



JANVIER 2022— LETTRE D'INFORMATION N° 37

# Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine



## MOT DE LA PRÉSIDENTE

### LES ADJECTIFS SATELLITES DE LA PLANÈTE GOÛT

En cette période où Noël et le premier de l'an se succèdent à peu de jours d'intervalle, vous ne pouvez échapper à la surconsommation médiatique des repas de fêtes et de leurs menus qu'on les déguste en famille, comme à Noël, ou entre amis, au réveillon du 31 décembre. Cette année, la mesure est comble sans doute par crainte des assauts renouvelés d'une pandémie qui n'en finit pas avec ses variants aux noms de lettres grecques. Las, l'alphabet des Hellènes est loin d'être terminé : avec omicron, nous sommes encore loin d'oméga. Aussi est-on en droit d'être réconfortés avec quantité de recettes et force conseils culinaires agrémentés de photographies alléchantes toujours prises avant le début des agapes, sans que personne, mis à part le chef venu contempler son chef d'œuvre, n'ait goûté aux mets qui composent le plat.

C'est alors qu'entrent en scène les satellites de la planète goût : ce sont des adjectifs dont l'abondance et la hiérarchie semblent sans égales dans la langue française. Leur mise sur orbite est assurée par des commentaires où les éloges sont rarement nuancés et où il n'est pas recommandé de se contenter d'employer cette expression lapidaire mais trop usitée : « c'est bon » ou même « très bon ». On lui préfère des termes capables de suggérer des qualités inqualifiables et de susciter l'envie de futurs convives : ainsi de savoureux, de délicieux, de succulent, de sublime. S'il en est besoin, comme pour les vins, on fait appel à des comparaisons fruitées ou fleuries pour tenter de saisir une saveur indéfinissable mais toujours goûteuse... Il est même de bon ton, dans ce florilège, d'utiliser des mots nouveaux que l'élan médiatique portera sur les fonts baptismaux d'une séance de l'Académie française consacrée à la confection d'un dictionnaire au long cours. Par contraste, bien plus rares sont les adjectifs négatifs, ceux qui insistent sur le dégoût engendré par un aliment déplaisant et que l'on ne peut se contenter de qualifier de « mauvais goût » puisque cette expression dépasse largement le domaine gustatif !

Que l'année 2022 soit l'occasion de fréquenter, à nos côtés, les allumeurs de réverbères de la planète goût que sont les membres de l'IGNA, comme dans *le Petit Prince*...

**Anne-Marie COCULA**  
Présidente de l'IGNA

## 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](mailto:gout.nouvelleaquitaine@gmail.com)**  
**Tél: 06 26 20 14 14 - <https://institutdugoutnouvelleaquitaine.fr/>**



## LU POUR VOUS

Philippe MEYZIE *L'unique et le véritable**Réputation, origine et marchés alimentaires (vers 1680 – vers 1830)*

Philippe Meyzie

**L'unique et  
le véritable***Réputation, origine et marchés alimentaires  
(vers 1680 – vers 1830)*

ÉPOQUES

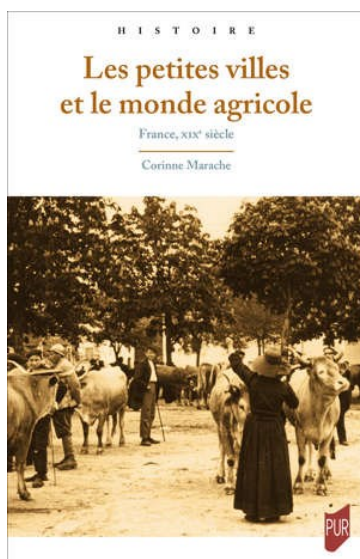
Champ Vallon

En France, l'histoire des appellations d'origine s'inscrit dans le temps long. Dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, la réputation des aliments associés à un lieu s'affirme pour distinguer les produits jugés les meilleurs. Bien loin d'un simple déterminisme naturel, le sens et la valorisation de cette identification territoriale durable sont un processus complexe où se mêlent savoir-faire techniques, stratégies commerciales, discours savants et goût des consommateurs. Comprendre pourquoi l'origine devient le critère d'une qualité supérieure attendue conduit à s'intéresser aux rôles décisifs des marchands, des consommateurs et des prescripteurs dans la définition de la valeur des marchandises et la mise en place d'un marché alimentaire original en France et à l'étranger entre 1680 et 1830.

