



DÉCEMBRE 2021— LETTRE D'INFORMATION N° 36

Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine



MOT DE LA PRÉSIDENTE DES. CRIQUETS. MIGRATEURS. DÉPOSÉS. DANS. NOS. ASSIETTES...

C'est donc « acté » : vendredi 12 novembre, la commission européenne a autorisé la mise sur le marché d'un aliment au nom savant : « locusta migratoria ». C'est un insecte, plus connu sous son identité de « criquet migrateur », qui se déplace en nuages stridents qui dévorent tout sur leur passage. Désormais, les Européens vont pouvoir le déguster sous des formes destinées à se conserver : tantôt en version surgelée, tantôt sous forme séchée, tantôt réduite en poudre. Ces criquets dévoreurs, bientôt dévorés, ne sont pas les premiers à recevoir le feu vert de l'Autorité européenne de sécurité des aliments, ils ont depuis juin 2021 d'illustres devancières : ce sont les larves du ténébrion meunier, couramment baptisées « vers de farine ».

Nous voilà, dans un avenir qui se rapproche, confrontés à l'apprentissage de goûts nouveaux, à la façon dont nos lointains ancêtres, eux-mêmes descendants lointains des Sapiens, ont appris le goût des céréales, des légumes et des fruits—peut-être cinq par jour— au fur et à mesure que s'éclipsaient les temps glaciaires. Car, on l'oublie trop souvent, la nouveauté impose une accoutumance comme nous l'a appris l'ethnologue Claude Lévi-Strauss, au terme d'une longue expérience : « Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser ».

Nous devons penser « insectes », comme les Sapiens pensaient « gibiers » ou, tout au moins, capture de grands herbivores que l'on contemple sur les parois des grottes préhistoriques, magnifiquement peints ou gravés, parfois transpercés de flèches ou autres armes de jet. Soit un formidable bestiaire qui, au fur et à mesure des découvertes, ne cesse de questionner les spécialistes de la préhistoire. Avec les insectes, pour l'instant innombrables, l'art miniature est promis à de beaux lendemains agrandis par l'usage du microscope, prêt à occuper une place de choix sur les tables ou dans les cuisines et à valoriser la chasse aux moustiques...

Anne-Marie COCULA

Constat primordial

L'INSTITUT DU GOÛT EST SUR LES RÉSEAUX



Directrice de la Publication: Anne-Marie COCULA
Rédacteur en chef: Jean-Baptiste CASENAVE
Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine 4 Place Jean Jaurès 33000 BORDEAUX
Mail: gout.nouvelleaquitaine@gmail.com
Tél: 06 26 20 14 14 - <https://institutdugoutnouvelleaquitaine.fr/>



AGENDA NOVEMBRE 2021

11	DINER GASTRONOMIQUE de la Confrérie du Cul noir Limousin à Saint-Yrieix le Perche (87) Informations et inscription : confculnoirlimousin@gmail.com
17	FOIRE DU CHAPON à GRIGNOLS (33) Informations :

INSTITUT JEAN ERRECART DE SAINT-PALAIS (64) PLATEFORME TECHNOLOGIQUE AMIKUZE AGRO-ALIMENTAIRE



PFT AMIKUZE AGROALIMENTAIRE DE SAINT-PALAIS (64)



Poste de travail

Depuis plusieurs années, la PFT (Plate-Forme Technologique) Amikuze agro-Alimentaire de Saint-Palais (64120) travaille sur la typicité des fromages au lait cru de brebis sous AOP OSSAU IRATY. Afin de poursuivre les travaux déjà entrepris, un partenariat réunira l'université de PAU (IPREM), l'AOP OSSAU-IRATY, l'UPF64 (Union des Producteurs Fermiers 64) et la CHAMBRE d'AGRICULTURE 64, ainsi que des experts-consultants du secteur. L'objectif sera de caractériser, avec les acteurs de la filière, ces fromages au lait de brebis dans leur grande diversité. A cette occasion, l'accent sera mis sur l'intérêt de proposer des fromages au lait cru, notamment dans un contexte d'uniformisation et de standardisation du goût. Les travaux viseront à positionner sur une carte aromatique un maximum de produits fermiers, dont les fromages d'estive, en couplant l'analyse sensorielle à la spectroscopie de masse sur l'émission de composés volatils. Les résultats qui en seront issus seront mis à disposition des acteurs de la filière à des fins de promotion de cette filière d'excellence.

