



MARS 2022— LETTRE D'INFORMATION N° 39

# Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine



## MOT DE LA PRÉSIDENTE

### EMBARQUEMENT POUR LES RESTAURANTS...

Antoine Watteau, peintre du XVIII<sup>e</sup> siècle, a magnifiquement représenté l'attente des couples prêts à s'embarquer pour l'île grecque de Cythère, toute entière vouée à Aphrodite. Ce spectacle de couples empressés mais calmes, peu enclins à se bousculer pour monter à bord, ressemble aux files précautionneuses de celles et ceux qui, aujourd'hui, font la queue pour se ravitailler en provisions ou se rendre au restaurant. Il est vrai qu'ils sont guidés par des marques peintes sur le sol, tantôt blanches, tantôt rouges. Ici des traits distants d'un mètre les uns des autres, là, des cercles eux aussi séparés d'un mètre, mais propres à loger les deux pieds ou les deux chaussures d'une cliente ou d'un client. Ces files d'attentes de personnes plus ou moins bien masquées n'ont rien de comparable avec celles des temps de guerre et de misère où l'on joue des coudes pour se faufiler en redoutant une absence de vivres à l'arrivée. Rien de tel dans l'accueil des restaurateurs d'aujourd'hui qui, de tables en tables plus ou moins distantes, font circuler des tableaux porteurs de menus. Ce retour à l'école d'antan évite de faire circuler des menus de papier enfermés dans du plastique, porteur de contamination. Aux beaux jours, à l'issue de la lente décrue de l'épidémie, que restera-t-il de ces habitudes ? Peut-être une meilleure appréciation des mets que nous choisissons, inscrits à la craie sur des tableaux mobiles ? Dans ce cas, nous pourrions à l'égal de la reine d'Angleterre indiquer quel est notre plat préféré. Du haut de ses 70 ans de règne, elle s'est prononcée pour une « sole de Douvres sur un lit d'épinard ». D'ordinaire ses tenues vestimentaires revêtent d'autres teintes de vert, mais le contraste entre la pâleur de la sole et la couleur sombre de son lit attire le regard et sert de prélude à une belle dégustation. Aurons-nous, de notre côté, tout loisir de goûter à ce plat royal ? Rien n'est moins sûr puisque l'on vient d'apprendre que la sole du golfe de Gascogne est doublement menacée : d'une part, en raison de la surpêche qui impose des quotas plus sévères, d'autre part, à cause des difficultés de reproduction liées à la pollution des vasières des eaux des estuaires...

Longue vie aux soles atlantiques et aux sardines, plus populaires, elles aussi en danger !

**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://institutdugooutnouvelleaquitaine.fr/>**



## AGENDA MARS 2022

5 et 6	<b>Fête de l'Orange à Podensac dans le site de la Maison Lillet</b> Renseignements : <a href="https://www.fetedelorange.fr/">https://www.fetedelorange.fr/</a>
11	<b>Assemblée Générale de L'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine</b> Informations : <a href="mailto:gout.nouvelleaquitaine@gmail.com">gout.nouvelleaquitaine@gmail.com</a>
12 et 13	<b>Salon Chocorrèze 2022 Tulle (19)</b> Informations : <a href="mailto:chocorreze@gmail.com">chocorreze@gmail.com</a> Tel : 07 56 80 56 69
19	<b>Chapitre de la Confrérie de l'Ordre Médulien à Lesparre-Médoc</b> Informations : <a href="mailto:ordremedulien@gmail.com">ordremedulien@gmail.com</a> Tél : 06 07 52 58 64

