l'actualité

l'actualité
POITOU-CHARENTES

LE REPAS GASTRONOMIQUE
FAÇON POITOU-CHARENTES

■ JUILLET ■ AOÛT ■ SEPTEMBRE ■ 2011 ■ N° 93 ■ 8 € ■

9 782911 320194

BARTHÉLÉMY TOGUO, *Habiter la terre*, gravure sur bois, 2011

DU BATTEMENT DE CŒUR À L'EMPORTEMENT DU MONDE

Ve BIENNALE INTERNATIONALE D'ART CONTEMPORAIN DE MELLE

25 juin - 18 septembre 2011

Christian Boltanski
François Bon
Céline Boyer
Gilles Clément
Pascal Colrat
Thierry Fontaine
Ha Cha Youn
Mona Hatoum
Shigeko Hirakawa
Gary Hill
Jason Karaïndros
Kôichi Kurita
Sébastien Laval
Claude Lévêque
Cristina Lucas
Adrian Paci
Mathieu Pernot
Dominique Robin
Massinissa Selmani
Claire Servant
Chiharu Shiota
Kristina Solomoukha
Max Streicher
Barthélémy Toguo
Paul Virilio
Fang Wen

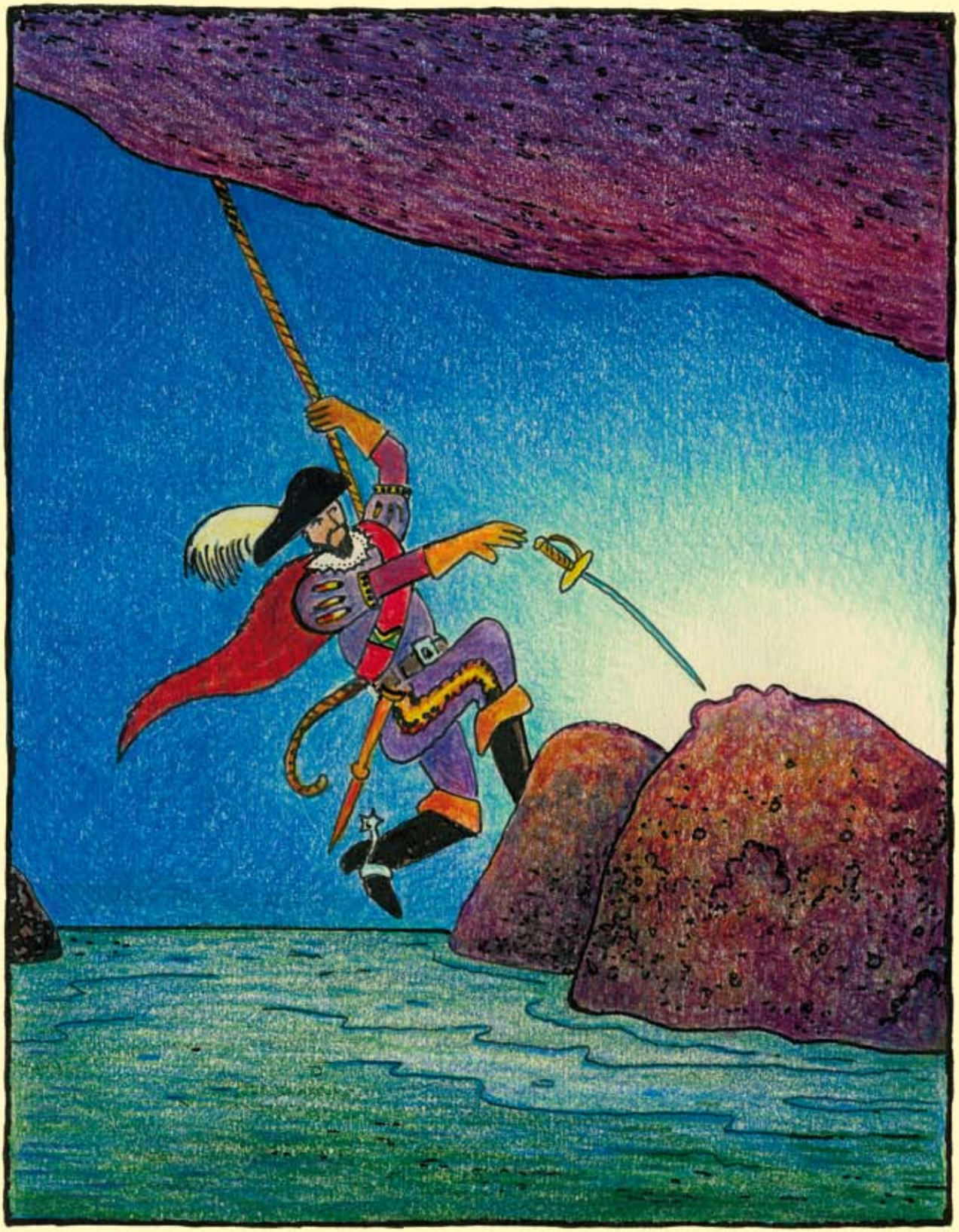
Direction artistique
Dominique Truco

Tous les jours de 11 h à 13 h et de 14 h 30 à 19 h, sauf lundi. Entrée libre.

EXTENSION DE LA BIENNALE À L'HÔTEL DE VILLE DE NIORT

Max Streicher *Dung Beetle*

05 49 29 15 10 **www.biennale-melle.fr**



GUY DE THOUARS, DUC DE BRETAGNE
N'OUBLIA JAMAIS LE GOÛT DE
SON PREMIER DAIL

Glen Baxter 2011

sommaire

6 MAIS OÙ SONT LES GRANDS CHEFS ?
7 PRODUITS RÉGIONAUX, TESTÉS ET APPROUVÉS
LA CUISINE MOBILE DE L'IRQUA
8 GASTRONOMIE DE PLEIN AIR
10 DES HUÎTRES AU GOÛT DE TERROIR
11 LA PLANCHA NIORTAISE
FAGOT AU COGNAC ET GRILLON CHARENTAIS
12 LABELS
13 ROUTES
14 PORTRAITS
16 SAVEURS D'OR
24 LA JONCHÉE, DESSERT DU MARAIS
31 MOJHÈTES
34 TABLE OUVERTE AU CHÂTEAU
35 PORCELAINES
43 ORFÈVRES DES DEUX-SÈVRES AU XVIIIe SIÈCLE
45 ORANGE
52 CAGOUILLES
62 PETITES LEÇONS ENTRE AMIS
63 AMBITION MÉNAGÈRE
64 CHEFS
73 MAGASINS FERMIERS
75 UNE CHÈVRERIE D'AVANT-GARDE
79 BEURRE D'ÉCHIRÉ
80 VEAU DE CHALAIS
91 AUROCHS, PORC NOIR ET LIMOUSINE
84 VOLAILLES DE PATRIMOINE
85 SAFRAN
91 COCAS, CALENTICAS ET MIGAS
104 CORNUELLES
105 ANGÉLIQUE
108 REINETTE CLOCHARD
109 CAROTTE DE JARNAC-CHAMPAGNE
110 CHOCOLAT
111 NOIX AOC
112 DU COGNAC AU PISCO
113 PINEAU D'ANTAN
114 VIGNES
125 SCOFA
129 VICTIME DE LA RÉVOLUTION VERTE
132 MERVEILLES DE ROBERT MARTEAU
125 OUVRIR UNE HUITRE COMME UN LIVRE DE POÉSIE
ÉLOGE DU BIGORNEAU
120 CALENDRIER DES FESTIVITÉS CULTURELLES

18 **BANQUET RÉPUBLICAIN À AVALLON**
Au printemps 1906, la victoire de Charles Torchut dans l'arrondissement de Marennes est l'occasion d'agapes républicaines. Par Benjamin Caillaud.

20 **LE GOÛT DU PAYSAGE**
Certaines productions locales évoquent un type de paysage particulier. Les relations concrètes entre terroir et territoire. Par Jean-Philippe Minier.

Marc Deneyer

Mazières-en-Gâtine, le territoire de la vache parthenaise.

26 **MÉTAMORPHOSES**
L'empreinte des imprévus et signes du passage du temps dans la campagne poitevine. Par Alberto Manguel.

28 **MARAIS SEC, MARAIS MOUILLÉ**
Diptyque sur le litre à moules et la caisse aux grenouilles. Par François Bon.

32 **LE REPAS DES MOINES AU MOYEN ÂGE**
Ascétisme ou abondance ? Le régime alimentaire des religieux au Moyen Âge reste controversé. Par Pascale Brudy.

36 **LES FRANÇAIS À LA TABLE ROYALE**
Au XVIIe siècle, l'art de la table à la française se distingue en Europe et s'affirme comme l'un des beaux-arts. Entretien avec Florent Quellier.

Daniel Clauzier, *Les livres, les tableaux et les meubles... aidez-moi...*, série Golden Age, photographie, 2011.

46 **MANGER HORS DE CHEZ SOI**
Les «repas» dans les auberges et cabarets du Centre-Ouest aux XVIIe et XVIIIe siècles. Peu de bonnes adresses. Par Fabrice Vigier.

50 **MANGER EN POITEVIN-SAINTONGEAIS**
La cuisine régionale d'un point de vue linguistique. Par Liliane Jagueneau.

54 **AU BANQUET DE LA VIE**
Il ne s'agit pas seulement de s'alimenter. Manger c'est bien en soi. Chez soi, au restaurant, avec des amis, manger ailleurs, surtout ailleurs, dans des contrées que l'on ne connaît pas vraiment, là où la vie grouille. Par Bernard Ruhaud.

Xavier Musat

58 **CHEFS À DOMICILE, LE GOÛT DES HÔTES**
Des courses au dessert, les chefs à domicile mettent leur savoir-faire au service de leurs clients pour des repas d'exception. Récit avec Pascale Renaudineau.

60 **FESTINS D'AUJOURD'HUI**
Trois traiteurs, Claude Lafond à Poitiers, Jean-Jacques Pannetier à La Rochelle et Magali Chauvin à Niort, racontent ce que demandent leurs clients pour l'organisation de repas de fête.

66 **ENGLISH FRENCH PUB**
À Néré, en Charente-Maritime, les soirées fish'n'chips du bistrot Saint-Pierre réunissent aussi bien les Anglais que les Français.

68 **CHOISIR LES ALIMENTS**
Martin Bruegel, historien au laboratoire Alimentation-Sciences sociales de l'Inra, analyse les habitudes de consommation des Français.

70 **DU CHAMP À L'ASSIETTE**
Aujourd'hui, les relations entre les transformateurs et les producteurs mettent les consommateurs en position d'arbitre. Entretien avec l'économiste Jacques Mathé.

76 **LA PARTHENAISE, DU TERRITOIRE AUX USAGES**
Après avoir façonné son territoire, la race parthenaise réinvente son avenir grâce aux nouveaux usages alimentaires. Ceux-ci transforment la filière, qui s'adapte progressivement..