LYCÉE JEAN ERRECART

Le lycée Jean Errecart est spécialisé dans les domaines de formation comme l'agriculture, la protection de la nature, l'agro-alimentaire la biologie, les biotechnologies et le commerce, l'établissement propose également une filière « générale » de la seconde au Bac avec 5 spécialités.

JEAN ERRECART

Maire d'Orègue (64) 1945-1971 (Cette commune a été mise à l'honneur lors du téléthon 2021). Conseiller Général 1945-1971, Député et sénateur Jean Errecart aura joué un rôle primordial en œuvrant pour le passage de statut de métayage (esclavage moderne) en affermage. Il aura également permis de récupérer de nouvelles terres de culture en défrichant de nouveaux espaces.

Pour Jean Errecart le maintien des agriculteurs passe par la formation. Ainsi, contre l'avis de l'administration, il créera une école privée d'agriculture, aujourd'hui l'Institut Jean Errecart. Enfin il sera l'un des fondateurs de la coopérative, Lur Berri (Terre nouvelle).

Bibliographie : Jean Errecart la grande mutation d'Augustin Errotabehere (Edition Elkar 152 pages 18 €) <https://www.elkar.eus/fr/>

Voir également un reportage de France 3 : <https://www.youtube.com/watch?v=jv1hmnJ8p50>

AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES



Les 700 éleveurs de brebis des Pyrénées-Atlantiques sont heureux de vous annoncer le retour du Drive Agneau de lait des Pyrénées. Depuis le lancement de l'initiative au début de la crise sanitaire, les consommateurs ont répondu présent pour soutenir les éleveurs avec plus de 6000 agneaux commercialisés. L'agneau de lait des Pyrénées est un produit d'excellence qui bénéficie d'un Label Rouge et d'une IGP. Il est reconnu par les plus grands chefs français (Alain Ducasse, Yannick Alléno, Michel Guérard, Hélène Darroze et bien d'autres). Nourri exclusivement au lait de sa mère par tétée au pis, sa chair est plus juteuse et plus fondante qu'un agneau classique. Après un grand bol d'air dans les montagnes pyrénéennes, il

est temps pour nous et nos brebis d'emprunter le chemin des bergeries. L'hiver approche et les agnelages aussi ! Pendant ces mois en estive, des idées ont germé dans nos têtes pour vous surprendre et vous régaler en cette période froide et humide. Quoi de mieux qu'un bon plat chaud à partager en cette fin d'année ?

A travers ces livraisons, nous souhaitons rapprocher producteurs et consommateurs. Ce sont des moments d'échanges appréciés de part et d'autre et une relocalisation bienvenue de ce produit typique de notre terroir. L'objectif de cette année est d'augmenter le nombre d'agneaux vendus via le Drive et de garantir aux éleveurs un débouché au juste prix pour leurs agneaux de qualité supérieure.

Pour commander <https://agneaudelaitdespyrenees.com/7-commander>

CONTACTS

- ⇒ David Carpentier : animateur de l'Association Régionale des Eleveurs Ovin Viande et Lait d'Aquitaine (AREOVLA) (06 30 78 32 34) ·
- ⇒ Patrick Etchegaray : éleveur, président de la commission ovine de la Chambre d'agriculture des Pyrénées Atlantiques (06 70 69 43 92) ·
- ⇒ Stéphane Chétrit : éleveur, président de l'Alliance Ovine Basco Béarnaise (06 08 57 40 69) ·
- ⇒ Peio Quihillalt : éleveur, président de la coopérative Axuria (06 37 96 62 52) ·
- ⇒ Daniel Etchebarne : éleveur, président de la coopérative Coopérative Agricole Ovine du Sud-Ouest (06 32 04 80 63)