## HISTOIRE DES CONFRÉRIES

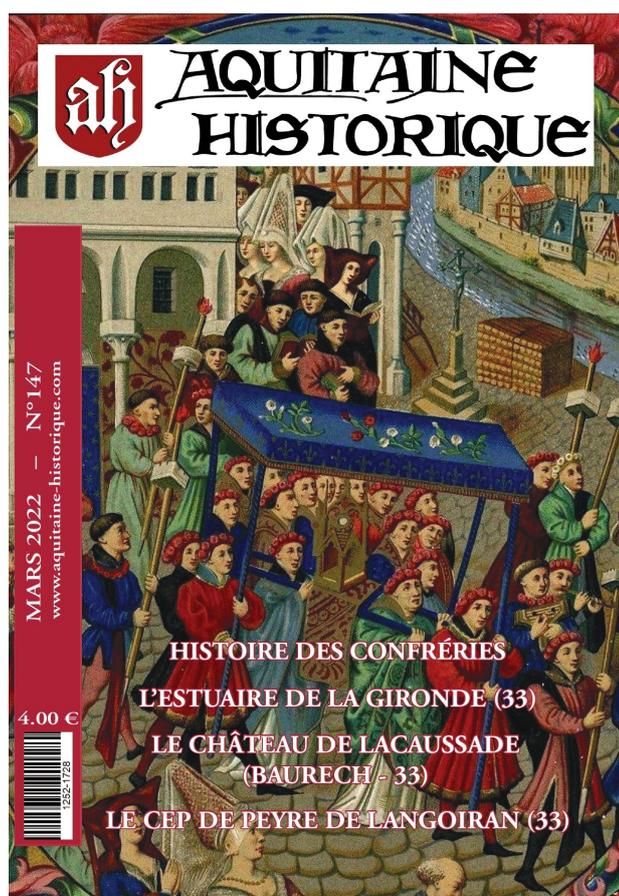
Des corporations de métier aux associations d'essence religieuse en passant par les confréries laïques, Bruno Carnez, président de l'Ambassade des Confréries de Nouvelle-Aquitaine, retrace la vocation et l'évolution de ces groupements depuis leur origine, ainsi que leurs rapports avec l'Église et les régimes politiques. L'auteur met en valeur les spécificités professionnelles et les valeurs humaines qu'elles véhiculent. L'inscription des confréries œnogastronomiques, qui est en cours d'étude, au titre du Patrimoine Mondial immatériel et culturel de l'Unesco, sera une reconnaissance de leur rôle humain, culturel et social. Elles réaffirment, à cette occasion, leur volonté de défendre les us et coutumes largement inspirés de leur passé médiéval, à travers la valorisation des territoires, de la gastronomie, de la culture et de l'histoire.

Ainsi, Aquitaine Historique se devait de présenter les confréries. L'article est à retrouver dans le n° 147 de la revue trimestrielle de cette association, à paraître en mars 2022. À commander par mail à [aquitainehistorique@gmail.com](mailto:aquitainehistorique@gmail.com).  
Tarif revue seule, sans envoi : 4 €. La revue est à retirer sur RV, à Aquitaine Historique 43 av. Maréchal Leclerc 33140 Villenave-d'Ornon.  
Tarif revue avec envoi groupé : 5 €, pour toute commande et règlement avant le 15 mars 2022.

À compter du 16 mars 2022, tarif revue avec envoi individuel : 8 €.

Pour toute information, adresser un mail à [aquitainehistorique@gmail.com](mailto:aquitainehistorique@gmail.com) ou

consulter le site web [www.aquitaine-historique.com](http://www.aquitaine-historique.com).



## DOMAINE DU MOULIN AUTHIER À COUSSAC-BONNEVAL (HAUTE-VIENNE) : UN SITE MULTI-ACTIVITÉS



Tout commence en 1905 lorsque François Lavaud rachète le Domaine du Moulin Authier à la famille de Bonneval. A l'époque, le Domaine est une ferme et le Moulin est utilisé pour la meunerie. Après la guerre 14-18, quand l'électrification se met en place dans les villages et à Coussac-Bonneval, le moulin situé à quelques encablures du centre-bourg et positionné au bord du ruisseau est naturellement sollicité. Il est alors transformé en unité génératrice. Louis Lavaud, le grand-père d'Éric Lavaud, l'actuel propriétaire saisit l'opportunité de rentrer dans l'une des entreprises qui allaient devenir EDF au sortir de la deuxième guerre mondiale.

### De la meunerie à la pisciculture.

Au début des années 50, Louis Lavaud prend sa retraite et s'est naturellement replié sur les terres qui l'avaient vu grandir sur le Domaine du Moulin Authier. Il était encore jeune et dynamique. C'est en échangeant avec un ami médecin à Angoulême qu'il décide de s'intéresser à l'élevage de truites. Un étang, une configuration naturelle propice s'y prêtent. Alors il se lance. Il avait quelques vaches, et quand il en vendait une, l'argent était destiné à aménager un bassin, puis un autre. Dix ans plus tard tout est fonctionnel et l'unité d'aujourd'hui est en place. Louis Lavaud élève des truites et a l'idée de proposer, dès les années 1960 des loisirs autour de la pêche à la ligne. A la fin des années 1970, le père d'Éric, Marcel Lavaud, directeur de l'école de Coussac-Bonneval et son épouse Arlette reprennent la suite et cette dernière aménage le Moulin en écomusée qui met bien en valeur les éléments du patrimoine rural.