82 LE POULET DE BARBEZIEUX, UNE RÉSURRECTION
Abandonné dans les années 1950, le poulet de race Barbezieux a fait son retour à la fin des années 1990, grâce à la volonté d'une poignée de passionnés, réunis au sein de l'association Aspoulba. Retour sur la relance d'une filière historique et haut de gamme. Récit avec Gilbert Marchand.

Alberto Bocos

86 LES PORCS QU'ON ABAT
Le rituel du cochon reste une pratique bien vivante à la campagne. Récit d'un sacrifice. Par Pierre D'Ovidio.

92 MARC DENEYER : MANGER LE PAYSAGE
En photographiant le patrimoine culinaire du Poitou-Charentes, Marc Deneyer révèle des formes et des paysages inattendus.

102 LA CULTURE DE LA TRUFFE
Les sols de Poitou-Charentes ont livré 1 500 kg de truffes en 2010. Et quand les conditions climatiques sont réunies, ils peuvent en produire trois ou quatre fois plus. Récit avec Jean-Marie Doublet.

106 FRUITS D'ANTAN
Court-pendu, belle des brunetières, des noms de pomme ou de cerise dont on n'entend plus guère parler. Et pourtant ces fruits existent encore. Entretien avec Jean-Pierre Bluteau.

116 CHEZ LES MARIÉS DE DOISNEAU
Le récit du mariage photographié par Robert Doisneau en 1951 à Saint-Sauvant, par la mariée Anne-Marie Motillon, épouse de Gilbert Marcheteau.

120 FESTOYER À LA CAMPAGNE
Partage avec les membres et amis de l'association «Dive Mémoires» à Sainte-Soline. Souvenirs de repas de fêtes et du quotidien.

122 LE GRAND TOUR DES SAVEURS DE GLEN BAXTER
Le Safari historico-gastronomique de l'artiste britannique Glen Baxter conduit à la découverte du patrimoine culinaire régional. À voir au musée de Cognac.

126 LA DIGESTION DU FARCI POITEVIN
Un fameux farci poitevin nous reste sur l'estomac. Pourquoi ? Immersion dans les profondeurs du tube digestif, avec le professeur Christine Silvain, hépato-gastro-entérologue au CHU de Poitiers.

130 PATHOGÈNES À TABLE
L'action des bactéries, virus, levures, moisissures et protozoaires sur notre organisme, et comment limiter les problèmes de santé liés aux pathogènes alimentaires.

édito

Cette édition de *L'Actualité* sur le repas gastronomique façon Poitou-Charentes ne se veut ni exhaustive, ni encyclopédique et encore moins un inventaire. En s'appuyant sur la grille de lecture qui a permis à l'Unesco d'inscrire le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité, c'est une approche ouverte qui est proposée ici. Avec à la fois les grands classiques de la cuisine régionale mais aussi des surprises ou des découvertes débusquées au coin du paysage. Il y a une prise en compte de l'éventail complet, du champ à l'assiette, des filières agricoles aux marchés fermiers. Il est question d'art culinaire mais pas seulement, sachant que tout bon repas commence par la recherche de bons produits. Quantité de portraits sont mis en vedette pour illustrer ce voyage. Les photographies de Marc Deneyer démontrent que si l'art culinaire sollicite le goût et l'odorat, c'est aussi la vue qui le révèle.
Le regard des étrangers, admiratif et parfois moqueur, nous apprend beaucoup sur nos pratiques sociales. « À quoi reconnaît-on une tablée de Français ? Pendant qu'ils dégustent un bon repas, ils parlent de ce qu'ils mangent, du dernier bon repas qu'ils ont fait, et de ceux qui s'annoncent. » C'est un fait de civilisation qui commence dès le XVIIe siècle. La naissance d'un art de vivre qui ne se dément pas. Au contraire, la recherche d'une qualité retrouvée ou à réinventée est un message à suivre de près.
Voici un numéro exceptionnel à savourer, comme l'écrit Bernard Ruhaud, « autour d'une table et avec des amis ».

Didier Moreau

En couverture : Dessin de Xavier Mussat

l'actualité POITOU-CHARENTES

L'Actualité scientifique, technique, économique Poitou-Charentes est éditée par l'Espace Mendès France avec le soutien du Conseil Régional de Poitou-Charentes et avec le concours du CNRS, de l'ENSMA, de l'Université de Poitiers, de la Ville de Poitiers, du CHU de Poitiers.

1, place de la Cathédrale 86000 Poitiers Tél. 05 49 50 33 00
Internet : http://actualite-poitou-charentes.info
E.mail : jl.terradillos@emf.ccsti.eu
Rédaction – Diffusion : 05 49 51 56 00 ■ Abonnements : voir p. 146 ■ Directeur de la publication : **Mario Cottron**
Directeur délégué : **Didier Moreau** ■ Rédacteur en chef : **Jean-Luc Terradillos** ■ *Fondateurs : Christian Brochet, Claude Fouchier, Jean-Pierre Michel*
CPPAP 1114 G 89186 ■ ISSN 1761-9971 ■ Dépôt légal 3e trimestre 2011
Conception – Réalisation : **Agence de presse AV Communication - Claude Fouchier**
Graphiste : Fred Briand - Poitiers ■ Imprimerie Sopan-Vieira - Angoulême.

Mais où sont les grands chefs ?

L'Unesco a inscrit au patrimoine mondial immatériel de l'humanité, en novembre 2010, le «repas gastronomique des Français». Chaque mot est important : il ne s'agit pas de la gastronomie mais du repas gastronomique, c'est-à-dire d'une pratique sociale coutumière, sachant que ce repas d'exception est considéré comme une variante améliorée du repas quotidien ; et, en toute logique, cette pratique sociale inclut la diversité des Français. Précisons que «l'art du bien manger et du bien boire» est partagé par une immense majorité de Français, quelles que soient leur origine et leur position sociale.

Pour toutes ces raisons, mais aussi parce que *L'Actualité Poitou-Charentes* propose depuis plus de dix ans de nouveaux regards sur les saveurs régionales grâce aux contributions de Denis Montebello, Marc Deneyer et Glen Baxter, nous avons élaboré ce «repas gastronomique *façon* Poitou-Charentes».

Plutôt que de mettre en scène de grands chefs qui, d'ailleurs, sont rares dans la région (aucun établissement trois étoiles), nous préférons montrer l'inventivité de la cuisine populaire, dans une approche très large où se mêlent l'histoire, les paysages, les terroirs, les filières économiques, les savoir-faire, les us et coutumes, le patrimoine, la création.

Ce goût pour la bonne chère, qui marie les mets et les mots, la tradition et la créativité, l'élitaire et le populaire, est solidement ancré dans la culture française depuis le XVIIe siècle. Si la cuisine savante est synonyme de luxe, de distinction ou de grand prix, aujourd'hui le vrai luxe n'est-il pas de trouver de bons produits et d'avoir le temps de les préparer ? Que la recette soit transmise par la grand-mère, piochée dans une revue spécialisée ou dans le livre d'un chef étoilé, peu importe. Le repas festif préparé à la maison se doit d'être excellent, bien sûr, mais il est surtout chargé de sens – et cela n'enlève rien, sauf un peu d'intimité, s'il est commandé à un chef à domicile, à un traiteur, ou organisé dans un restaurant.

En ce qui concerne la qualité et la diversité des produits, la région Poitou-Charentes est plutôt bien servie. Impossible de dresser un inventaire exhaustif en 150 pages, d'autant que nombre de dossiers ont déjà été traités dans *L'Actualité* et sont accessibles sur notre site d'archives (filière lait, fromages de chèvre, ostréiculture, etc.). Cette édition est une invitation à humer, à goûter, à cheminer sur les routes des saveurs. N'est-ce pas une chance de pouvoir déguster une jonchée – ce fromage du marais rochefortais si délicat qu'il ne supporte pas de voyager –, une entrecôte de parthenaise, un chapon de Barbezieux, une fouace de La Mothe-Saint-Héray, un mothais sur feuille ou des escargots aux orties ?

Bon voyage !

Jean-Luc Terradillos

Pommes «cézaniennes» de Gildas Le Reste (1999).

BIBLIOGRAPHIE GOURMANDE

BEAUSSANT Philippe, *Mangez baroque et restez mince*, Actes Sud, 1999 • BÉGUIN Maurice, *La Cuisine en Poitou* [1932], Geste éditions, 1993 • BRUEGEL Martin et LAURIOUX Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette littératures, 2002. • CNAC, *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Poitou-Charentes*, Albin Michel, 1994. • DUMAY Raymond, *De la gastronomie française*, préface de Jean-Claude Pirotte, La Table ronde, coll. «La petite vermillon», 2009. • FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996. • FRESYCA, *Terre des chèvres*, coord. Franz Jénot, Fédération régionale des syndicats caprins de Poitou-Charentes Vendée, Geste éditions, 2002. • LUCQUIAUD Francis, *Recettes gourmandes du Poitou-Charentes*, Geste éditions, 2004. • MONTEBELLO Denis, DENEYER Marc, *Fouaces et autres viandes célestes*, 2004 ; *Le diable, l'assaisonnement*, Le temps qu'il fait, 2007. • QUELLIER François, *La Table des Français. Une histoire culturelle (xve-début xixe siècle)*, Presses universitaires de Rennes, 2007. • *Les Cahiers de la gastronomie*, éd. Menu Fretin et IEHCA.
Institut régional de la qualité agroalimentaire Poitou-Charentes : www.irqua.com • Archives de *L'Actualité Poitou-Charentes* : http://actualite-poitou-charentes.info

LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes (naissances, mariages, anniversaires, succès, retrouvailles). C'est un repas festif réunissant des convives qui pratiquent ensemble, pour cette occasion particulière, "l'art de bien manger et de bien boire". Cette pratique, très populaire et familière à tous les Français, se développe en France depuis des siècles. Elle se transmet et évolue en permanence.

C'est une pratique sociale qui s'attache à une représentation commune du bien manger plutôt qu'à des mets particuliers. Son homogénéité dans toute la communauté provient :

– d'une part, du sens qu'elle lui donne : le bien être ensemble, l'attention à l'Autre, le partage autour du plaisir du goût, l'équilibre entre l'être humain et les productions de la nature ;

– d'autre part, des rites précis selon lesquels il se déroule : recherche de bons produits, référence aux corpus de recettes codifiées, savoir-faire culinaires, esthétisation de la table, succession des services, mariage des mets et des vins, conversations autour des mets.

Le repas gastronomique rythme la vie des membres de la communauté. Il resserre le cercle familial et amical et, au-delà, renforce le lien social. Il constitue un repère identitaire important et procure un sentiment de continuité et d'appartenance.