CHAPON DE BARBEZIEUX



A Barbezieux, on « chaponne » depuis des siècles la race locale de Poulets de Barbezieux au plumage noir et aux oreillons blancs. Les coqs, hauts sur pattes, solidement charpentés, se prêtent bien au chaponnage qui permet d'obtenir une chair fine, moelleuse, délicatement persillée, presque giboyeuse. Le jeune Poulet de Race Barbezieux, castré à l'âge de deux mois puis élevé en liberté, est engraisé à partir d'une pâtée de blé et de lait en poudre. Il atteint sa maturité à l'âge de six ou sept mois et pèse alors jusqu'à 4 kilogrammes. Volaille de Noël par excellence, le chapon se consomme rôti, truffé ou farci.

Considéré comme un summum de la gastronomie, le chapon est élevé dans la région de Barbezieux depuis le Moyen Âge. Les paysans des environs devaient en fournir de grandes quantités à leurs seigneurs au titre des impôts. Un chroniqueur rapporte : « C'est en fournissant de telles quantités de chapons et de gélines à leurs seigneurs (il se consommait au château de Barbezieux 4 chapons et 4 gélines par jour en moyenne !) que les éleveurs Barbeziliens ont acquis une grande réputation dans cet élevage qui ne les a pas quittés depuis ! »

Au cours des XVIIe et XVIIIe siècles, la ville de Barbezieux se taille une réputation de haut-lieu gastronomique grâce à son poulet noir chaponné, joint à une production de truffes... Deux productions qui s'assemblent à merveille ! Brillat-Savarin vantera la qualité gustative de ces mets fins en ces termes : « Je ne connais rien de plus propice à éclaircir l'esprit que la vue et le fumet d'un Chapon de Barbezieux bourré de truffes à tout rompre ! »

Cependant, après la Seconde Guerre mondiale, cette race rustique de poule, jugée lente à « venir » et aux œufs blancs, décline, au point de pratiquement disparaître. Le chapon de Barbezieux doit son salut à une poignée d'éleveurs regroupés en association, l'ASPOULBA (Association pour la Sauvegarde de la POULE de BARbezieux), qui veille depuis 1997 à la qualité et à la promotion du Poulet et du Chapon de Race Barbezieux.

Cette année encore un petit lot de Chapons de Race Barbezieux a été mis en place pour faire honneur à vos tables de fêtes.

Renseignements et commandes directement auprès de l'éleveur : Vincent Piolé : 06 85 02 03 24



Plus d'informations : <https://aspoulba.fr/>

Voir vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=iSZC2IPDeHk&t=26s>

CONFRÉRIE DE NOUVELLE-AQUITAINE

CONFRÉRIE DE LA NOIX DU PÉRIGORD EN PAYS DE HAUTEFORT



Historique de la Constitution de la confrérie



Fin décembre 1999, les nuciculteurs constatent les dégâts occasionnés par la tempête. La quasi-totalité des noyers sont couchés. La production de la noix s'en remettra difficilement. Les nuciculteurs devront redresser les arbres couchés et en replanteront de nouveaux. Quelques habitants, solidaires des producteurs de noix réfléchissent à la manière de valoriser ce produit emblématique du Périgord. Ainsi, en 2005, ils décident de créer une confrérie qui leur permettra de porter haut et loin cette noix aux qualités gustatives et diététiques reconnues.

Nailhac possède la densité de noyers la plus importante du canton et même du département. Il était donc tout naturel de créer une confrérie de la noix à Nailhac. Cette commune fait partie du pays de Hautefort connu pour son château, source d'inspiration d'Eugène Le Roy dans son célèbre livre sur Jacquou le croquant.

Produits et Traditions

Ce territoire a bénéficié du signe d'identification de la qualité et de l'origine et de la qualité, AOC Noix du Périgord en 2002, confirmée par l'obtention en 2004 de l'AOP. Cela représente une reconnaissance de la qualité des noix de cette région et un savoir-faire des producteurs qui ont à cœur de maintenir cette qualité. La noix n'est pas seulement un fruit sec, à utiliser en pâtisserie, c'est aussi une huile excellente pour accompagner une salade verte ou composée avec des gésiers de canard, des toasts pour l'apéritif...

