonnent—parfois sans retenue—au sucré. Cette distinction sert à caractériser le genre humain quand il a la chance de pouvoir manger à sa faim. Or, la pandémie réduit ce choix et celles et ceux que l'on rencontre un sac de papier à la main pour manger en plein air ou à l'abri en temps de pluie, se contentent d'un plat unique, encore chaud, déjà tiède ou carrément froid...Heureusement, il y a de bonnes âmes ou des cœurs vaillants à l'exemple du chef rochelais, Grégory Coutanceau, qui a offert le 11 mars à 400 étudiants bordelais—j'imagine qu'il y avait aussi des étudiantes—un plat unique, qualifié de « plat de résistance » et dont la composition était la suivante : « fondue d'oignons, effiloché de confit de canard, pomme de terre, beurre fermier d'Échiré ». De quoi résister, mais aussi goûter...sûrement avec délectation. Qu'y avait-il de plus dans chaque sac en papier à part l'eau et le pain ? Un assortiment de fruits et un brownie...De quoi composer un bel arrière-goût, faute d'avant-goût !

Anne-Marie COCULA

IL Y A LAIT ET LAIT

Le Conseil d'État, saisi par le Groupe Lactalis, a jugé que le lien entre la provenance du lait et ses propriétés n'était pas avéré et a ainsi annulé l'obligation d'indiquer l'origine, sur le lait et sur le lait utilisé en tant qu'ingrédient (décision du 10 mars 2021). Cette décision se fonde sur celle de la Cour de justice de l'UE pour qui l'obligation d'étiquetage n'est valable que si les consommateurs sont attachés aux informations sur l'origine du produit, et que s'il existe un lien entre sa provenance et ses propriétés.

La pandémie a sensibilisé à la question de provenance, de nombreux consommateurs, grâce aux circuits-courts garants de produits à l'origine connue. Manger est aussi un acte citoyen, l'acheteur doit être informé pour assumer son choix. Cette décision ne va pas dans ce sens.

Les laits sont différents en fonction de la race de la vache et de sa nourriture, il y a une grande variété de fromages. Preuve qu'il y a un lien entre la provenance du lait et ses propriétés. Un fromage d'alpage n'a pas les mêmes qualités gustatives qu'un fromage de vallée.

L'Institut du Goût, sensible aux paysages, participe, à l'opération « Je visite ce que je mange » car notre alimentation est liée à nos paysages. Donner les moyens de choisir notre alimentation en fonction d'une information claire de l'origine, nous paraît indispensable.

Jean-Baptiste Casenave

LU ET RÉPÉRÉ POUR VOUS

L'AGRICULTURE « ECO NUMÉRIQUE » : L'AGRICULTURE DU FUTUR ! RTFLASH Recherche et technologie N° 1093 – 5 mars 2021

Et si l'agriculture du futur était tout simplement l'agriculture de demain. Un article de René TRÉ-GOUËT - Sénateur honoraire - Fondateur du Groupe de Prospective du Sénat qui pose bien le problème du déséquilibre constant et en hausse entre la ressource alimentaire naturelle et la démographie ...

Comment nourrir correctement la population de la planète ? Quelques vérités sont rappelées dans ce texte

- Diminuer la consommation globale de protéines animales, au profit des protéines d'origine végétales et marines
- Diviser par trois le gaspillage alimentaire
- Développer l'agriculture verticale qui superpose des cultures en hauteur, sur plusieurs étages, et permet ainsi un gain d'espace considérable et une production accrue près des centres urbains dans lesquels résideront près des 2/3 de la population mondiale en 2050
- Mais aussi le développement de « *l'agriculture de précision, que je préfère appeler « éco numérique », combinant à la fois les avancées de l'agronomie, la production d'énergie propre et les outils de prévisions et de gestion numériques, (et qui) me semble en mesure de relever cet immense défi d'une alimentation suffisante, variée, saine et durable pour tous.* »

Et enfin *investir dans la recherche* pour favoriser le développement d'avancées significatives en matière d'agronomie pour développer la productivité agricole,