(Résumé du dossier de l'Unesco)

Produits régionaux, testés et approuvés

Onze personnes travaillent à l'Institut de la qualité agroalimentaire (Irqua) du Poitou-Charentes installé à Chasseneuil-du-Poitou sur le site du Futuroscope. Créé en 1998 sous la forme d'une association, actuellement présidée par Martine Lacroix, l'Irqua regroupe des collectivités mais surtout des professionnels engagés de manière collective dans une démarche de qualité agroalimentaire. *«Notre cœur de métier*, explique Charles Horgue, coordinateur de l'institut, *est d'aider ces producteurs, artisans et pêcheurs à non seulement conduire une démarche qualité mais aussi les orienter dans la valorisation de leurs produits.»* En effet, ces derniers avec l'aide de l'Irqua peuvent choisir de mettre en avant le territoire, le goût ou une pratique dans une démarche qualité (IGP, Label rouge ou Signé Poitou-Charentes). Mais aussi se rendre compte que le processus de labellisation n'est pas adapté à leur produit et, par exemple, qu'ils le vendraient mieux s'il était transformé. *«Dans ce cas, nous les accompagnons pour réaliser cet objectif.»*

Gilles Cabel, le cuisinier créatif de l'Irqua.

Alberto Bocos

POURQUOI LA QUALITÉ ? *«Le cœur de la réponse est dans l'actualité, avec la bactérie* Escherichia coli. *Dès qu'il y a une crise, on se souvient de l'importance de la description précise des pratiques et de la traçabilité. La démarche qualité est un combat technique pour les aliments sains.»* C'est aussi une manière de renforcer les liaisons entre un lieu et ses productions. *«Nous avons des produits emblématiques dans la région liés à des savoir-faire et des métiers. Et là nous ancrons le produit dans le territoire, mais sans le figer.»* Aussi, le cahier des charges du label Signé Poitou-Charentes est-il réévalué tous les deux ans *«pour notamment garder une longueur d'avance sur les évolutions réglementaires»*. L'atout du label régional étant sa réactivité : *«En six mois on peut décider et mettre en œuvre l'allongement du temps de maturation d'une viande ou le régime alimentaire d'une chèvre.»*

À partir de 2004, les résultats d'une enquête de consommation mènent l'institut au-delà de cette première mission. *«Cette étude interprofessionnelle du Credoc montrait que si les gens ne mangeaient pas des produits de qualité, c'est d'une part qu'ils ne les connaissaient pas, d'autre part qu'ils ne savaient pas les cuisiner.»* Or, précise Charles Horgue, beaucoup de produits de Poitou-Charentes sont bruts et ainsi confrontés à cette "incompétence culinaire". Ni une, ni deux, l'Irqua a recruté le cuisinier Gilles Cabel pour pallier ces lacunes. Et, pour encore faciliter l'accès aux produits, l'Irqua les a tous géo-localisés sur son site Internet. *«Tout cela vise à favoriser les circuits courts et à rapprocher les gens de ce qu'ils mangent. Manger, acheter, ce n'est pas anodin. Acheter des pommes reinettes clochard de Gâtine c'est conforter l'emploi local, un paysage et des pratiques environnementales. C'est aussi avoir une autre approche du goût. Par exemple, le veau de Chalais n'a ce goût que parce que sa mère a brouté une herbe poussant sur un sol pauvre en fer.»*

En plus de sensibiliser les consommateurs, l'Irqua travaille aussi avec les jeunes cuisiniers en formation professionnelle et avec les scolaires, une mallette pédagogique va circuler à partir de 2012 dans les CM1 et CM2 de la région.

Un peu à part dans l'organigramme de l'Irqua car organisé en collaboration étroite avec les directions départementales de la protection des populations, le Concours régional des saveurs créé en 1981 s'affirme comme un concours agricole. Chaque année, près de 700 produits sont soumis à l'appréciation de 350 jurés. Notons que les jurys sont composés pour moitié de professionnels et pour l'autre moitié de simples consommateurs. Les produits médaillés et leurs producteurs sont décrits sur le site www.saveurspoitoucharentes.com.

Anh-Gaëlle Truong

La cuisine mobile de l'Irqua

Depuis six ans, Gilles Cabel invente des recettes pour préparer les produits Signé Poitou-Charentes. Ses critères : *«La recette doit être simple, réalisable à la maison, et étonnante.»* Pour ce faire, il détourne des classiques, la blanquette par exemple mais remplace le veau par le chevreau et la crème par le mothais sur feuille. Ou bouscule totalement les codes comme quand il rompt avec l'usage traditionnel de l'angélique dans la confiserie pour la combiner en préparation sucrée-salée à du poisson, de la volaille ou du lapin. Pour à la fois promouvoir les produits et montrer comment les cuisiner, Gilles Cabel sillonne la région avec son camion équipé d'un four et d'une plaque de cuisson. Il est ainsi sorti plus de soixante jours l'année dernière. Ce jour-là, le 19 juin au bord de la Charente, sur l'aire de loisirs de Rejallant à Condac, il participait à Croc'Santé, un week-end d'animations sportives et nutritionnelles. Gilles Cabel y a préparé des toasts de pain d'épice au fromage de chèvre et au confit d'échalions. Pendant que le confit mijotait doucement avec du jus de pomme, les gens sont passés, ont jeté un coup d'œil à la casserole. Le cuisinier en a profité pour leur faire goûter un pain filou, des petits bouts d'angélique confite ou un peu de ce jus de pomme. *«Ce qui me change et me plaît le plus, c'est le contact avec les gens. Dans une cuisine, on ne voit personne, ici c'est complètement l'inverse.»*

Aussi, rapidement, autour de cette cuisine mobile, les conversations s'animent. Dit-on cagouille ou luma ? Et comment préparez-vous la truffade ? Chacun a sa réponse et nombreuses sont celles qui glissent dans leur sac les recettes que Gilles Cabel a mis à disposition sur un présentoir. Elles sont toutes sur le site Internet de l'Irqua. ***A.-G. T.***

Jean-Baptiste Bonnin

Gastronomie de plein air

L'association Iodde (pour île d'Oléron développement durable environnement), créée en 2004 par des membres du conseil de développement Marennes-Oléron, et reconnue comme Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE), travaille notamment sur la pêche à pied récréative et ses conséquences environnementales. Jean-Baptiste Bonnin, son coordinateur, évoque cette activité ancestrale... Et gastronomique.

L'Actualité. – Pourquoi l'association a-t-elle choisi la problématique de la pêche à pied ?

Jean-Baptiste Bonnin. – Dès sa création, notre association a été sollicitée par des habitants d'Oléron, notamment par des pêcheurs, inquiets de voir de plus en plus de personnes s'adonner à la pêche à pied récréative et de constater une diminution du nombre des crustacés et des coquillages. Notons que sur Oléron 45 000 personnes récoltent chaque année environ 350 tonnes de coquillages... Nous avons alors décidé de réaliser un diagnostic scientifique relatif à la fois à la pression de pêche et à son impact sur les milieux naturels. Mais en commençant ce travail d'enquête nous avons d'emblée constaté qu'il ne pouvait pas être dissocié d'un accompagnement pédagogique : 85 % des pêcheurs à pied que nous avons alors rencontrés ne connaissaient pas la réglementation en vigueur (interdiction de pêcher plus d'un certain poids de coquillages et crustacés, taille à respecter, etc.). Nous avons donc été à la rencontre des pêcheurs à pied tout d'abord à Saint-Denis, puis sur tout le territoire de Marennes-Oléron et, en 2010, nous avons œuvré à l'échelle du futur parc naturel marin qui s'étendra du sud de la Vendée à l'estuaire de la Gironde. Les résultats sont là : selon notre dernière enquête menée en 2010, à Oléron, 40 % des pêcheurs à pied interrogés connaissent désormais les réglementations.

Et qu'en est-il du diagnostic sur la pression de pêche et son impact sur les milieux naturels ?

Nous avons réussi à lever certaines inquiétudes, notamment concernant la population d'étrilles, des crabes délicieux, sur Oléron dont beaucoup craignaient la disparition : on en dénombre environ 400 000 pêchées chaque année. En effet, une thèse réalisée par un étudiant de l'Université de La Rochelle montre qu'il existe une grande réserve sous-marine de ces crustacés. Concernant les palourdes et les coques, force est de constater que les gisements fluctuent grandement d'une année sur l'autre. Il faut donc que les gens respectent la quantité maximale et la taille minimale autorisées si l'on ne veut pas que ces coquillages viennent à manquer certaines années, voire à s'épuiser.

En fait, c'est la pêche sur rochers qui pose le plus de problèmes écologiques car pour y attraper des crabes notamment, les gens n'hésitent pas à renverser les rochers. Ce qui revient à ce que près de 4 500 000 pierres soient retournées chaque année. Or ce geste provoque une perte de biodiversité de l'ordre de 30 % à 70 % puisque la partie

Jean-Baptiste Bonnin

Association Iodde
111 route du Douhet
17840 La Brée-les-Bains
05 46 47 61 85
www.iodde.org

Recettes de l'estran

Pour profiter de cette belle nature des estrans, Jean-Baptiste Bonnin nous livre quelques idées de préparations.

Pour les étrilles, je vous propose une recette très simple : pendant un quart d'heure, faire revenir dans un court-bouillon de thym, de romarin et de laurier, bien salé, crabes et pommes de terre. Servir avec une noisette de beurre.

Pour les oursins que l'on ramasse l'hiver, je suggère un plat à préparer et à savourer au coin du feu : ouvrir les oursins, en retirer le corail et garder les coquilles. Dans un bol, mélanger le corail avec de la crème fraîche. Remplir l'oursin vide de ce mélange, y ajouter une noisette de beurre et quelques brins de ciboulette et le poser sur la braise jusqu'à ébullition. C'est prêt.

Pour les coques, une recette très locale : les coques au pineau. Faire griller du romarin dans un peu de beurre et d'huile d'olive. Déglacer au pineau puis ajouter les coques. Quand elles sont ouvertes, c'est prêt.

Pour les couteaux ou les luisettes, une recette très facile : les griller à la poêle avec un peu d'ail et du persil. Enfin, je vous invite à découvrir les palourdes à la crème de thym : faire cuire les palourdes dans un peu d'huile, de beurre, de vin blanc, avec de l'ail et du thym émondé. Quand elles sont ouvertes, les sortir du feu et rajouter de la crème fraîche. C'est très bon avec des pâtes. Bon appétit.

ombragée de la roche se retrouve au soleil et vice-versa. Les comportements doivent donc changer si l'on veut que la pêche à pied perdure en quantité et en qualité. Il est à craindre que la pêche à pied finisse par être interdite ou du moins par être très encadrée. Ou bien pire qu'elle s'interdise d'elle-même si, au final, il n'y a plus rien à pêcher. Or nous sommes très attachés à cette pratique ancrée dans l'histoire de l'île. Aller «gratter» soi-même sa nourriture est un mode de vie précieux, un patrimoine culturel, une activité touristique que nous ne voulons pas voir disparaître.