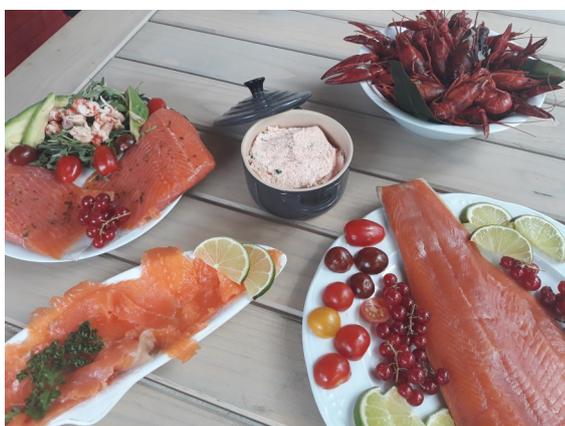


### Le temps a passé. De nouveaux projets.

En 2006, Éric et Isabelle Lavaud, leurs 3 enfants décident de reprendre les rênes de la pisciculture familiale. Ils s'inspirent de ce qu'ont fait les ancêtres. Ils aménagent, rénovent, construisent et restaurent en même temps un ancien Prieuré de 1880 éloigné de 800 m du Domaine du Moulin Authier. Afin de mieux valoriser ce bâti, la rénovation s'est portée sur des gîtes tout confort et douillet. Deux gîtes d'exception sont installés et un petit camping complète l'offre d'hébergement mise en place sur le Domaine du Moulin Authier.

C'était une époque où il fallait être sur tous les fronts mais la très grande motivation de cette aventure faisait oublier la forte intensité du travail à mener. Le Domaine du Moulin Authier s'étend sur 7 hectares. Il y a des cascades, des étangs de différentes tailles et des bassins qui servent au stockage des poissons et aux activités dédiées à la pêche. Autour de l'activité piscicole, d'abord dédiée à la production de poisson, nous développons la pêche de loisirs pour les pêcheurs confirmés, les débutants, le no-Kill sur des bassins avec des poissons trophées ou même la pêche sur étang privatisé. La gamme doit répondre aux différentes attentes. La pêche peut être sportive ou de détente. Elle peut se faire, seul, où en famille.

### Les produits de la pisciculture du Domaine du Moulin Authier.



Les poissons élevés dans les bassins du Moulin Authier sont commercialisés frais ou transformés. Truite portions, arc-en-ciel, farlos, en pavés, filet, truite fumée, en gravlax, en rillettes. Depuis une dizaine d'années, un restaurant a ouvert près de la cascade dans un cadre très agréable. La restauration et notre prestation traiteur s'attachent à valoriser nos poissons ainsi que les produits des nombreux producteurs locaux, en les présentant et en les cuisinant. Cet axe de travail s'inscrit dans une démarche écocitoyenne basée sur le local et le bien-manger. La commercialisation des produits piscicoles s'appuie aussi sur une boutique qui rassemble des spécialités locales jusqu'au poisson en porcelaine !

Des partenariats sont établis avec d'autres boutiques de produits en circuits courts, restaurateurs, épicerie, plateforme de drive fermier de Corrèze et de Haute-Vienne. La présence sur des marchés permet aux amoureux des marchés de producteurs de retrouver les produits de la pisciculture.



Le domaine du  
MOULIN AUTHIER

#### DOMAINE TOURISTIQUE EN LIMOUSIN

Gîtes / Pisciculture / Restauration / Evènementiel

Tel : 05.55.48.34.24 / 06.76.79.05.81

Mail : [moulinauthier@gmail.com](mailto:moulinauthier@gmail.com)

Site Internet : <https://www.moulinauthier.com>



Programme Printemps 2022

## PRÉSENTATION DES "GOÛTS DE CŒUR "

Étudiants à l'université Bordeaux Montaigne en licence Valorisation, Animation, et Médiation des territoires, nous devons valider un module qui consiste à réaliser un projet de groupe afin de parvenir à l'obtention de notre diplôme.