Pour en savoir plus : [https://www.rtfash.fr/l-agriculture-econumerique-l-agriculture-futur/article/IMPACT DU CLIMAT ET EVOLUTION DU CÉPAGE](https://www.rtfash.fr/l-agriculture-econumerique-l-agriculture-futur/article/IMPACT_DU_CLIMAT_ET_EVOLUTION_DU_CEPAGE)

Un dossier « Changement climatique et vin : impacts et conséquences » analyse les différentes problématiques de ces changements et notamment « les effets climatiques sur la modification des arômes des cépages » -

<https://www.aveine.paris/blog/changement-climatique-impacts-et-consequences-pour-le-vin/>

RENCONTRES DE L'ALIMENTATION -

Ces rencontres sont organisées par l'Agence Alimentation Nouvelle-Aquitaine.

Pour voir le débat du 26 mars 2021 Comment le numérique modifie nos manières de consommer et de produire : <https://www.youtube.com/watch?v=5N2trrfedf0>

Prochain débat : 29 avril 2021 Les circuits courts, un levier pour un approvisionnement de proximité.

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

LE MYSTÈRE DE LA SAKURA



Crédit photo :
© Droits réservés

C'est en 1994 qu'Hélène Servant crée La Fromagerie des Gors à Melle (79). Auparavant éleveuse de chèvres, elle transformait déjà son lait. Depuis, son entreprise s'est bien développée : « On transformait 200 litres de lait de chèvre par jour en 1994, maintenant c'est 1000 litres », confie-t-elle. Parmi les 18 fromages produits par une dizaine de salariés figure le Sakura No~Ha.

Cette brique de 220 grammes environ tient son nom du cerisier du Japon. « Il y a beaucoup de subtilité, de douceur, de fondant, avec cette fine feuille déposée

bien à plat au milieu du fromage. C'est une alliance très étonnante, avec des goûts qui se cachent, qui reviennent, qui repartent. L'idéal est de le déguster trois semaines après la production », se délecte Hélène Servant.

Sylvain Desgropes

LE CHOCOLAT

HISTOIRE DU CHOCOLAT



Nous remercions Monsieur Marcel Marc Douyrou de nous permettre de découvrir l'histoire du chocolat de Bayonne et du Pays basque. L'histoire du chocolat en Pays basque commence dans la seconde moitié du XVII^e siècle.

Le chocolat est arrivé à Bayonne avec des juifs portugais et espagnols chassés de leur pays. Le choix du quartier de Saint-Esprit sera motivé par la présence du port permettant de recevoir le cacao. Bayonne devient alors la capitale historique du chocolat en France. Avec leur savoir-faire reconnu, ils amènent aussi des fèves originaires d'Amérique Centrale et d'Amérique du Sud. On retrouve la présence des fèves dans les mythologies aztèque et maya. Dans son livre nous découvrirons les noms des premiers chocolatiers et apprendrons que pour la première fois le mot « **Chocolat** » a été utilisé à Bayonne en 1670 dans les comptes du Trésorier de la Ville.

Grand collectionneur, Marcel Douyrou nous présente différentes pierres et rouleaux utilisés pour broyer le cacao.

Chocolat de Bayonne et du Pays Basque, un livre à lire pour connaître l'histoire de ce produit emblématique qui fait la renommée de Bayonne.

L'auteur a écrit un deuxième ouvrage sur l'histoire du chocolat à Cambo. Cambo-les-Bains était une ville thermale très appréciée et très fréquentée. C'est pour cette raison que des chocolatiers ont choisi de s'y implanter. Cette commune est également connue pour avoir fait connaître un autre produit emblématique, le gâteau basque.

2 sites vous permettront de mieux connaître cette histoire

<https://www.histoire-du-chocolat-basque.fr/publications.html>

<https://chocolatdebayonne.fr/histoire-chocolat-de-bayonne/>

CADIOT-BADIE



Chocolatier depuis 1826 Bordeaux, la maison Cadiot-Badie, est une véritable institution bordelaise. Au XVIII^e siècle le port de Bordeaux déborde d'activités et attire du monde dont des migrants de la nation portugaise. La capitale de la Gironde accueillera les premiers chocolatiers.

En 1826 les frères Vène créent une chocolaterie au 26 Allées de Tourny. Les repreneurs Antoinette Badie et Roger et Lucienne Cadiot lui donneront son nom actuel, Cadiot-Badie.