Sur l'île d'Oléron que peut-on pêcher ?

La pêche à pied dépend de la nature de l'estran. Ici, il en existe quatre sortes : les estrans rocheux qui s'étendent du nord-ouest de l'île jusqu'à La Brée-les-Bains, sur la côte est, et qui sont les plus spectaculaires au niveau de la faune et de la flore ; les estrans sableux abrités que l'on trouve à Boyardville ou à Gatseau à côté de Saint-Trojan ; les estrans sableux comme à Vert-Bois, Saint-Trojan ou Grand-Village et les estrans sablo-vaseux au sud vers Le Château notamment.

Sur les estrans rocheux, on trouve beaucoup de crustacés et surtout des étrilles. On peut cueillir aussi des patelles, plus connues sous le nom de jambes ou chapeaux chinois. Ou des crevettes, de type

Jean-Baptiste Bonnin

Environ 400 000 étrilles sont pêchées chaque année à Oléron.

bouquet des flaques, même si aujourd'hui cela devient difficile d'en faire une pêche alimentaire. Enfin, selon les saisons, les estrans rocheux offrent des produits spécifiques : en avril-mai, ce sont les araignées, certes assez difficiles à atteindre à pieds, mais avec masque, tuba et combinaison, on peut en trouver sur les rochers où elles viennent se reproduire. Et en hiver vous avez des oursins, un fruit de mer délicieux, que l'on peut manger cru.

Sur les estrans sableux abrités, on pêche principalement des coques ou des couteaux. Rappelons qu'il existe deux sortes de couteaux : le couteau droit, facile à attraper (il suffit de mettre un peu de sel sur le trou que l'on a repéré dans le sable et il sort) mais qui n'est pas très fin en goût, et le couteau silique nettement meilleur mais beaucoup plus dur à attraper car il est enfoncé de biais dans le sol et donc facilement cassable lors de son extraction. Rappelons également que coques et couteaux doivent dégorger une demi-journée avant d'être consommés.

Du côté des estrans sableux, les coquillages y sont moins nombreux depuis la tempête Xynthia de 2010 qui a râpé la partie du sable où ils logeaient. Néanmoins on peut y trouver ce que l'on appelle vulgairement et à tort des tellines, qui sont en fait des flions, localement baptisés «luisettes». Enfin, sur les estrans sablo-vaseux, on pêche surtout des palourdes, qui sont plus ou moins nombreuses selon les années et dont il faut impérativement respecter une certaine taille de capture (au moins 3,5 cm).

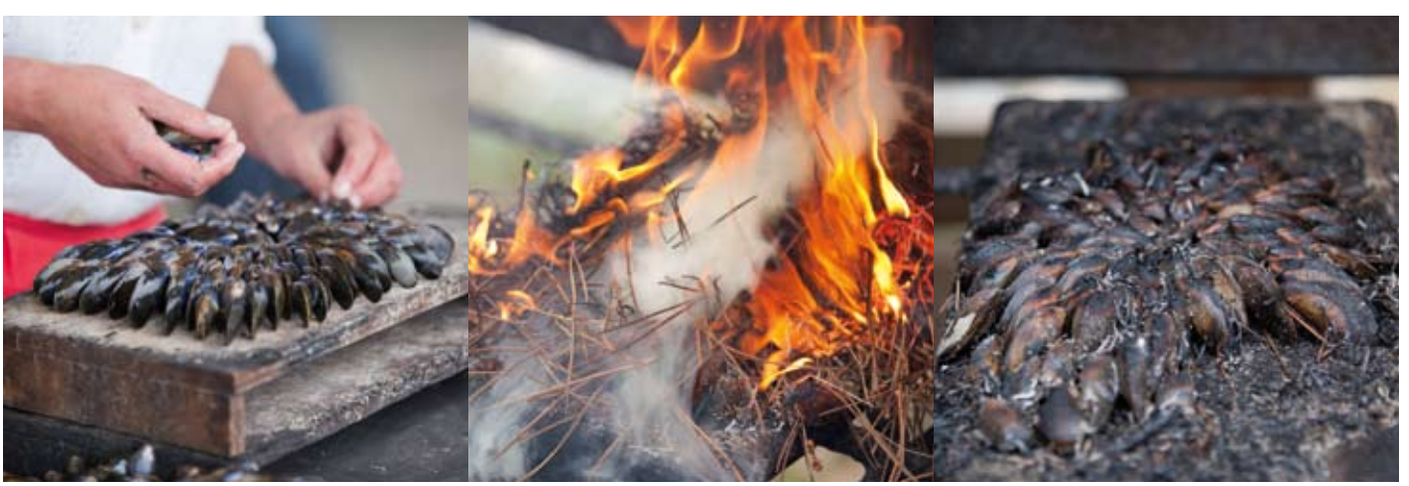
Recueilli par Aline Chambras

Les couteaux se pêchent sur les estrans sableux abrités.

Jean-Baptiste Bonnin

L'éclade

Ranger les moules debout, très serrées, sur une planche. Recouvrir d'aiguilles de pin bien sèches et enflammer. Disperser les cendres avec un carton, type calendrier des postes. Manger aussitôt avec les doigts, en accompagnant de pain (aillé), de beurre et de vin blanc. Un plat de fête entre amis en plein air, que l'on nomme aussi églade ou terrée.



Sébastien Laval

Sébastien Laval

CAROLE ET WILFRIED TORTILLON

Des huîtres au goût de terroir

Wilfried Tortillon, 35 ans, est ostréiculteur depuis 2003. Installé sur la commune de La Tremblade, à la suite de François Pastsouris, il évoque son métier et sa spécialité : la pousse en claire.

L'Actualité. – Vous élevez et commercialisez les pousses en claire label rouge. Quelles en sont les particularités ?

Wilfried Tortillon. – La pousse en claire est un produit haut de gamme, au prix plus élevé, longtemps diffusé de manière confidentielle auprès d'une clientèle d'initiés et produit par un petit nombre d'ostréiculteurs. En Poitou-Charentes, sur 750 ostréiculteurs, nous sommes seulement 100 à faire de la pousse en claire. Ceci s'explique par le fait que ces huîtres doivent être élevées à très faible densité : jamais plus de cinq au m^2 dans la claire où elles doivent séjourner de quatre à huit mois. Il faut donc une grande surface de marais pour en produire de faibles quantités. Pourtant c'est sans aucun doute l'huître la plus typée de la gamme Marennes-Oléron : très charnue, très croquante, avec un fort goût de terroir, une odeur de marais, une longue tenue en bouche.

Vous en parlez comme d'un bon vin.

Oui, car le goût de l'huître se travaille comme celui du vin. Comme le viticulteur, l'ostréiculteur doit bien connaître son terroir, c'est-à-dire les claires les plus propices. Ensuite il doit bien soigner ses claires, y développer un milieu riche pour que les huîtres y développent leur robe, leur croquant, un goût typique...

Vous élevez également des crevettes impériales. Est-ce par nécessité de diversifier une production ostréicole menacée par la crise du naissain ?

Non, je fais de la crevette impériale des marais charentais labellisée Signé Poitou-Charentes depuis que je me suis installé parce que cette production est complémentaire avec celle de l'huître. J'élève dans les mêmes bassins mais à des saisons différentes crevettes et huîtres, et alors que la crevette mange les minuscules vers qui se trouvent au fond de la claire, l'huître, elle, filtre du phytoplancton qui se trouve dans l'eau. Au final chacune travaille à améliorer la qualité de la claire. Cet élevage des crevettes est extensif et ne me procure qu'un revenu d'appoint. Je ne vis vraiment que des huîtres.

Êtes-vous touché par la crise de l'huître ?

Oui, comme tous les ostréiculteurs, je subis depuis 2008 des taux de mortalité très élevés (80 %) sur mes cheptels. Mais les conséquences ne se font pas encore vraiment sentir puisqu'il faut quatre ans pour faire une huître. Ce sera donc l'année prochaine et les suivantes que la situation risque d'être très difficile. D'autant que les solutions ne sont pas légion. Diversifier ? Oui mais avec quoi ? Car les produits de la mer sont en général difficilement rentables. Augmenter les prix ? Oui mais la clientèle suivra-t-elle ? J'espère donc que très vite la situation va se déverrouiller et que l'on va trouver un remède à ce virus qui touche les naissains. Sinon le nombre de structures ostréicoles va considérablement diminuer, c'est certain.

Que pensez-vous des huîtres consommées chaudes ?

C'est un plat à essayer impérativement. Par contre, il ne faut pas utiliser d'huîtres pousses en claire, ce serait du gâchis, mais des huîtres de gros calibres. Vous les ouvrez, videz l'eau et mettez dans chacune une noisette de beurre, un peu de gruyère et du pineau. Ensuite vous les mettez au four une dizaine de minutes. Vous verrez le goût et la texture sont totalement différents de ceux d'une huître crue.

Recueilli par Aline Chambras

Tortillon Earl
Bd Roger Letélié 17390 La Tremblade
05 46 36 37 06
http://www.huitresmarennesoleron.info/

LA SAUCE 1,2,3 ODETTE

Qu'on soit plancha ou barbecue, gaz ou induction, qu'elle accompagne des crevettes ou du blanc de poulet, la sauce 1,2,3 Odette ne laisse personne indemne. Un uppercut sur les papilles. On en redemande. Idéal pour les chaudes soirées d'été. À Tahiti, Odette Loschmann – Terorotua était son nom tahitien – a pratiqué le syncrétisme culinaire aussi bien que les danses polynésiennes et le ukulélé. En témoigne la sauce 1,2,3, que nous appelons sauce Odette depuis qu'elle a rejoint le monde des esprits. Doublement mnémotechnique : 1 dose de sauce d'huître, 2 doses de sauce de soja (très noir), 3 doses d'huile. Au préalable, mettre une cuillerée de moutarde au fond du bol. Mélanger au fouet, ajouter du gingembre râpé, de l'ail écrasé, de la ciboulette. Et, si l'on veut corser, quelques gouttes de Tabasco.