Dans ce cadre, nous avons été contactés par l'IGNA ; *l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine qui est détentrice de la marque "les Sentinelles du goût", et qui vise à sélectionner des producteurs contribuant à la notion de goût de par leurs recettes et produits.*

En amont, nous avons établi un cahier des charges afin de les sélectionner selon les convictions de l'association, comme par exemple le respect de l'environnement, les conditions d'élevages, leur identité propre au territoire ou un savoir-faire traditionnel ou innovant.

Plusieurs **"Goûts de cœur"** ont ensuite été sélectionnées afin de valoriser le travail réalisé par les producteurs et de les mettre en lumière.

De ce fait, nous aimerions vous les faire découvrir, lors d'une matinée, afin que vous puissiez prendre connaissance de notre travail et des convictions de l'IGNA.

Nous en profiterons pour leur remettre une reconnaissance, une certification qui validera leur savoir-faire, et tout cela porté par l'association.

Pour se faire, nous vous donnons rendez-vous :

**Le Jeudi 10 mars 2022 à 11h00**  
**à la Chambre régionale d'agriculture Nouvelle-Aquitaine**  
**6 Parvis des Chartrons, 33075 Bordeaux.**

Les produits et acteurs retenus pour cette édition 2022 sont :

- Le Safran de la chaises en Bocage : petite production de safran, poivres de Sichuan et produits dérivés, notamment des confitures réputées.
- Chez Gus : restaurant historique et populaire de Tulle, réputé pour sa farcidure
- Les mijotées de la Belle : connue localement pour son farci poitevin et ses conserves de légumes cuits au feu de bois
- Les Ruchers du Born : producteurs de miels de la forêt des Landes depuis 1960
- Le Champ des Echos : producteurs de ketchups naturels
- La ferme du Prie Dieu : produisant des spécialités à base de graines de courges

### **Au programme :**

- **11H** - Accueil du public
- **11H15** - Présentation du projet
- **11H30** - Animation - dégustation des produits - présentation des producteurs
- **12H15** - Échange - Remise des reconnaissances de l'IGNA auprès des producteurs

Nous vous remercions de confirmer votre présence au 06 30 05 83 35  
ou par e-mail à [projetinga@gmail.com](mailto:projetinga@gmail.com) avant le mercredi 2 mars 2022.

**CONFRÉRIE DE NOUVELLE-AQUITAINE**  
**L'ORDRE MÉDULIEN**  
**CONFRÉRIE DE L'ART DE VIVRE EN MÉDOC**



L'ORDRE MEDULIEN "Confrérie de l'Art de Vivre en Médoc" a été créée en 1993.

La confrérie tient son nom du terroir qu'il défend. Le terme médulien a plusieurs origines possibles de *medilicus* nom d'un peuple ancien, les Meduli; ou *in medio aquae*, au milieu des eaux.

Parmi toutes les confréries de la Nouvelle-Aquitaine, l'Ordre Médulien se distingue parce qu'il ne valorise pas une spécialité en particulier, mais un mode de vie et un territoire. On y fait l'éloge du Médoc, de ses forêts, de ses vignes et de son estuaire et de ses bons produits. Sa particularité est de faire valoir la qualité de vie en Médoc.

Notre ordre est basé sur les principes de la plus pure tradition de la chevalerie du Moyen Âge (Défendre les lieux). Il est soumis à une certaine éthique, respectueux de la tradition, tout en étant résolument tourné vers l'avenir.

**Chapitre annuel 3e samedi du mois de mars soit le 19 mars 2022 à Lesparre-Médoc**

Grand Maître	Jean François HAINAUT
Bailli	Manuella SAFFORES
Bailli	Franck TIFFON
Chancelière	Mireille MARCHANDIN
Chambellan	Danielle GUIMARAES
Echanson	Francis AUGEAU
Echanson	Chantal AUGEAU
Echevin	Isabelle MUNETTI
Sénéchal Honoraire Argentier	: Bernard JOUSSET

**Contact :** [ordremedulien@gmail.com](mailto:ordremedulien@gmail.com)

Téléphone : 06 07 52 58 64

Site : <https://ordremedulien.jimdofree.com/>

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)