



# La Lettre de l'IGNA

N° 8 – Mai 2019

## ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE Y'A PLUS DE SAISONS !

Combien de fois a-t-on entendu répéter ce leitmotiv d'une modernité en désarroi ? Pourtant, nous devrions y être habitués nous que l'on trimbale, chaque semestre, d'heure d'été en heure d'hiver avec la promesse, une fois pour toutes, d'arrêter cette alternance et de donner à chaque pays d'Europe le choix d'une heure à sa convenance. A-t-on réfléchi aux conséquences d'une telle décision capable de donner le tournis au méridien de Greenwich ? Se souvient-on que le pape Grégoire XIII, soucieux de remettre en conformité le calendrier de la Chrétienté avec celui du soleil, décida la suppression pure et simple de dix jours de l'année 1582 ?

Montaigne s'en amuse à sa façon notant que "ce fut proprement remuer le ciel et la terre à la foi". Puis toujours à sa manière, il constate : " ce néanmoins, il n'est rien qui bouge de sa place : mes voisins trouvent l'heure de leurs semences, de leur récolte, l'opportunité de leurs négoce, les jours nuisibles et propices, au même point justement où ils les avaient assignés de tout temps "(Essais, III, 9). Point n'est besoin d'invoquer la sagesse du philosophe mais simplement le bon sens de ses voisins du village de Saint-Michel en Périgord, fidèles à l'ordre d'une Nature qui dicte en sentences et proverbes les bons moments des travaux des champs. S'en souvient-on encore ?

Anne Marie COCULA

### ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS MAI 2019

01	Fête de l'Asperge de Pontonx-sur-Adour (40) et chapitre de la Confrérie Informations : <a href="mailto:classalle@live.fr">classalle@live.fr</a>
3-4-5	Salon des Vins & de la Gastronomie à Saint Germain la Rivière (33) Info: <a href="mailto:salon.vinifra@free.fr">salon.vinifra@free.fr</a>
4	Chapitre de l'Académie du Chabrol en Pays de Montaigne Informations : <a href="mailto:patrick.brun0432@orange.fr">patrick.brun0432@orange.fr</a>
5	Chapitre de la Confrérie du Toro de Ciboure (64) Informations : <a href="mailto:confrerietoro@gmail.com">confrerietoro@gmail.com</a>
11	Découverte de Vin et de l'Eau de Vie du Pays de l'Albret Info et inscription auprès de Fabien LAURISSERUES <a href="mailto:flaurissergues@orange.fr">flaurissergues@orange.fr</a>
12	Chapitre de la Confrérie des Talmeliers de Saint-Honoré d'Aunis et Saintonge (17) Informations : <a href="mailto:brunoetmartine.royer@orange.fr">brunoetmartine.royer@orange.fr</a>
14	Découverte sensorielle des grands Jambons crus affinés. Info : <a href="https://laverrieregourmande.com">https://laverrieregourmande.com</a> .
14	Café Economique de Pessac Débat : <b>BIO Faut-il y croire ?</b> Infos : <a href="mailto:cafe_economique@hotmail.fr">cafe_economique@hotmail.fr</a> WINE & CHOPE 74, avenue Jean Jaurès 33600 Pessac
18	Chapitre de la Confrérie Vineuse et Gastronomique des Hume-Piot du Loudunois à Loudun (86) Informations : <a href="mailto:hume.piot@orange.fr">hume.piot@orange.fr</a>
19	Fête de l'Angélique à Bessines (79) Informations : <a href="mailto:contact@angelique-maraispoitevin.fr">contact@angelique-maraispoitevin.fr</a>
23	Assemblée Générale de l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine Hôtel de Région Bordeaux
25	Confrérie du Bontemps de Sainte-Croix-du-Mont (33) Informations : <a href="mailto:jacquesemin40@gmail.com">jacquesemin40@gmail.com</a>
25	Débat Dégustation Parc Peixoto Talence (33) De la Médecine à la Marmite : <b>La piperade Peixoto</b> Informations : <a href="mailto:gout.nouvelleaquitaine@gmail.com">gout.nouvelleaquitaine@gmail.com</a> Participation : 8 €
26	Confrérie de la Cerise d'ITxassou (64) Informations : <a href="mailto:cerise@itxassou.com">cerise@itxassou.com</a>
30	Confrérie des Vignerons de Montagne et de Saint Georges Saint Emilion Informations : <a href="mailto:ml.bosc@orange.fr">ml.bosc@orange.fr</a>

### ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'INSTITUT DU GOÛT NOUVELLE-AQUITAINE

L'Assemblée Générale de l'Institut du Goût se déroulera le **JEUDI 23 MAI 2019 A PARTIR DE 10 HEURES**

**A l'Hôtel de la Région 14 rue François de Sourdis Bordeaux**

Cette assemblée générale sera suivie d'un débat à partir de 11 heures à la Salle plénière de l'Hôtel de Région

#### **ET SI LE TERROIR ÉTAIT UNE INVENTION....**

Intervenants : Corinne MARACHE, professeur d'histoire contemporaine à l'Université Bordeaux Montaigne et Philippe MEYZIE, maître de conférences en histoire moderne à l'Université Bordeaux Montaigne, coordinateurs du programme TERESMA

#### **Résumé**

A travers une perspective historique, cette conférence interrogera le sens du terroir. Souvent associés à la tradition et à l'enracinement, les produits d'origine s'inscrivent aussi dans la modernité et l'innovation. Les savoir-faire humains et les stratégies commerciales ont un rôle décisif dans la distinction des produits. Entre histoire et légende, du foie gras du Sud-Ouest aux canelés bordelais, il s'agira de saisir des trajectoires complexes où les choix des acteurs et les influences extérieures contribuent à enrichir la gastronomie locale.