Editions Champ Vallon 384 pages 26 €

<http://www.champ-vallon.com/philippe-meyzie-lunique-et-le-veritable/>

Philippe Meyzie est maître de conférences HDR en histoire moderne à l'université Bordeaux Montaigne-CEMMC. Membre honoraire de l'Institut universitaire de France, il consacre ses recherches à l'histoire des consommations, de l'alimentation, de la réputation et des circulations marchandes en France et en Europe du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle. Il a publié notamment *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010. Philippe Meyzie est également notre vice-président.

**Corinne MARACHE<sup>1</sup>****Les petites villes et le monde agricole***France, XIX<sup>e</sup> siècle*

Ce livre étudie les liens multiformes que les petites villes françaises du XIX<sup>e</sup> siècle entretiennent avec les territoires agricoles. En quoi les transformations du secteur agricole sont-elles étroitement liées aux actions menées par des acteurs et structures des petites villes ? Comment ces transformations contribuent-elles en retour aux changements socioéconomiques et architecturaux des petites villes ? Campagnes et petites villes sont bien les parties complémentaires d'un tout, d'un système productif inscrit dans un territoire composite et interdépendant, qui ne saurait être réduit à un rapport dominant-dominé.

*Avec le soutien de l'université de Tours.**Presses Universitaires de Rennes*
<https://pur-editions.fr/product/7589/les-petites-villes-et-le-monde-agricole>

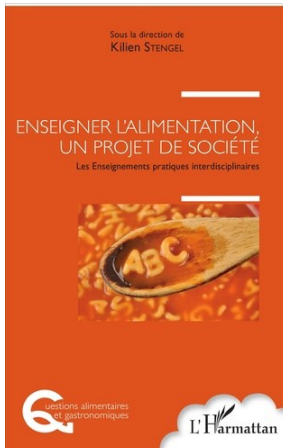
386 pages 26 €

<sup>1</sup> Corinne Marache est professeur d'histoire moderne à l'Université Bordeaux-Montaigne. Elle travaille sur les sociétés et les espaces ruraux dans la France du XIX<sup>e</sup> et premier XX<sup>e</sup> siècles.

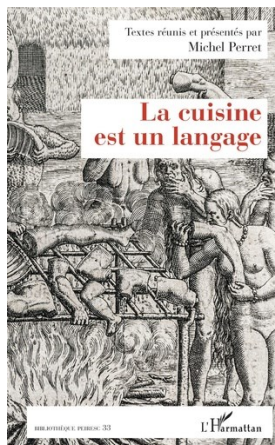
## UNE COLLECTION À DÉCOUVRIR

### Aux éditions "l'Harmattan" une collection de l'alimentation et du goût : "Questions alimentaires et gastronomiques"

Cette collection, à travers les prismes les plus variés, propose des ouvrages qui interrogent l'alimentation des hommes contribuant ainsi aux progrès de la recherche et de la réflexion sur les cultures alimentaires et gastronomiques. On y trouvera donc beaucoup de réponses à des questions que l'on se pose l'IGNA : à regarder donc avec intérêt, en particulier lorsque l'on veut (se) faire un cadeau. Pour exemple, quelques titres :



Faire entrer l'alimentation dans les programmes scolaires, et plus particulièrement pour les collèges dans le cadre des EPI (Enseignements pratiques interdisciplinaires) est le cœur de cet ouvrage. Il s'agit ici de souligner que des enseignements ayant trait indirectement à l'alimentation peuvent cependant contribuer à sensibiliser les plus jeunes. L'attention se tourne sur les formes variables d'actions pédagogiques, les outils, les méthodes et les lieux où l'enjeu porte sur la lecture de l'écrit culinaire, des paradigmes commensaux, marchands, culturels... Ce manuel à destination des enseignants fait apparaître les différences comme les permanences perçues en termes de production pédagogique sur le fait culinaire.