Depuis 2005, un laboratoire est créé à Pessac et Serge Michaud prend alors seul les rênes de la société en 2007. La maison Cadiot-Badie propose de découvrir sa gamme de chocolats dans ses magasins situés au 26 Allées de Tourny à Bordeaux, au Parc Magellan rue Eugène Chevreul à Pessac et au 181 avenue Général de Gaulle à Gradignan.

La maison Cadiot-Badie propose 10 voyages gustatifs : Cuba, Ghana, Tanzanie, Papouasie, Vietnam, Madagascar, Sao Tomé, Saint-Domingue, Mexique, Pérou. Chaque pays apporte des notes spécifiques gustatives.

Ses produits stars sont les Guinettes Bordelaises, et la boîte prestige diamant noir.

A déguster également le lot des 5 tablettes chocolat premiers grands crus.

Contact : <https://cadiot-badie.com/>

Plus d'informations : https://institutdugoutnouvelleaquitaine.fr/images/patrimoine_culinaire/Chocolat/Maison_Cadiot-Badie_25978.pdf



LE GOÛT DU CHOCOLAT, D'OÙ VIENT-IL ?

Par Paolo Delfino, ingénieur en science des aliments.

On peut définir le goût du chocolat par les odeurs, les textures, les réactions sonores à la croque, les arômes et la persistance des sensations.

Odeurs les familles d'odeurs du chocolat se déclinent en famille cacaotée, famille empyreumatique, famille confiserie, famille florale, famille fruitée (frais, sec, exotique), famille épicée, famille boisée, famille lactée. Au sein de chaque famille nous déclinons des attributs pour mieux préciser nos sensations

Texture : La texture est liée au gras, la mise en bouche du morceau et la déglutition d'un bol alimentaire réduit en très petits morceaux entièrement mélangés à la salive. Cela prend du temps et il ne faut pas « brûler » cette étape correspondant à la fonte du gras : le beurre de cacao.

Arômes : La description des arômes va suivre le même processus que pour les odeurs. Parfois ce ne sont pas les mêmes, toutefois, les deux sont complémentaires pour décrire la typicité du chocolat selon l'origine des fèves

CONFRÉRIE DE NOUVELLE-AQUITAINE

LA CONFRÉRIE DU JAMBON DE BAYONNE



La confrérie du Jambon de Bayonne doit sa création au regroupement, en 1960, de bouchers-charcutiers et d'amateurs de ce jambon. Les professionnels constataient que de plus en plus de Français allaient dans le vieux Saint-Sébastien à « l'Alcade » pour déguster et acheter du jambon serrano, leur faisant ainsi subir une concurrence de plus en plus importante de jambons étrangers. Ils ont décidé de s'unir pour défendre et valoriser le jambon de Bayonne.

Dans leurs premières actions ils ont lancé la procédure pour obtenir un signe d'identification de qualité, en l'occurrence une **Indication Géographique Protégée**.

Le 30 décembre 1964, sur les recommandations de Monsieur Henri Grenet, maire de Bayonne, le règlement intérieur de cette confrérie était déposé à la sous-préfecture. Le premier Grand-Maître fut Henri Grenet, maire, et le premier chambellan fondateur, Georges Dupiot. En 1973, la confrérie obtint le label « Bayonne-Adour » et le 3 décembre 1999, déposa à l'INPI la marque « Le vrai Jambon de Bayonne »

La confrérie participe activement à deux grands événements bayonnais, la Foire au jambon, du jeudi au dimanche de Pâques, au cours de laquelle se tient son chapitre, le samedi. Le premier jour de la foire, est organisé le concours du meilleur jambon fermier.

Elle est présente également lors des fameuses Fêtes de Bayonne où elle propose des menus à base de jambon à son siège de la Casemate, cave nichée au sein des remparts près du Pont du Génie. La confrérie de Jambon de Bayonne porte haut les couleurs de ce produit d'exception qu'est le jambon en France et à l'étranger en honorant l'invitation d'autres confréries.

Contact : c.jambon.bayonne@gmail.com

Dossier : https://institutdugoutnouvelleaquitaine.fr/images/confreries/64.02_Confr%C3%A9rie_Jambon_de_Bayonne_68cf5.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