ENO

La plancha niortaise

Entreprise centenaire implantée à Niort depuis 1915, Eno était à l'origine une fabrique de poêles en fonte, puis de radiateurs et de réchauds à gaz. Dans les années 1980, l'entreprise recentre ses activités sur la production de matériels de cuisine et de chauffage pour le camping et le nautisme. L'entreprise surfe sur l'expansion du marché de la plaisance, une niche dont elle devient le numéro un mondial. En France, où la quasi-totalité des chantiers équipent leurs unités avec du matériel en provenance de Niort, Eno détient 80 % du marché. La crise de la plaisance en 2008 touche sévèrement l'entreprise niortaise, qui a vu son chiffre d'affaires s'effondrer. *«2008 a été une année noire,* se souvient Antoine Thomas, qui dirige Eno avec son associé Laurent Colas. *Les annulations de commandes se succédaient, et certains mois notre activité était en baisse de 70 %.»*

C'est une diversification entamée au début des années 2000 qui va sortir l'entreprise de l'ornière. Après avoir fabriqué des planchas pour le compte de clients du Pays basque, Eno lance sa propre marque, Plancha Mania. Des appareils destinés aux particuliers, mais clairement positionnés sur le haut de gamme. *«Nos planchas sont intégralement fabriquées en France, et nous offrons une garantie de dix ans. Nous jouons la carte du développement durable, tous nos appareils sont réparables, et nous fournissons les pièces détachées. Et nous sommes les seuls à disposer d'un atelier d'émaillage pour la finition des produits.»* Alors que le marché de la plaisance s'effondre, les ventes de planchas doublent chaque année, et représentent aujourd'hui plus de 50 % du chiffre d'affaires de l'entreprise, la part de la branche nautisme étant passée de 60 % à 35 %. Eno a bénéficié d'un coup de pouce du chef Alain Ducasse, qui a essayé et apprécié les planchas de l'entreprise niortaise, et a coédité avec elle un livre de recettes vendu à 30 000 exemplaires. Avec 25 000 planchas vendues en 2010, Eno est un des deux premiers fabricants français. *«La plancha est un marché en pleine explosion,* explique Antoine Thomas. *Il y a un effet de mode, bien sûr, mais aussi les qualités intrinsèques du produit. La plancha permet de faire une cuisine saine, sans matière grasse ajoutée. À plus de 300 °C, la libération des lipides contenus dans les aliments est très rapide. On peut tout cuire, la viande, les poissons, les légumes. Et il y a le bouche à oreille. Les inconditionnels de la côte de bœuf qui ont essayé ne jurent plus que par la plancha. On fait chauffer la pièce de viande un coup dessus un coup dessous, sa surface caramélise, toutes les saveurs restent à l'intérieur et, contrairement au barbecue, on préserve tous les sucs. Cela donne un rendu gustatif exceptionnel.»*

Jean Roquecave

Plancha Mania : le livre de cuisine, de Cédric Béchade et Thomas Duval, Les Éditions culinaires / Ducasse.

ÉRIC BROSSARD

Fagot au cognac et grillon charentais

Perdue dans la zone artisanale de La Corne d'or à Dompierre-sur-Mer, à quelques kilomètres de La Rochelle, la boutique d'Éric Brossard – Les délices du Canal – n'attire guère les clients. Alors même que les produits de ce charcutier-traiteur connaissent un franc succès sur les marchés de La Rochelle où il se rend chaque matin. Conscient que la localisation de sa boutique n'est guère attractive, le quarantenaire a décidé de ne s'en servir que comme d'un laboratoire où il concocte avec minutie ses conserves de grillons charentais, farcis, fagots et autres préparations typiques de la région, qu'il ne craint pas de revisiter parfois pour leur donner encore plus de saveur. Il a ainsi travaillé les grillons pour les rendre moins gras ou changer d'un chouïa la recette du fagot pour qu'il soit moins sec. Son objectif ? *«Éviter que ces produits ne tombent aux oubliettes.»* Et aussi, bien sûr, ravir les papilles. Certes, il a dû accepter, au bout d'une année à ne tenter de vivre que de la vente de ses conserves, de se diversifier en proposant aussi des produits de charcuterie basique (jambon, saucisson, etc.). Aujourd'hui, il a réussi à équilibrer ses comptes et s'en sort *«plutôt bien»*. Si son fagot au cognac – foies de porc macérés dans le cognac – a été primé en 2010 au concours des saveurs régionales, c'est son grillon charentais – épaule de porc confit dans le saindoux – qui se vend le plus. Et bientôt, il devrait proposer sur ses étals une saucisse au bœuf cuite dans le vin rouge. Une recette d'antan sur laquelle il a travaillé cet hiver… ***A. C.***

Xavier Léory

déliceducanal@orange.fr
06 98 26 18 17

DÉMARCHES QUALITÉ EUROPÉENNES

Indication géographique protégée

Elle désigne un produit issu d'une zone géographique dont une qualité déterminée ou la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être liées à cette origine géographique. L'IGP existe au niveau européen depuis 1992.

En Poitou-Charentes : agneau du Poitou-Charentes, huîtres de Marennes-Oléron, melon du Haut-Poitou, vin de pays charentais, sel de l'île de Ré (démarche en cours).

Appellation d'origine protégée

C'est l'équivalent de l'AOC au niveau européen, elle est reconnue depuis la loi du 3 janvier 1994. Elle protège le nom d'un produit dont la typicité est étroitement liée au terroir dont il est issu. Les facteurs naturels, climatiques et le savoir-faire influent directement sur les caractéristiques du produit.

En Poitou-Charentes : beurre Charentes Poitou, chabichou du Poitou.

Agriculture biologique

Elle atteste que le produit est issu d'un mode de production et de transformation respectueux des équilibres naturels et du bien-être animal. Depuis le 1er janvier 2009, un règlement européen est entré en vigueur rappelant l'obligation d'apposer le logo AB européen sur tous les produits certifiés.

DÉMARCHES QUALITÉ NATIONALES

Label rouge

Issu de la loi d'orientation agricole du 5 août 1960, il atteste que le produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à un produit courant similaire.

En Poitou-Charentes : agneau Le Diamandin, huîtres de Marennes-Oléron (fine de claire verte et pousse en claire), viande bovine de race parthenaise.

Appellation d'origine contrôlée

Légalisée depuis 1905, elle protège le nom d'un produit dont la typicité est étroitement liée au terroir dont il est issu. Les facteurs naturels, climatiques et le savoir-faire influent directement sur les caractéristiques du produit.

En Poitou-Charentes : beurre Charentes Poitou, chabichou du Poitou, cognac, mothais sur feuille (en cours), pineau des Charentes, vins du Haut-Poitou.

Agriculture biologique

Cette démarche qualité existe au niveau national depuis 1980 et a été transposée à l'échelle européenne en 1991. Elle atteste que le produit est issu d'un mode de production et de transformation respectueux des équilibres naturels et du bien-être animal. Elle permet de faire valoir l'origine française des produits biologiques.

SIGNES D'IDENTIFICATION RÉGIONALE

Signé Poitou-Charentes

L'identifiant régional est construit comme une véritable démarche qualité avec un cahier des charges contrôlé. Il garantit l'origine régionale des produits bruts et des matières premières transformées.

En Poitou-Charentes : angélique, bar de ligne, betterave longue crapaudine, blé, cabrifou, carotte de Jarnac-Champagne, céleri-rave, chèvre-boîte (démarche en cours), chevreau de boucherie, crevettes impériales des marais charentais, échalion cuisse de poulet du Poitou, escargot, farine, grillon charentais, huile vierge de tournesol, jus de fruits, lait et fromage de chèvre de race poitevine, lapin de chair, lupin, maigre de ligne, miel, gelée royale, pollen et pain d'épices, pain, pain filou, poissons de ligne, pomme reinette clochard, poulet de race Barbezieux, safran, salicorne des marais charentais, tourteau fromagé, veau de Chalais, viande bovine.

Fermier Signé Poitou-Charentes

Il garantit l'origine géographique, le savoir-faire fermier (méthode traditionnelle d'élaboration du produit), le lien privilégié avec le consommateur (vente directe) et l'engagement des producteurs dans une agriculture durable.

En Poitou-Charentes : fromage de chèvre au lait cru, volailles maigres et grasses.

www.irqua.com

DÉMARCHE NATIONALE VALORISANTE

Critères qualité certifiés

Elle atteste qu'une denrée alimentaire ou qu'un produit agricole non alimentaire et non transformé est conforme à des règles spécifiques et à des caractéristiques préalablement fixées qui le distinguent du produit courant et qui portent, selon les cas, sur la production, la transformation ou le conditionnement.

Les caractéristiques spécifiques du produit reposent sur des critères objectifs, mesurables, contrôlables et significatifs pour le consommateur, consignés dans un cahier des charges, qui peut être élaboré par une structure collective ou un opérateur individuel.

En Poitou-Charentes : moules de bouchot.

Pour pas voir la marque, c'est coton !

Claude m'accueillit par ces mots. Il attendait, assis sur un banc de ciment, dans l'enceinte, mais à l'extérieur de la salle d'un établissement de restauration rapide. Une enseigne bien connue et largement implantée sur le territoire français et pratiquement sur la quasi-totalité de notre planète. Pour ainsi dire, d'un pôle à l'autre.

Armé d'un appareil photo d'un format très inusuel pour un professionnel, Claude prenait furtivement quelques clichés de clients – de dos, droit à l'image et possibles contestations obligent –, et d'installations ludiques très colorées ayant une vague ressemblance avec les structures externes de Beaubourg. Ces sortes de labyrinthes où les gosses s'engouffrent dans les tunnels avec de supposés cris de ravissement, d'allégresse et d'effroi mêlés ont pour vocation de soulager parents et grands-parents de l'attention permanente – et affectueuse – des bambins pour le temps d'un repas. Même réputé rapide !

Par **Pierre D'Ovidio** Photo **Claude Pauquet**

Nous avions tout d'espions venus du Froid dans un roman de John Le Carré au bon vieux temps de la défunte et regrettée Guerre Froide.

L'affaire s'engageait mal.

Pourtant, la matinée de ce mois d'avril nous offrait un ciel d'un bleu limpide.

Très vite, trop vite, le contre-espionnage nous avait repérés. L'appareil de Claude nous avait trahis !

Un homme vêtu de noir nous abordait, l'air circonspect.

– Vous savez que vous n'avez pas le droit de prendre des photos ? Vous êtes dans un lieu privé.

À UNE TABLE DE NOUS, UN COUPLE D'ANGLAIS, muni d'un enfant à casquette, posait de jolis paniers colorés de frites sur la table et nous tournait superbement le dos, ignorant le «drame» qui se jouait à quelques mètres.

Notre présence avait pour origine un article à paraître dans une revue dont le prochain numéro serait consacré aux saveurs et j'expliquais que j'avais voulu prendre le contre-pied de ce que j'imaginais en être la teneur générale, supposant que les terroirs (poitevin et charentais) seraient à l'honneur. Une sorte de pied de nez à l'authentique, au goût du vrai, etc.

Le monsieur se présenta : «Superviseur», il était. Et des autres restaurants de la Vienne, bras droit du PDG également. Pouvait-on rêver personne plus qualifiée pour nous révéler le fonctionnement de l'Enseigne ?

Notre Superviseur était rassuré : conspirateurs, nous ne l'étions que d'opérette… et n'en avions que l'air ! Pas d'espionnage commercial ou industriel en vue. Tout juste littéraire et photographique.

