



La Lettre de l'IGNA

N° 12- Octobre 2019

ÉDITORIAL DE LA PRÉSIDENTE

AU RENDEZ-VOUS DES GOÛTS D'ANTAN

Dans le cadre somptueux de l'abbaye royale de Saint-Jean d'Angély dont la monumentale reconstruction, inachevée, a été stoppée à la Révolution, nous avons eu le privilège et la chance d'entendre Florent Quellier, professeur à l'université d'Angers, nous parler de la cuisine médiévale avec maintes gravures et peintures. En ces temps où menacent les disettes, le goût se porte vers les matières grasses que l'on déguste à n'en plus finir avec les doigts, la bouche et les dents, en y associant la vue et le toucher. Ce concert harmonieux de sensations ayant pour résultat un endormissement de bon aloi, fait d'évasions vers l'Eldorado et de pays de Cocagne :

« Venez tous, allons en Cocagne / Où plus on dort et plus on gagne... ».

Les viandes, notamment cochon et volailles, participent pleinement à ce temps « des crevailles » où la faim est non seulement rassasiée mais aussi récompensée à force de goûts partagés entre des convives qui fêtent l'abondance et se préparent aux plaisirs de la conversation, puis de la sieste. Seulement voilà, à la façon de la cigale insouciant et chantante de la fable de Jean de La Fontaine, vient le temps de la pénurie et de la faim, celui des fèves, des pois et des gesses, en attendant les haricots venus d'Amérique. Est-ce à dire que l'on a oublié le bon goût des gras et des graisses ? Pas du tout ! Leurs arômes, plus ou moins délicats, se sont conservés dans les pots de terre qui ont servi à faire mijoter ragoûts et couennes. Ils permettent de rêver encore à l'Abondance et de guetter avec moins de hantise ou d'anxiété... la fin des haricots !

Anne-Marie COCULA

ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS

OCTOBRE 2019

6	Chapitre de la Confrérie du Cake Compostelle de Charente-Maritime à Saintes (17) Informations : michel.boulestier@wanadoo.fr
6	Fête du Gâteau Basque Euskal Bixkotxaren Besta à Cambo les Bains (64) Informations : https://www.lafetedugateaubasque.com/la-confrerie-du-gateau-basque/
10	Conférence la culture de la truffe noire en Poitou et Charentes à Melle (79) 10 heure Lycée J. Bujault 18 heures au Metullum
13	Fête du champignon à la Maison Peleboise à Prailles-Lacouarde (79) Informations : https://prailles-lacouarde.fr/fr/ev/514854/52769/fete-des-champignons
18-20	Première Rencontre de la Châtaigne et des Saveurs à Villefranche de Périgord (24) Info : http://www.villefrancheduperigord.fr/fr/evenement/194516/1ere-rencontre-chataigne-saveurs
20	Chapitre de la Confrérie des Amateurs de Sagarno de la Bidassoa à Hendaye (64) Informations : confrerie.sagarno@laposte.net
27	Fête du Piment d'Espelette (64) Informations : confreriedupimentdespelette@gmail.com

L'ANDOUILLE BÉARNAISE TRADITION ET LUXE



Comprendre ce qu'est l'andouille béarnaise et ce qu'elle représente, c'est honorer la mémoire de tout le Béarn d'autrefois. Une façon de vivre, une culture. Un pays où l'une des bases de l'alimentation était la viande de cochon, que l'on tuait lors d'événements festifs, en famille. La panse du porc était travaillée et assaisonnée avant d'être enfilée dans un boyau de porc.

Temps de macération : au moins six mois, voire un an, avant de manger ce produit le jour du "tue-cochon". « C'est un mets exceptionnel, très recherché, avec des goûts très subtils. L'industrie ne peut l'imiter, c'est difficile à faire, il y a le séchage, ça a le goût du temps », lâche Jean-Pierre Casamayou, l'un des artisans bouchers garant de cette culture en Béarn.

