



La Lettre de l'IGNA

N° 5 – Février 2019

ÉDITORIAL DE LA PRESIDENTE

LENDEMAINS D'ÉTRENNES : LES LIVRES GOURMANDS

Voilà un titre étonnant pour des ouvrages qui règnent dans les Salons du même nom ou sur les présentoirs des librairies. Comme si l'on prenait plaisir à déguster leur papier et ceci à n'en plus finir au vu du succès qu'ils rencontrent en toutes saisons. Il suffit de les feuilleter pour qu'ils suscitent une forme de religiosité liée à leur beauté iconique et au glissement des sens qu'ils procurent. De page en page, d'image en image, à force de les contempler, la vue se substitue à l'odorat, au goût et au toucher. Nos regards, envieux ou simplement admiratifs, dégustent une quantité de denrées, de mets et de recettes capables de rassasier toute la lignée des géants de Rabelais. Les yeux ne s'en lassent pas et en demandent davantage : plus de dépaysement, plus d'exotisme, plus de découvertes. Le tout offert sur le plateau des pages et des doubles pages que nous feuilletons sans jamais nous lasser.

C'en est bien fini du péché de gourmandise qui a tant inspiré les peintres du Moyen Âge et de la Renaissance, il suffit de contempler les "livres gourmands" sans risquer l'enfer et avec bien des chances d'entrer au paradis des consommateurs, avec modération...

Anne Marie COCULA

ANIMATIONS ET MANIFESTATIONS FÉVRIER 2019

- | | |
|--------------|---|
| 4 | Conférence Entre Tradition et Innovation les vinaigres balsamiques de Modene à la Maison de la Recherche Université Bordeaux Montaigne Info : philippe.meyzie@u-bordeaux-montaigne.fr |
| 15h30 à 17 h | Grand Concours National du Chocolat 2019 de la Ville de Bordeaux Jardin Botanique |
| 8-17 | Informations : contact@famq.fr |
| 10 | Chapitre de la Confrérie de la Lamproie de Sainte-Terre (33) |
| | Informations : http://sainteterre.fr/ |
| 23 | Chapitre de la Confrérie des Vins de Saint-Roman en Bordelais et Pays Libournais |
| | Informations : http://www.confrerie-st-romain.fr/ |
| 24 | Fête des Boeufs Gras à Captieux (33) |
| | Informations : http://www.captieux.fr/Fete-traditionnelle-des-Boeufs-Gras-550 |
| 27 | Fête des Bœufs Gras à Grignols (33) |
| | Informations : https://www.gironde-tourisme.fr/fetes-manifestations/fete-des-boeufs-gras-de-grignols |
| 28 | Fête des Bœufs Gras à Bazas (33) |
| | Informations : http://www.ville-bazas.fr/ |
| 2 Mars | Fête de la Palombe à Saint Martin du Puy (33) |
| | Informations : http://dictionnairedelapalombe.blogspot.com/media/00/01/1526017989.pdf |

LA BAZADAISE

Originaire du Sud-Ouest, la « Bazadaise » est une ancienne race de travail qui fait partie des quatre races à viande de la région Nouvelle Aquitaine. Présente en France comme à l'étranger, c'est aujourd'hui une race dynamique qui attire les jeunes éleveurs.

La « Bazadaise » possède de nombreuses qualités. Elle est rustique et s'adapte à toutes les conditions de terrain et à tous les climats. Ses aptitudes propres en font une race facile à élever, notamment pour les vèlages et pour son caractère maternel prononcé.

La « Bazadaise » s'illustre surtout par ses qualités bouchères. Elle a une très bonne conformation avec une finesse de squelette exceptionnelle permettant d'obtenir d'excellents rendements carcasse. S'ajoute à cela une qualité gustative de la viande remarquable, s'exprimant par sa tendreté et son persillé magnifique. Outre l'emblématique bœuf de boucherie d'autres productions sont représentées au sein de la race, comme le veau de lait élevé sous la mère.

Tous les ans, la race est mise à l'honneur à Bazas avec la fameuse « Fête des Bœufs Gras » dont l'édition 2019 se déroulera le 28 février. 18 bœufs, parmi les plus beaux spécimens, défilent dans les rues de la ville. Une remise des prix récompensera les meilleurs animaux dans les différentes catégories (Conformation, Qualités de Race et Qualités bouchères).