Nous avions conquis le droit de nous promener à notre guise et de prendre des photos. D'ailleurs, parler de saveurs en ces lieux n'était pas si absurde. Et l'Enseigne l'avait compris de longue date : la nécessité de diversifier les goûts avec le «1955», célébrant l'anniversaire de sa création, la «Saga des fromages français», une farandole modeste car réduite aux seuls cantal, bleu et chèvre, n'étaient travaillés que des produits français, bœuf (du charolais), salade, blé, tomate et pomme de terre tout autant d'origine tricolore…

Pour ce qui était des contrôles sanitaires, l'Enseigne se faisait fort de relever le défi «QSP», initiales répondant aux trois exigences de fond : qualité, service, propreté.

Pesant de tous ces atouts, la clientèle devait, sans aucun doute, être des plus vastes et des moins homogènes et je rappelais opportunément qu'il m'arrivait, tant à l'aller qu'au retour de séances tardives de cinéma, de remarquer des files continues de voitures patientant pour accéder à un guichet où frites et sandwiches leur étaient délivrés.

De tous les milieux, tous âges, familles, commerciaux pressés, jeunes, mais aussi grands-parents qu'accompagnent leurs petits-enfants (à moins que ce soit l'inverse), nous assurait notre interlocuteur.

– Et ils reviennent ! Seuls !

Je n'osais en croire mes oreilles. Il avait sans doute raison. Ou ses raisons…

L'Enseigne était bien dans son temps. Et Claude dans le vrai : «Pour pas voir (j'ajouterais deviner) la marque, c'est coton !»

ÉRIC GIVELET

L'EX-OFFICIER DE MARINE MARCHANDE CULTIVE DU BIO

Par **Pierre D'Ovidio**
Photos **Claude pauquet**

Du blé, du triticale (un vieil hybride de blé et de seigle, autrefois cultivé en montagne et fournissant beaucoup de paille), du triticale mélangé avec de gros pois fourragers, de la féverole (petite fève destinée aux animaux) très riche en protéines, du sarrasin, des lentilles et de la cameline, sans oublier la luzerne font partie des cultures d'Éric Givelet, installé depuis 1998 aux Ormes. L'homme qui a bourlingué sur toutes les mers, en reprenant les terres de son beau-père, est devenu «paysan», mais un paysan «bio» depuis novembre 2002. Un paysan non stressé : nul besoin de surveiller anxieusement le ciel après un traitement chimique que la pluie viendrait anéantir ! En plus, n'étant pas dopées, les cultures d'Éric tombent moins malades ! La comparaison avec le Tour de France lui vient naturellement : ses rendements sont moindres, comme les coureurs moins «chargés» qui ne gagnent plus la Grande Boucle !

RICHARD DARAS

UN BOULANGER MÉLOMANE

Dans le bourg médiéval de La Guerche, à cheval sur Vienne et Indre-et-Loire, Richard Daras s'est installé depuis une quinzaine d'années. Depuis, il prépare ses trois fournées en fin de semaine dans un four à bois datant de la guerre de 14, mais restauré en 1952, qu'il vend sur les marchés (Le Blanc et Descartes).
Depuis, Richard écoute de l'opéra. Mozart, Rossini, Verdi, Wagner accompagnent ainsi la cuisson des 150 kg d'une farine bio qu'un minotier lui livre depuis les environs de Nantes. Nul besoin de s'étonner si, dans de telles conditions, on vienne de loin acheter pains au levain, baguettes et brioches le dimanche matin, au 4, de la rue Torticienne lorsque les bougies sur les appuis de fenêtres donnant sur la rue sont allumées, la seule enseigne au néon tolérée par le boulanger !
La musique lyrique adoucit les mœurs… comble gourmets et amateurs. On peut y discuter à son aise : une chaise à proximité du four est prévue à cette intention.
02 47 91 02 67

LOUIS LEFÈVRE

UN AMOUREUX DES HAIES ET DES OISEAUX

Louis Lefèvre, qui exploite des terres sur les Ormes, a débuté dans l'agriculture bio en 1998 après avoir fait partie d'un groupement d'agriculteurs «où on planchait sur la réduction d'intrants». À la suite de la visite d'une ferme bio, son choix a été fait. Un choix dicté par un mélange d'intérêts économiques et intellectuel : ses 90 ha lui garantissaient un revenu correct, sans être tenaillé par l'obligation de s'agrandir ou périr, à l'instar de ses collègues de l'agriculture intensive. Il a ensuite adhéré à la LPO (Ligue pour la protection des oiseaux), oiseaux dont il parle volontiers, désignant un faucon pèlerin qui nous survole, m'apprenant que les pies témoignent de la présence humaine. En Corse, les gendarmes ne s'y trompent pas quand ils quadrillent le maquis ! Louis, qui ne cultive que pour l'alimentation humaine, travaille avec une coopérative (bien sûr bio), la Corab de Saint-Jean-d'Angély.
Dans le cadre d'un plan «agriculture et biodiversité» et en partenariat avec la LPO, il a planté 2 km de haies et 130 noyers.
Haies, oiseaux, fruits, Louis voit loin !

LAURENT MONIER

LE PÂTISSIER ET LE FINANCIER

Cela pourrait commencer comme la fable bien connue de La Fontaine, *Le Savetier et le financier*. On se souvient que le premier était heureux, chantait beaucoup, tandis que l'autre, son voisin, «chantait peu, dormait moins encore / C'était un homme de finance.»
Mais je laisse parler Laurent Monier, ex-financier, devenu pâtissier :
«Après plus de quinze ans, financier au sein de grands groupes internationaux, j'ai décidé, à l'instar de mon père, artisan boulanger-pâtissier à Reims, disparu trop tôt, de vivre de mes créations depuis décembre 2010.
Mon professeur de l'Institut national de la boulangerie pâtisserie et mes études de naturopathe m'ont donné l'amour du métier et l'envie de travailler avec les meilleurs ingrédients (100 % bio et locaux au maximum), pour retrouver les saveurs de "Dame Nature". L'entreprise Saveurs nature est présente dans les magasins bio et sur les marchés, le vendredi matin à La Roche-Posay, le samedi matin à Poitiers Notre-Dame.» Je ne sais pas si Laurent Monier chante beaucoup… probablement.

Saveurs nature,16 rue Paul Jamet,
86100 Antoigné 05 49 90 71 02

Hervé Tartarin

PHILIPPE POUX

Profession de foie

Neuf foies gras étaient en lice fin 2010 pour le Concours des saveurs régionales organisé par l'Institut régional de la qualité agroalimentaire (Irqua). Les cinq membres du jury les ont départagés selon des critères d'aspect général, de texture, d'odeur et de goût. *«Un foie gras ne doit pas être trop coloré ou trop pâle, être pigmenté, présenter des impuretés ou encore montrer une fonte importante. La texture ne doit pas être trop cuite ou trop sèche»,* explique Nathalie Tavares, chargée pour l'Irqua de l'organisation du concours. Après dégustation et notation, c'est le foie présenté par la Maison de Charente qui a remporté la Saveur d'or 2010 de sa catégorie. D'ailleurs, les murs de la boutique de Philippe Poux, le producteur, à Tusson, sont tapissés des prix obtenus à ce concours depuis 1992. Pour lui, la qualité de son foie gras entier mi-cuit tient à trois choses : la matière première, l'assaisonnement et la cuisson. Dans son laboratoire en arrière boutique, il privilégie la simplicité des assaisonnements, *«de la fleur de sel, pas corrosive et très douce, et du cognac, indispensable pour relever le goût»* et une cuisson destinée à maintenir un équilibre fragile entre le moelleux du foie donné par la graisse et un certain "croquant" qui va le différencier des émulsions faciles à tartiner.

Maison de Charente
16140 Tusson
05 45 30 31 85

Quant à la qualité de la matière première, Philippe Poux rend hommage au travail réalisé en amont par les trois éleveurs avec lesquels il collabore. *«Il n'y a pas de place pour le hasard dans l'élevage. Si la rigueur ne dirige pas le travail, la réussite n'est pas assurée. Or, nous obtenons cette réussite aujourd'hui à 80 %.»*

JEAN-ROBERT MORILLE, UN DE SES FOURNISSEURS, basé à Augé dans les Deux-Sèvres, nous l'explique. *«On commence à produire un bon foie gras dès la naissance du caneton et surtout dans les 10 premiers jours de sa vie.»* Autrement dit, pour que le gavage soit réussi, le canard doit être un adulte équilibré et pas stressé et donc dorloté dans sa petite enfance.

D'abord Jean-Robert Morille choisit une bonne souche, de mulard (croisement entre le canard de barbarie et la cane de Pékin) ou de canard de barbarie. Ensuite, les petits canetons sans plumes sont au chaud, 25 °C de température ambiante, sur une aire paillée ou sèche. Une fois bien emplumés, ils ont accès à l'extérieur. Cet espace répond à des exigences : il doit absolument être enherbé, *«notamment pour éviter que la boue ne colle leurs plumes»*, être suffisamment grand pour éviter la surpopulation, *«pas plus de 3 000 canards pour 7 000 m²»*, grillagé pour repousser les renards, et éloigné d'une route passante pour éviter le stress des prédateurs et de la route et, enfin, balisés par différents points d'eau et d'alimentation pour les forcer à faire un minimum d'exercice physique, *«le canard est plutôt fainéant»*. Outre la qualité de l'environnement, l'alimentation est évidemment un facteur crucial de réussite, *«des céréales comme le maïs, le blé et l'orge et quelques protéines apportées par les tourteaux de soja non OGM»*. Jean-Robert Morille procède au gavage quand les canards ont 13 ou 14 semaines, un choix pour garantir la qualité de la viande. *«Certains réduisent les coûts de production en gavant plus tôt, vers 10 semaines, mais la viande n'est alors pas encore totalement venue et plus riche en eau.»* Le gavage consiste à faire passer le foie de 50 g à 550 g en 12 à 14 jours en nourrissant le canard exclusivement de maïs, matin et soir. *«Si tout se passe bien pendant l'élevage : digestion, absence de stress, comportement sain, si le maïs est de bonne qualité, si le gaveur est tranquille et observateur, alors on arrive à ça.»* Ça, c'est-à-dire plus de 80 % des foies correspondant aux cahiers des charges des partenaires et régulièrement distingués pour leur qualité par les consommateurs et les restaurateurs.

Noémie Pinganaud

Anh-Gaëlle Truong

PATRICK VALTEAU

Des foies gras de tradition

Noémie Pinganaud

Patrick Valteau a été distingué de nombreuses fois au Concours des saveurs régionales.