Du 1<sup>o</sup> au 10 Juin 2019

LA PLUS GRANDE FERME DE LA NOUVELLE-AQUITAINE

Le Salon de l'Agriculture Nouvelle Aquitaine en partenariat avec Aquif.fr et la chaîne NOA lance sa web TV. " Notre ambition est de prolonger le média qu'est le salon, en offrant à l'agriculture régionale et à toutes ses composantes, à nos partenaires et à nos exposants une plateforme d'expression ouverte vers tous les publics. Il s'agit aussi de contribuer à renforcer le lien entre agriculture et société.

La chaîne proposera des débats d'actualité en direct, des interviews, des reportages, en donnant une large place aux agriculteurs. La chaîne sera accessible dès le 1er juin et largement relayée par les réseaux sociaux, afin de permettre à nos visiteurs de prolonger leur venue, et d'inviter le public à venir à la rencontre des agriculteurs et du salon"

Bruno MILLET commissaire général du Salon

Retrouvez toute l'actualité du salon sur <https://www.salon-agriculture.fr>

### LA POMME DE TERRE D'EYSINES

La zone maraîchère d'Eysines s'étend sur environ 500 Ha sur lesquels une vingtaine de maraîchers cultivent environ 20 hectares de pomme de terre soit une récolte approximative de 400 tonnes par an. Devant ses qualités très vite reconnues des gastronomes, Eysines en fit le symbole de ses armes.

La pomme de terre d'Eysines est reconnaissable à son goût sucré, très doux. Elle caramélise bien à la cuisson, peut accompagner de façon multiple les plats simples comme les recettes sophistiquées ? La Confrérie de la Pomme de Terre d'Eysines a déposé en début d'année 2009 une marque collective de producteurs à l'Institut de la Propriété Industrielle, étayée par un cahier des charges définissant les zones géographiques, les variétés, et les modes de culture qui permettent l'utilisation de cette marque. Informations complémentaires : <https://pommedeterre-eyssines.fr/>

Bernard SINGIER Grand Maître de la Confrérie



### LE GRENIER MÉDOCAIN

Le Grenier médocain est une charcuterie originaire du Médoc. Il n'est composé que d'un seul ingrédient, l'estomac du porc. Il était fabriqué lors de la tuaille de cochon en période hivernale. Une fois dégraissé et lavé, l'estomac est assaisonné de sel, poivre et ail haché puis, toujours cru, il est roulé sur lui-même la poche majeure dans la poche mineure. Il pourra être présenté sous 3 finitions possibles, bridé ce qui était la méthode ancestrale mais nécessite plus de travail, dans une chaussette ou dans un filet.

Ce grenier est ensuite cuit dans un court bouillon durant 3 heures. Ce court bouillon était constitué à l'origine des légumes de saison et locaux comme des carottes, persil et la baragane (appelé aussi poireau des vignes). Certains professionnels respectent cette méthode ancestrale car comme le rappelle Sylvain Andreux, artisan à Parempuyre, « il faut respecter les codes de la région.

Ce produit était un moment de partage pour les vigneron du Médoc lors de leur casse-croute. Le Grenier Médocain sera une Sentinelle du Goût de l'IGNA

Informations : [confrerie.grenier-medocain@wanadoo.fr](mailto:confrerie.grenier-medocain@wanadoo.fr)



### EN BÉARN, LE REGALET DÉLICE DE NOTRE ENFANCE

Le Régalet, délice de notre enfance : une tartine de pain aillée, enduite de graisse de canard et passée à la poêle, dégustée en rentrant de l'école. Une passion du goût transmise de génération en génération, au sein de la Ferme PRETOU à ESCOUBES, aux portes de Vic-Bilh dans le nord Béarn

Le canard REGALET, fruit de cet héritage, engraisé de manière unique au maïs blanc et jaune de la ferme, au lin, le tout additionné d'ortie, exprime saveur, tendreté et ravit les gourmets. **Quand les animaux sont bien nourris, le plaisir est encore meilleur.**

La commercialisation s'effectue en direct-consommateur mais également auprès de boutiques et surtout de restaurateurs réputés.

Ci-dessous un petit mot d'Alexandre PAGET chef cuisinier à l'hôtel PARC BEAUMONT à PAU, "André CANDAU fait partie de ces agriculteurs attachés à leur terre et à leur savoir-faire familial qui donne à son magret d'un rouge rosé, un fondant et un goût unique. Son foie gras tient merveilleusement bien la cuisson, il a la saveur authentique, délicate et sa finesse en font un "Régalet " pour les papilles.

Informations : <http://www.fermepretou.com/> ou au 06 08 82 81 01