Une recette proposée par la confrérie: le croquant aux noix

Mélanger 1 verre de sucre, 1 verre de farine, 1 verre de cerneaux concassés (environ 30 noix), 1 œuf et 1 cuillère à soupe d'eau, puis étaler la pâte dans une tôle assez grande de manière à obtenir une fine couche. Mettre au four Th 190 pendant une demi-heure.

Date de notre chapitre : en général le 3^{ème} dimanche d'août à Nailhac (Dordogne).

Adresse : Place Sylvain Floirat 24390 Nailhac

Courriel anne.pedenon@orange.fr

Informations : [https://institutdugoutnouvelleaquitaine.fr/images/24.03 CONFRERIE DE LA NOIX DU PERIGORD EN PAYS DE HAUTEFORT.pdf](https://institutdugoutnouvelleaquitaine.fr/images/24.03%20CONFRERIE%20DE%20LA%20NOIX%20DU%20PERIGORD%20EN%20PAYS%20DE%20HAUTEFORT.pdf)



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

LE FESTIN

Pour cette fin d'année, Le Festin publie un numéro "**Spécial gastronomie**" avec une parution précoce pour vous régaler tout l'hiver. Prix 15 €



Parmi les sujets traités

AUTOUR DU REPAS GASTRONOMIQUE EN NOUVELLE-AQUITAINE • par Philippe Meyzie
 GASTRONOMIE À LA CARTE • par Philippe Meyzie
 LES FOIRES GRASSES DE BRIVE-LA-GAILLARDE • par Michel Morena
 DE L'ÉLEVAGE DE COCHON... À L'ASSIETTE • par Mathilde Lamothe
 LE FARCI POITEVIN • par Danièle Robin
 LA POULE AU POT • par Mathilde Lamothe
 FORT COMME UN BŒUF DE BAZAS • par Corinne Marache
 LA FERME DE NOUVELLE-AQUITAINE • par Corinne Marache
 POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS • par Stéphane Tézère
 LES FROMAGES DE CHÈVRES EN TRADITION ET MODERNITÉ • par Frantz Jénot
 NOIX DU PÉRIGORD : FRUITS SAVOUREUX • par Corinne Marache
 GÂTEAU BASQUE, PRODUIT DU TERROIR • par Emma Flacard d'après les travaux de Virginie Saspiturry
 MERCI POUR LE CHOCOLAT ! par Emma Flacard
 ANGÉLIQUE, L'HERBE DES ANGES EN MARAIS POITEVIN • par Marie-Laure Viart
 LES GESTES, L'ART ET LA MANIÈRE • par Corinne Marache & Philippe Meyzie Dussol

Informations : <http://www.lefestin.net/le-festin-120-hiver-2022>

IDÉES DE CADEAU PRODUITS PIERRE OTEIZA

Pour préparer les fêtes de fin d'année, quelques idées.

Coffrets cadeau



Notre ami Pierre Oteiza propose des idées de cadeau pour les fêtes de fin d'année. Rendez-vous dans ses boutiques pour confectionner des cadeaux gourmands sur-mesure pour vos amis, collègues et partenaires d'affaires !

Vous trouverez aussi dans ses magasins des produits pour préparer vos repas festifs

Liste des magasins :

https://www.pierreoteiza.com/nos-magasins/?fbclid=IwAR3R8R89spQO1_ZWukukfcHX6UAHda9v04EXBqXv

FROMAGES DE CHÈVRES

Spécial coteau Mothais sur feuille



Pour commander et acheter le couteau spécial Mothais sur Feuille.

FRCAP-CHEVRIERS N-A & V et Cluster REXCAP

Frantz Jenot

Directeur

12 bis, rue Saint Pierre

79500 MELLE

Port : 06 30 32 30 13

Pour déguster, lors des fêtes, des fromages de chèvre voir la liste des producteurs de Nouvelle-Aquitaine, en consultant le site :

<https://fermiers.terredeschèvres.fr/liste-des-producteurs-fermiers->