À Chambroutet près de Bressuire, Patrick Valteau produit des canards gras depuis 1989. Les foies gras artisanaux de l'Hermitage ont été récompensés de la saveur d'or (conserve) et d'argent (semi-conserve) au Concours des saveurs régionales 2010. *«Le secret, c'est qu'il n'y en a pas. Du sel, du poivre et un peu de quatre-épices : nous préparons nos foies gras le plus simplement possible afin qu'ils gardent leur goût typique»*, explique le professionnel. Ces canards mulards, élevés dans le bocage, sont gavés de façon traditionnelle : au maïs grain entier en provenance exclusive du Poitou-Charentes, pendant une période de 14 jours. *«Il faut que le canard prenne le temps de digérer. Le foie est d'un jaune vif, cela fait une vraie différence.»*

Foie gras entier cuit ou mi-cuit mais aussi rillettes de canard ou cou farci au foie frais : l'ensemble des produits est transformé sur place, dans un laboratoire agréé. La Sarl L'Hermitage, qui abat 16 000 canards par an, fournit des restaurants gastronomiques de l'Ouest. Un tiers de la production se fait en vente directe.

Mélanie Papillaud

L'Hermitage à La Boirelière
79300 Chambroutet 05 49 80 27 21

Claude Pauquet

GRÉGOIRE MASSE

Les fromages de Blanzay

Villaret 86400
Blanzay
05 49 87 70 82
fromagerie@
laposte.net

Il nomme ses fromages du nom des hameaux alentour, là où la toponymie rattrape le terroir. La tomme des Huns,le Petit Villaret, le Saint-Antoine, du nom du saint de la petite église hissée dans le paysage de prés et de champs paroissiaux… La fabrication de produits de qualité, aux saveurs fermières et aux noms évocateurs, est la gageure de Grégoire Masse, fromager à Blanzay, dans le sud de la Vienne. D'une clientèle locale en clientèle avertie, l'histoire de ce petit producteur laitier marque le retour de la richesse gustative de «pays», depuis la vente directe à la fromagerie aux étals de grands marchés, comme celui de Poitiers, place Notre-Dame. Son histoire commence en 2007. Après des études en droit, Grégoire Masse souhaite reprendre la ferme laitière paternelle, une quarantaine d'hectares de terres et une vingtaine de vaches normandes. Le père vendait sa production à la coopérative laitière locale mais la crise spéculative du lait incite le jeune producteur à développer «une forte valeur ajoutée». Quelques expériences en Belgique, où il apprend le métier de fromager, convainquent le jeune apprenti de poursuivre dans cette voie, pourtant chronophage. Entre la traite, deux fois par jour, l'alimentation des bêtes (fourrages, blé et avoine), la fabrication, l'affinage et le brossage des fromages, la vente et les travaux des champs, Grégoire Masse se plaît à travailler à «mi-temps» comme il le dit lui-même, c'est-à-dire en moyenne douze heures par jour ! Le résultat de son travail est excellent. Poursuivant une démarche de mise en conformité biologique depuis deux ans, la fromagerie de Blanzay est rentable depuis l'été 2010, exclusivement en vente directe. Reste à fidéliser la clientèle et à expérimenter de nouveaux produits, pour asseoir sa réputation.

Élodie Serreau

DU CAVIAR CHARENTAIS EN GESTATION

Un projet d'esturgeonnière est en cours d'étude à Bourg-Charente. L'objectif de Hrair Hakobyan, propriétaire du château et des vignes du Châtenay à Cognac, et d'Armen Pétrossian, PDG de la Maison Pétrossian, serait, à terme, de produire 10 t de caviar par an, ce qui augmenterait d'un tiers la production française. «On estime à une trentaine de tonnes la production française de caviar dont vingt sont issues des élevages aquitains», précise Jean Mardikian, porte-parole des hommes d'affaires. Le site de production s'étendrait sur 14 ha, dont 3,8 ha de bassins.

Après remise du rapport du commissaire-enquêteur, fin juin, le préfet décidera d'autoriser ou non l'exploitation. L'instruction du permis de construire devrait aboutir dans les mêmes délais. Mais les archéologues précéderont les pelleteuses. En effet, un diagnostic mené en novembre 2010 a mis au jour des vestiges gallo-romains, médiévaux, paléolithiques et, surtout, une sépulture rare datée du mésolithique, soit il y a 13 000 ans. C'est seulement après qu'«on pourra penser à construire». Quant au caviar du Poitou-Charentes, si les conditions sont réunies, il ne sera mis en boîte que d'ici une dizaine d'années, après le temps d'acclimatation et de maturation des femelles esturgeons. *A.-G. T.*

Au printemps 1906, la victoire de Charles Torchut dans l'arrondissement de Marennes est l'occasion d'agapes républicaines.

Par **Benjamin Caillaud**

Banquet républicain *à Avallon*

Le climat des élections législatives du printemps 1906 est considérablement influencé par un contexte national violemment passionné. La France se déchire sur les conséquences de la récente loi de Séparation des Églises et de l'État initiée par Émile Combes. L'imminence de la réintégration du capitaine Dreyfus dans l'armée ranime les soubresauts d'une affaire qui divise encore le pays.

Candidat à sa succession, Charles Torchut est le député de la circonscription de Marennes. Républicain charismatique, il soutient à la Chambre le ministère Combes (1902-1905). Il affronte au second tour Charles Villeneau de l'Action libérale, le parti des catholiques ralliés à la République. Décrit par les partisans de Torchut comme dissimulant maladroitement ses idées réactionnaires, il revendique son hostilité à *«l'odieuse loi maçonnique»* de 1905.

Au soir du 20 mai, l'union des républicains assure à Torchut une incontestable victoire avec près de 60 % des suffrages exprimés. Pour fêter la *«chaude et victorieuse bataille»*, des invitations à festoyer au cours de grands banquets républicains sont lancées depuis chaque bourgade de l'arrondissement. Toutes les personnes désireuses d'accompagner *«joyeusement les éclatantes fanfares célébrant l'enthousiasme des républicains»* peuvent y participer.

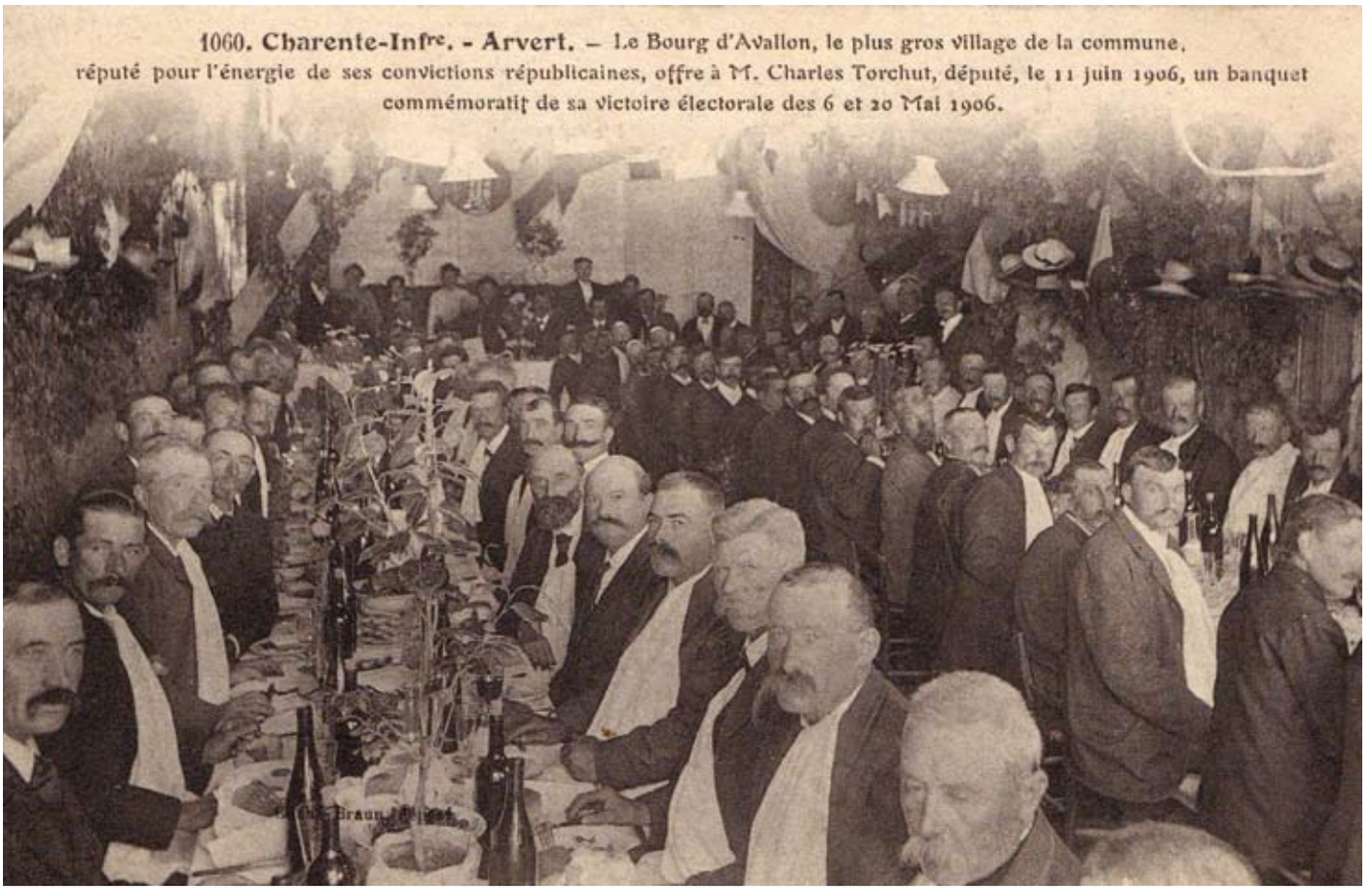
1061. Charente-Infre. - Arvert. — Sortie du banquet offert par le Bourg d'Avallon, le 11 juin 1906, à M. Charles Torchut, député, sorti victorieux des luttes électorales des 6 et 20 Mai 1906

UN MARATHON CULINAIRE

Début juin à Arvert, 300 convives dégustent les huîtres des établissements Simon affinées depuis le port ostréicole d'Avallon, un des hameaux de la commune. Chaque année, l'influent commerçant organise dans son village une grande frairie. Émile Pillet, le maire d'Arvert, est lui aussi un éminent ostréiculteur. Il refuse catégoriquement de financer ou de favoriser cette fête populaire. Aussi, pour le faire enrager, Simon profite de l'effervescence suscitée par *sa* frairie pour honorer le député vainqueur. Entre les roulottes des forains, les manèges de chevaux de bois ou les stands de tir, d'immenses chapiteaux sont dressés pour servir les cafés ou les desserts. Le photographe de Royan, Fernand Braun, militant républicain proche de Combes, immortalise cette journée. Il diffuse alors ses prises de vue sous la forme de cartes postales, le meilleur support de diffusion massive des images à l'époque.