Certes, je suis ce que je mange, mais je suis d'abord et avant tout, ce pourquoi je mange, comment je mange et avec qui je mange. A travers la recherche, la préparation et le partage de la nourriture se dit le complexe agencement des relations à l'intérieur d'une société. C'est ce que donnent à voir les textes d'ethnologues, anthropologues et sociologues réunis ici autour de deux questions : comment l'interdit alimentaire participe de la construction d'une conscience sociale ? Comment, dans l'histoire, la cuisine locale a été pour bon nombre de voyageurs le livre ouvert sur les secrets et subtilités d'une culture autre ?



Après l'assiette c'est maintenant à la table d'alimenter les discours publicitaires. Quand certains incitent les consommateurs à se remettre à table et à restructurer le repas, d'autres affirment qu'il est grand temps de s'en émanciper. De l'ambivalence du consommateur moderne tiraillé entre désir d'optimisation et angoisse de la perte des valeurs, en passant par la quête d'autorité des marques qui s'insinuent ainsi dans le champ social, jusqu'aux stratégies de réenchâtement et de désenchâtement du repas pour gagner des parts d'estomac ou d'intérieur : une analyse qui révèle les enjeux de ce discours paradoxal, indice d'une mutation sociale et surtout marketing.

Il y a 64 titres dans la collection, de quoi répondre aux appétits des plus curieux et aux gourmands de la lecture ! Pour en savoir plus:

<https://www.editions-harmattan.fr/index.asp?navig=catalogue&obj=collection&no=1018>

## LA RECETTE DU MOIS

### La garbure : un plat ancestral du Sud-Ouest pyrénéen aux mille et une déclinaisons



La garbure, cette potée ou soupe épaisse à base de légumes et d'os de jambon typique de la cuisine gasconne et pyrénéenne, constituait la « soupe de tous les jours », le plat quotidien, souvent unique, consistant et roboratif, représentant l'alimentation de base des paysans du Sud-Ouest de la France, au moins depuis le milieu du 18<sup>ème</sup> siècle, sans doute plus tôt, et dont le principal objectif visait essentiellement à nourrir les hommes et les femmes qui travaillaient aux champs.

Il s'agissait avant tout d'un plat, complet et bon marché, ancestral et multiforme, dont chaque département, chaque région historique et culturelle, voire chaque foyer du Sud-Ouest possède sa version propre. A tel point qu'il paraît impossible de parler d'une recette traditionnelle, encore moins originelle de la garbure, tant les recettes diffèrent en fonction des saisons, des époques, des régions et des maisons.

#### Etymologie d'une recette :

- \* Une étymologie incertaine face à de nombreuses prétentions d'appropriation : certains la prétendent d'**origine wisigothique** en l'associant à la *bard würt* germanique, tandis que d'autres lui revendiquent une **filiation espagnole** (de *garbias* qui signifie « ragoût » et désigne, plus précisément, un ragoût de bourrache, porc et fromage), d'autres encore la voudraient **occitane** (*garbura*) ou **gasconne** (*garbe*), voire **béarnaise** et même **landaise** ou **ariégeoise**,
- \* Si on l'appelle aussi **bigourne** dans le **Périgord**, c'est sous le nom de garbure, après diverses variations telles que galbeure, galbure, qu'elle fait son entrée dans le patrimoine littéraire français, bien qu'alors orthographiée d'une façon toute parisienne qui ne restera pas dans les annales, « carbure », sous la plume de Molière, dans un vers de la pièce de théâtre « Le médecin volant » de 1659 : « Je croyais refaire mon ventre d'une bonne carbure, et m'en voilà sevré ».

#### Histoire d'un plat :

- \* Sa création est tributaire de l'apparition et de la diffusion, au cours du haut Moyen Âge, de deux éléments nécessaires à sa préparation : le potager domestique, d'une part, la marmite en terre spéciale, d'autre part. La garbure a été le principal, voire l'unique plat quotidien du paysan du Sud-Ouest depuis plus de deux siècles.
- \* La recette de la garbure est officiellement intronisée au sein du patrimoine gastronomique français autour de la Révolution française de 1789 et acquiert progressivement ses lettres de noblesse. C'est bien sous le nom de garbure que cette recette sera retenue dans le « Dictionnaire portatif de cuisine » de 1767.
- \* La garbure est en effet passée, en l'espace de deux siècles, de plat typique, peu coûteux et nourrissant, du paysan pauvre du Sud-Ouest à l'un des plats préférés des Français aujourd'hui que l'on retrouve à la carte de tous les restaurants gastronomiques servant de la cuisine traditionnelle du Sud-Ouest.