Sylvain Desgropes

Vous trouverez plus d'informations sur les produits de Jean-Pierre Casamayou en visitant son site <https://www.charcuterie-casamayou.fr/> ou son magasin 70, rue Saint-Germain à NAVARRENX (64)

L'Institut du Goût Nouvelle Aquitaine a répertorié l'**andouille béarnaise** comme **Sentinelle du Goût**

LA CAPUCINADE DE SAINT-PALAIS (64) LES DÉLICES DU PALAIS

Si le Sud-Ouest possède cette solide et bien ancrée réputation d'une terre où l'on aime bien manger, c'est aussi parce que dans tous les territoires, les habitants débordent d'idées pour préserver le patrimoine gustatif et culinaire. C'est le cas à Saint Palais (64), où une recette traditionnelle, la capucinade, est devenue un véritable fer de lance pour la vie du village.



Ce plat présente de multiples attraits. Il symbolise la culture de la chasse à la palombe. Il est aussi très convivial et spectaculaire, puisque la palombe est flambée avec un capucin. Enfin, la capucinade, c'est tout un univers où le secret est roi quant aux ingrédients et aux méthodes utilisées dans cette recette. Ce qui en fait son succès, au-delà des frontières du Pays Basque.

Sous l'impulsion de Charles Massondo, président de l'office de tourisme local, un événement a donc été mis en place chaque année. Le but : faire connaître, mais aussi transmettre. « La palombe est cuite sur des charbons de bois, et on y ajoute des graisses et autres ingrédients. Ce travail donne un résultat étonnant, très visuel, le goût change complètement », avance ce dernier.



Les restaurateurs cuisent trois palombes devant le public, afin de proposer une dégustation. Pendant cette soirée conviviale, chacun peut aussi déguster des entrées, tapas et autres fromages de producteurs locaux, accompagnés des vins d'Irouléguay. En musique évidemment. Cet événement fort pour la préservation de cette recette locale se déroule le dernier weekend d'octobre.

Sylvain Desgropes

LA CHÂTAIGNE, UNE PRODUCTION RECONNUE

La Communauté de communes de Domme-Villefranche-du-Périgord, se situe au Sud-est du département de la Dordogne. Composée de 23 communes, elle occupe un territoire très diversifié avec des paysages de vallée (Dordogne et Céou) au nord, des causses au centre et des bois au Sud. Ceux-ci sont composés essentiellement de châtaigniers en taillis et en verger.



Sur la partie proche de Villefranche-du-Périgord, la filière châtaigne est très présente. Les castanéiculteurs pratiquent des techniques et des savoir-faire ancestraux spécifiques à cette culture. En 2015, les Ministères du Tourisme, de la Culture, de l'Environnement, et de l'Agriculture, ont reconnu ce patrimoine en décernant au territoire le label Site Remarquable du Goût (SRG) de la châtaigne de Villefranche-du-Périgord. Cette labellisation permet de favoriser et valoriser la synergie entre l'ensemble des produits issus du châtaignier, son patrimoine, le savoir-faire, et l'accueil sur son bassin de production. Cette reconnaissance est donc un atout majeur pour les sites ruraux qui désirent valoriser leur production locale, le tourisme, et construire un patrimoine immatériel et culturel.



La châtaigne est une production emblématique de ce territoire. Elle occupe plus de 130 entreprises (agricoles, forestiers, artisans et industries du bois) et représente un secteur majeur de développement et d'enrichissement local. La production de fruits occupe environ 170 ha avec plus de 100 producteurs (dont 65 ayant une activité principale agricole).

UN RÉFÉRENT EN PAYS ARÉDIEN

L'IGNA a décidé de nommer des référents au sein des territoires. Cette décision permettra de découvrir et mieux connaître les produits de qualité de notre région. Il vient de nommer René Maury dans le pays Arédien. Ce territoire regroupe le territoire de la communauté de Saint-Yrieix la Perche (87) comprenant 9 communes à la limite de la Haute-Vienne et la Corrèze.

René Maury a été professeur de cuisine au sein de lycées à Toulouse, Castelsarrasin et à Saint-Yrieix la Perche. Il a été restaurateur et chef de cuisine au restaurant le Cheval Blanc de Saint-Yrieix la Perche avec la mise en avant des mets oubliés et la valorisation des produits locaux. Il est aujourd'hui autoentrepreneur « La cuisine chez vous » et réalise et anime l'émission « La Corrèze gourmande de René » sur Corrèze TV.

Sa passion du goût et de la cuisine, son expérience de formateur et la connaissance des produits de son territoire imposaient ce choix