Nathalie MORLOT



La Bazadaise sera également fêtée dans deux autres villes du Sud-Gironde,
Captieux le 24 février
Grignols le 27 février

LA LAMPROIE



Nasse

La lamproie marine est un migrateur, elle effectue la plus grande partie de sa croissance en mer, milieu plus riche et plus productif que les eaux douces. De retour dans l'estuaire de la Gironde, s'appêtant à regagner les fleuves pour se reproduire, elle peut parcourir 50km en une journée.

Le cycle de vie de la lamproie marine : reproduction en rivière, développement des œufs et des larves en rivière 5 à 7 ans, dévalaison des juvéniles vers la mer, croissance en mer 1 à 3 ans, migration des adultes vers les fleuves.

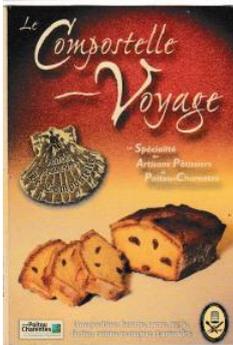
La lamproie se pêche du 1er décembre jusqu'au 15 mai à l'aide de nasses ou de filet.

Fidèle à sa mission de promouvoir sa cuisine, la confrérie organise des ateliers destinés à transmettre un savoir-faire ancestral.

Joël DUPORGE

La Lamproie est également pêchée dans l'estuaire de l'Adour

LE COMPOSTELLE VOYAGE



Depuis l'époque des grandes croisades et des pèlerinages, (XIème et XIIème siècles), le Poitou-Charentes est traversé par un chemin menant de nombreux chrétiens à « Saint Jacques de Compostelle » en Espagne. En souvenir de cette période, et pour accompagner les marcheurs durant leur long et éprouvant voyage, les pâtisseries de la région ont imaginé un gâteau : le Compostelle-Voyage. Fruit d'un savoir-faire artisanal, ce gâteau se présente sous la forme d'un cake aux raisins macérés dans le Cognac. Les raisins au cognac ont macéré 40 jours avant de regagner la pâte aux œufs frais, le sucre, la farine et le beurre AOC qui composent la base du cake puis glacé de pâte d'amande attendrie au cognac. Deux cuissons sont nécessaires pour une bonne souplesse et légèreté du cake de Compostelle.

Le cake Compostelle a été homologué par la communauté des Franciscains pour leur 800^{ème} anniversaire en 2014

Afin d'identifier le lien qui unit ce produit et sa région, une démarche qualité basée sur l'Identifiant Régional « Signé Poitou-Charentes » a été mise en place par les professionnels.

La Confrérie du Gâteau Compostelle valorise ce produit

Serge SOULARD

L'IGNA inscrira le Gâteau Compostelle dans sa liste des Sentinelles du Goût et s'attachera aux côtés de la Confrérie à sa sauvegarde

BORDEAUX FÊTE LE CHOCOLAT



Le Jardin botanique de Bordeaux et la Fédération autonome des métiers gourmands (FAMG) mettent à l'honneur pendant 10 jours le chocolat et ses métiers.

Vous pourrez admirer les sculptures en chocolat du concours national 2019, profiter de démonstrations et de dégustations chocolatées avec des animations et des ateliers pour petits et grands.

Serge LEBLANC
Président de la FAMG

DEUXIÈME CHAMPIONNAT d'EUROPE DES RECETTES CRÉATIVES



La Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau a organisé sous le parrainage de l'IGNA et de la CNTF (Confédération Nationale des Tripiers de France), le deuxième championnat d'Europe des recettes créatives sur la tête de veau, ris de veau et autres produits tripiers en novembre dernier à La Rochelle.

Le 20 janvier à Châtelailon-Plage les prix ont été remis en présence du Président de la CNTF, le Grand-Maître de la Confrérie, un représentant de l'IGNA et le président de la CMACM (Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Charente-Maritime). Le grand vainqueur est Monsieur Alain Demouchy, artisan, cuisinier « La Créole » 16, impasse de Chey 79000-NIORT qui a eu le Grand Prix international de la meilleure recette de ris de veau

Alain DEGORCEIX

Grand Maître de la Confrérie Rochelaise de la Tête de Veau

DÉCOUVERTE DE LA FARCIDURE AU LYCÉE PROFESSIONNEL AGRICOLE DE TULLE NAVES

Le 31 janvier La Confrérie de la Farcidure et du Milhassou a permis la découverte de la farcidure, recette corrézienne, aux élèves du Lycée professionnel Agricole de Tulle Naves. Nous présenterons cette recette à l'occasion d'un prochain numéro. Bravo la Confrérie pour cette initiative conforme aux valeurs que nous défendons.