#### Typologie culinaire régionale :

- \* A ce titre, en tant que patrimoine culinaire régional bénéficiant d'un rayonnement touristique national et international, la recette de la garbure constitue un enjeu important pour plusieurs types d'acteurs et de territoires qui cherchent tous à s'approprier la paternité de l'origine de la recette de la garbure afin de profiter de la manne qu'elle représente en termes de marketing et de communication. Les principaux labels ou appellations en concurrence sont les suivantes : **gasconne**, **béarnaise**, **landaise**, **gironde**, **bigourdane**, voire **basque** (*Eltzekaria*), **ariégeoise**, etc.

### Sagesse proverbiale :

- \* L'unité dans la diversité : en vérité, la garbure n'est originaire d'aucune de ses régions en particulier, mais de chacune à la fois. La sagesse populaire l'a bien compris qui use volontiers du dicton selon lequel il existe autant de recettes de garbure qu'il y a de foyers avec un potager et un saloir.
- \* La saveur dans l'épaisseur : une autre expression régionale, peut-être moins véridique, ou plutôt à ne pas forcément saisir de manière littérale, mais qui n'en reste pas moins évocatrice, clame que lorsque l'on plante la louche dans le plat de garbure, celle-ci doit s'y tenir droite (« *le gahé s'y quille* »), ce qui est, en fait, essentiellement dû aux épaisses tranches de pain rassis que l'on met dans le plat et qui absorbe le bouillon, rendant le plat si compact que la louche semble pouvoir s'y tenir plantée.
- \* On considère, en effet, généralement, que le secret d'une garbure réussie réside dans sa cuisson. Plus elle mijotera longtemps et à feu doux, meilleure elle sera. Une cuisson longue et douce permettra au bouillon de s'épaissir, à condition que l'on y ait intégré suffisamment de gras, qui en constitue l'ingrédient clé en termes de saveurs.

### Entre Folklore et Marketing : labeliser la garbure pour mieux se l'approprier :

- \* Le **championnat du monde de la garbure** ou *garburade* qui réunit chaque premier week-end de septembre à **Oloron-Sainte-Marie** dans le Béarn (Pyrénées-Atlantiques), tous les ans (sauf en 2020 en raison de la situation sanitaire liée à la pandémie de la COVID-19) depuis 1993 (première édition de la *garburade* remportée par l'équipe Sauvage Caussade). On doit l'invention du championnat du monde de la garbure à **Alain Darroze**<sup>1</sup>, qui en lança le concept, en 1992, alors qu'il venait de quitter les cuisines de l'Élysée pour s'installer à son compte en tant que restaurateur à Oloron-Sainte-Marie et de fonder l'association de défense des traditions provinciales **SOS Racines**. **Alain Darroze**, membre de cette célèbre famille de chefs cuisiniers dont Hélène Darroze est sa cousine germaine, est un spécialiste de la garbure (voir page 7).
- \* **Gaby Regagnon**, chef cuisinier surnommé le « **roi de la garbure** » pour laquelle les amateurs viennent, depuis 32 ans, en pèlerinage au Café des sports d'**Arzacq**, un village près de Pau dans les Pyrénées-Atlantiques.

### La garbure, un plat qui nourrit autant le ventre que l'esprit :

- \* Si la garbure a rencontré un tel succès à travers les siècles, c'est en partie parce qu'elle ne s'est pas contentée de rassasier les ventres, mais qu'elle a aussi nourri les esprits. C'est un plan qui nous enrichit humainement en nous faisant voyager à travers les racines de nos histoires familiales, celles de nos grands-parents, du terroir et donc de notre enfance

### Comment bien déguster sa garbure ? : épaisse, brûlante avec une tranche de pain rassis, flambée, gratinée au Cantal rassis et râpé ou en faisant chabrot :

- \* Le pain, fidèle compagnon de la garbure : le pain occupe une place de premier choix aux côtés de la garbure puisqu'habituellement on place des **tranches de pain de campagne**, relevées d'ail, de marjolaine, de thym et de persil, au fond du plat avant de verser la garbure par-dessus ou on l'accompagne d'une épaisse tranche de pain rassis sur laquelle on mangeait traditionnellement les légumes en premier, puis les viandes. Aujourd'hui, on sert, au contraire, bouillon et garniture en même temps ;
- \* Flamber sa garbure à la graisse de canard : il arrive que l'on dépose de la graisse de canard à la surface du bouillon, puis qu'on la fasse flamber ;
- \* Gratiner sa garbure au Cantal rassis râpé : dans la variante « **ariégeoise** » de la recette de la garbure, il est d'usage de recouvrir le plat de fromage râpé, habituellement du Cantal, avant de le faire gratiner au four ;
- \* Faire chabrot ou comment terminer sa garbure en beauté : toute garbure digne de ce nom se doit de s'achever **en faisant chabrot**, c'est-à-dire en versant une rasade de vin rouge dans le bouillon qui reste au fond de l'assiette afin d'obtenir une émulsion savoureuse que l'on boira à même l'assiette. C'est ce que l'on appelle la **garburade**.

**Vin d'accompagnement** : on accompagne, en général, une garbure d'un vin rouge relativement charpenté et corsé de la région du Sud-Ouest tel qu'une appellation [Béarn Bellocq](#), [Madiran](#) ou [Tursan](#) voire, en direction de la côte basque, un [Irouléguay](#).

**Composition « œcuménique » de la garbure** : variable à l'infini, de même que pour ses proportions, en fonction du rythme des saisons, des ressources du potager et du saloir de la ferme, sans parler des variantes régionales.

A défaut de pouvoir proposer ici « la » recette traditionnelle et ne pouvant pas non plus nous permettre de reproduire la multitude des variantes qui existent de la recette de la garbure, même en nous contentant des plus typiques, nous nous limiterons à dresser l'inventaire non exhaustif des légumes et des viandes incontournables que l'on retrouve le plus souvent à travers les différentes recettes existantes de garbure :

**Légumes incontournables** : cultivés en pleine terre dans le potager familial, puis grossièrement coupés et cuits longuement :

- \* **haricot blanc**, le légume par excellence du Sud-Ouest, de préférence tarbais, à faire tremper la veille dans de l'eau froide ; en Béarn est également utilisé le haricot maïs ;
- \* **chou**, notamment dans les Landes, des feuilles de chou cavalier aux longues queues de couleur bleutée liées avec du raphia ;
- \* fève, pomme de terre, navet, pois gourmands et oignon, parfois des carottes voire des châtaignes ou même des orties et de la bourrache.

**Viandes principales** : qui sont salées et confites afin de permettre une meilleure conservation

- \* Originellement, en raison de son caractère rural et pauvre, la principale viande utilisée dans la recette de la garbure a longtemps été le **cochon**, généralement élevé et tué à la ferme (tranches de jambon de pays séché, os de crosse de jambon séché appelé *camajot* (« petite jambe » en Gascon) que l'on met à tremper la veille dans l'eau froide avec les haricots, jarret de porc, palette...);
- \* Plus récemment, en particulier à partir de la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, on utilise de plus en plus, notamment dans sa variante landaise, des **volailles grasses** comme l'**oie** et le **canard** (cuisses, confits et gésiers ou même saucisse)

Lionel Baixas

### **Sources** :

- ◇ <sup>1</sup> <https://www.sudouest.fr/2012/08/29/et-darroze-inventa-le-concept-806339-4561.php?nic>
- ◇ Les pieds sous la table ! Origine de la Garbure, <https://piedsouslatable.blogspot.com/2011/08/origine-de-la-garbure.html> ;
- ◇ La Garbure : La soupe paysanne des Pyrénées, <http://regionfrance.com/garbure>;
- ◇ Garbure landaise : recette et histoire, <https://www.tourismelandes.com/recette-de-la-garbure-landaise/>;
- ◇ Que boire avec la garbure ? Vin & Champagne, <https://vin-champagne.ouest-france.fr/quel-vin-avec-la-garbure/?amp>;
- ◇ Francine Claustres, Connaître la cuisine du Sud-Ouest, Bordeaux, éditions Sud-Ouest, 1993 ;
- ◇ Alain Dutournier, Ma cuisine, Paris, Albin Michel, 2000 ;

## LA RECETTE DE LA GARBURE BÉARNAISE D'ALAIN DARROZE



**Durée :** 2 heures

**Difficulté :** débutant

**Ingrédients :**

**Pour le bouillon :**

- ◆ 1 chou frisé
- ◆ Quelques feuilles de chou cavalier
- ◆ 1 bouquet garni riche en céleri
- ◆ 1kg de pommes de terre
- ◆ 1kg de haricots maïs
- ◆ 1 piment d'espelette
- ◆ 2 têtes d'ail
- ◆ 1 cuillère de concentré de tomates
- ◆ Quelques pincées de sel
- ◆ 1 camot de jambon de Bayonne
- ◆ Quelques couennes ou du lard légèrement rance

**Préparation :**

Faire un bouillon avec un **camot de jambon de Bayonne**, quelques **couennes** ou du **lard** légèrement rance, un **bouquet garni** riche en **céleri**.

Faire bouillir 1 heure à frémissement et ajouter un **chou frisé** et quelques **feuilles de chou cavalier** taillé en lanière et blanchi.

Porter à ébullition et ajouter 1 kg de **pommes de terre** du genre « belle de Fontenay » taillées en cubes irréguliers de 5cm, porter à ébullition 10 mn et ajouter 1 kg de **haricots maïs du Béarn** frais et un **piment d'Espelette**.

Laisser frémir à tout petit bouillon pendant 45 mn puis, sans endommager les légumes, retirer le bouquet garni, les viandes et le piment. Epépiner adroitement le piment et retirer la pulpe, défaire la viande du bout des doigts, ajouter 2 **têtes d'ail** écrasées et éventuellement une cuillère de concentré de tomates, concasser le tout avec un pilon ou un rouleau à pâtisserie et rajouter à la garbure. Saler avec un peu de **sel de Salies**.

On peut, pour un repas convivial et festif, réchauffer dans la garbure quelques manchons de canards, saucisses, gésiers, coustouns, goulas confits à votre convenance.

**Source :** <https://www.alain-darroze.fr/garbure-bearnaise/>

**CONFRÉRIE DE NOUVELLE-AQUITAINE  
BIDASOAKO SAGARDOZALEEN KOFRADIA  
CONFRÉRIE DES AMATEURS DE SAGARNO DE LA BIDASSOA**



### Historique :



La Confrérie des amateurs de *Sagarno* (nom basque désignant le vin de pomme) est composée de membres issus des deux berges de la Bidassoa. La fabrication du *sagarno* avait presque disparu du cercle familial depuis l'après-guerre, pour laisser place à quelques grandes cidreries. Les pommiers furent arrachés de nos campagnes, pour des cultures soi-disant plus rémunératrices. Le savoir-faire traditionnel, issu d'une économie de subsistance, était lui aussi en train de disparaître. En conséquence, les pressoirs industriels étaient contraints de s'approvisionner loin de leur région d'origine pour la fabrication d'un breuvage "passe partout". Cette production estimée à 14 millions de litres était de qualité discutable et éloignée du goût originel. Se crée alors, en 2009, autour d'amis

de la zone Bidassoa, la Confrérie des amateurs du *Sagarno*.

La confrérie engage un travail pour retrouver le chemin de la tradition et progressivement maîtriser tout le processus : de la plantation de la graine de pommier, en passant par la greffe, jusqu'à la mise en bouteille. Le jus de pomme est fabriqué dans un chai collectif à disposition de tous ses membres. Notre production de 1 000 à 7 000 bouteilles selon les années de récolte, est partagée entre les membres, leurs familles et les amis. Ainsi donc, nous contribuons à la promotion de notre terroir et d'un produit de tradition, en sauvegardant le savoir-faire de nos aïeux, à réorganiser l'auto-suffisance et le plaisir de faire un breuvage traditionnel à partir de variétés locales de pommes.

Aguerreko Ur Xirripa Chemin de Martingoiti Bariatou 64700

Tél 06 86 23 58 51

[confrerie.sagarno@laposte.net](mailto:confrerie.sagarno@laposte.net)

Pour mieux connaître cette confrérie : Cliquez [ici](#)



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](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr)

Yvon JOUSSON Vice-président : [confrerie.st.romain@gmail.com](mailto:confrerie.st.romain@gmail.com)