Depuis Avallon, débute le marathon culinaire de Charles Torchut. À chaque compte rendu de festivités est annoncée une prochaine réjouissance. Pour la presse locale, la saison 1906 de ce bout de littoral Atlantique est donc autant marquée par les mondanités estivales que par la tenue de ces banquets républicains, chaque fois plus réussis. Partout des couverts sont dressés, depuis la grande salle des fêtes du casino municipal de Royan jusqu'à la cour de l'école primaire du Château-d'Oléron *«transformée en vaste salle à manger décorée avec goût»*. Chaque banquet est placé sous la présidence des élus locaux mais aussi des représentants de l'État, préfet et sous-préfet.

Tous les dimanches midi, des centaines de convives prennent place autour *«de tables fort bien aménagées et confortablement garnies»*. L'assemblée est exclu-



sivement masculine et si les femmes s'affairent entre les travées, c'est pour servir ces messieurs *«qui font honneur au succulent menu»*. Entre chaque plat, les sociétés musicales assurent l'ambiance et exécutent *La Marseillaise «écoutée debout»*. Les humoristes *«disent des monologues d'un comique impayable»* tandis que quelques barytons font résonner la puissance de leur voix parmi les *«sympathiques»* invités.

Avec le dessert vient le temps des prises de paroles. Les discours savent communiquer l'ardente et lyrique conviction républicaine de leurs auteurs. Ils s'enthousiasment pour la *«République toujours plus radieuse, toujours plus séduisante, toute rayonnante de beauté et de jeunesse»*. Cherchant à identifier le pays à son régime actuel, ils démontrent que *«la France est incontestablement la reine des nations européennes et qu'elle est à la tête de tous les progrès»*. À ces flammes oratoires s'ajoutent quelques considérations d'ordre plus politique, comme la défense et la promotion du bilan gouvernemental.

À LA SANTÉ DE LA RÉPUBLIQUE

On trinque alors *«à la démocratie française et à ses représentants»* et notamment *«à la santé du distingué et dévoué député Torchut»*. Pour souligner l'ardeur républicaine des Charentais, on lève son verre en *«l'honneur du bloc d'Arvert et d'Avallon»* et *«aux républicains de Marennes et aux organisateurs des banquets»*.

Pour augurer de jours encore meilleurs, les convives sont invités à *«boire au progrès démocratique et au Président de la République»* ou encore *«à la République et à un meilleur état social»*.

Sûrement emporté par les *«trépignements chaleureux»* des tablées, on finit par boire pêle-mêle à la santé des *«éducateurs laïques, aux jeunes générations, à la presse, aux organisateurs, au maître d'hôtel, pour son excellent menu et à la bonne exécution du service»* ! Les repas sont donc déjà bien animés avant que ne se manifeste la légendaire *«chaleur communicative des banquets»* selon l'expression forgée par l'ancien Président du Conseil. Au cœur de la sociabilité républicaine du début du XXe siècle, la pratique du banquet républicain est aujourd'hui réduite à ses aspects pittoresques. Pourtant, c'est lors de ce type de réunions qu'Émile Combes prononça une dizaine de ses plus importants discours. En fait, ces banquets sont des grands-messes où les convives communient dans la ferveur démocratique et laïque. Le camp républicain se serre les coudes, écoute la bonne parole distillée avec parfois quelques intempérances de langage. Ces assemblées réunissent ceux qui soutiennent la République, véritables relais démocratiques du régime : membres de la Ligue des droits de l'homme, des sociétés de gymnastique ou des cercles de la Ligue de l'enseignement. Les banquets constituent d'authentiques agapes républicaines, référence revendiquée aux repas fraternels qui suivent et prolongent les réunions maçonniques. ■

Benjamin Caillaud, doctorant en histoire à l'Université de La Rochelle, prépare sa thèse sur l'œuvre du photographe Fernand Braun (1852-1948).

Le goût du paysage

Certaines productions locales évoquent un type de paysage particulier. Et vice-versa. Les relations concrètes entre terroir et territoire.

Par **Jean-Philippe Minier** Photo **Marc Deneyer**

Jean-Philippe Minier, paysagiste DPLG est responsable de l'antenne paysage au Conservatoire régional d'espaces naturels de Poitou-Charentes (CREN). Il a codirigé le *Guide du paysage en Poitou-Charentes*, Geste éditions / CREN, 2011.

« *Le repas gastronomique utilise de préférence des denrées issues de la tradition des "terroirs" (par exemple en provenance des marchés) qui ont une haute valeur culturelle. Elles symbolisent pour les Français la qualité (gustative, nutritionnelle, sanitaire) et l'absence de standardisation qui découlent d'une interaction intelligente entre l'homme et l'environnement. La reconnaissance de l'élément contribuerait à maintenir et à renforcer le respect d'une gestion harmonieuse de l'environnement, de la biodiversité, des paysages, et renforcerait aussi le tissu social, éléments constitutifs d'un développement durable.*» Extrait de la fiche Unesco / repas gastronomique, chapitre 1 : identification et définition de l'élément.

LE GOÛT ET L'ESPACE ASSOCIÉS OU À ASSOCIER

Pour qui s'intéresse de près à l'alimentation, aux produits préparés dans l'assiette, la question de la provenance des «matières premières» ou celle de la manière (souvent elle-même locale) avec laquelle elles ont été assemblées, composées viennent rapidement. Pour autant, de là à associer un paysage donné à tel ou tel type d'aliment ou de plat, il est souvent un chemin long à parcourir. En revanche, des saveurs puissantes, en particulier celles transmises par le parfum même d'une plante, évoquent des ambiances de paysages particulières. La menthe fait penser aux lieux frais, à la toute proximité du cours d'eau. Ainsi, le parfum perçu lors de la balade au sein d'un paysage donné renvoie à son tour aux plaisirs de la bouche.

DES FORMES DÉTERMINÉES DE PAYSAGE ET DES PRODUITS SPÉCIFIQUES

Changeons d'échelle ! Parmi les filtres à la perception ou les supports de mémoire à nos paysages, il est des produits qui, assez spontanément, évoquent la région, mais de quelle «région» s'agit-il ? Et par quels mécanismes ? Le broyé du Poitou, dont une partie du nom fait référence au territoire – le Poitou – constitue, de fait, un produit phare pour la région Poitou-Charentes, sans pour autant correspondre à un type de paysage particulier. *A contrario*, le pineau des Charentes est non seulement rattaché à un espace géographique clair – les Charentes – mais aussi à un type de paysage très identifiable : le paysage viticole. Dans des espaces plutôt ouverts, la présence de quelques parcelles de vignes suffit à offrir des successions, des multiplicités de points de vue qui génèrent un sentiment de réalité viticole économique, historique ou culturelle. En outre, ces paysages bénéficient souvent d'une architecture spécifique de chais, de domaines ponctuellement assortis de parcs paysagers qui soulignent cette réalité viticole. Il en est de même pour les paysages ostréicoles charentais, qui constituent aujourd'hui un type de paysage extrêmement bien identifié. Les fort nombreux visiteurs qui se rendent sur le littoral, peuvent aisément associer l'étendue ouverte et néanmoins labyrinthique des fossés, chenaux et claires avec la délicieuse huître de Marennes-Oléron qu'ils consomment.

TERROIR, TERRITOIRE, PAYS, PAYSAGE…

Les pratiques agricoles évoluent sans cesse. Avec elles, les productions tant animales que végétales se spécialisent ou se diversifient. Les races de vaches, notamment, se sont ainsi individualisées au cours du XIXe siècle principalement. Avec elles, dans le même temps, des territoires entiers se sont transformés grâce aux nouvelles possibilités offertes d'amendement des sols, aux progrès techniques particulièrement impor-

Double page précédente, Mazières-en-Gâtine, le territoire de la vache parthenaise.

Ci-contre, en novembre 2010 sous la conduite d'Hugues Coutineau, les élèves du lycée agricole de Melle ont ramassé 552 000 feuilles de châtaignier qui, après séchage, ont été livrées principalement aux adhérents de la Route du chabichou et des fromages de chèvre.

Hugues Coutineau

Sébastien Laval

Thierry Girard

Fabrice Jouinot, maraîcher et producteur de pommes de terre dans l'île de Ré (non AOC puisque hors du territoire approprié), sur son terrain sableux entre La Flotte et Sainte-Marie.

tants au tournant du XXe siècle. La vache parthenaise illustre bien ce lien historique unissant une race régionale, certes raccrochée à un territoire vaste entre Loire et Gironde, mais mentalement rattachée à un paysage bocager plus localisé qu'est la Gâtine, la «Gâtine de Parthenay» comme on la nomme parfois, afin de bien se démarquer de «terres gâtées» plus lointaines. L'image de la vache au pré n'est cependant point restée aussi poignante et commercialement porteuse qu'elle peut l'être encore si vivement dans d'autres régions, comme en Normandie par exemple.

Mais notre belle région peut s'enorgueillir d'avoir en son cœur un fromage, portant haut et fort le rayonnement d'un petit pays du sud Deux-Sèvres bien au-delà des frontières ! Le mothais sur feuille est produit en pays mothais mais aussi plus largement en sud Deux-Sèvres et dans les territoires qui le jouxtent des départements limitrophes. Pour autant, il «porte» profondément le paysage – le goût même du paysage – en ce sens où il se caractérise par *«une pâte plus souple, plus crémeuse, une croûte plus fine, une saveur de sous-bois plus développée»* (www.la-chevre.fr) lorsqu'il est placé sur sa feuille de châtaignier (le plus souvent) précocement. Les fameuses terres rouges à châtaigniers sur lesquelles on trouve notamment cette production sont, comme leur nom l'indique, portées par une identité associant une présence forte du châtaignier dans le paysage que ce soit en taillis ou en isolé.

NATURE, CULTURE ET PAYSAGE

La «donne naturelle», pour reprendre un terme de l'atlas régional des paysages, est un facteur déterminant du paysage en ce sens où le contexte physique, climatique fonde les bases sur lesquelles bien sûr les plantes se développent mais aussi les différentes activités humaines. Et donc, à situations naturelles exceptionnelles, répondent la présence d'espèces ainsi que de pratiques particulières. Sur les falaises et les rochers de la façade atlantique, on trouve la criste-marine ou fenouil marin. Cette plante vivace de la famille des ombellifères s'utilise en condiment à la manière des cornichons.

Thierry Girard

Vigne de l'île de Ré, entre la mer et le village de Sainte-Marie.

Exposée aux embruns ainsi qu'aux ensoleillements les plus vifs, cette petite plante crassulescente (charnue, à l'instar des plantes dites grasses) s'accroche et habille de son feuillage vert-grisâtre les falaises charentaises. L'armérie maritime ou encore le chou marin ne sont pas loin. Une autre plante, la salicorne – par une imagerie paysagère associée compte tenu de la proximité spatiale et des pratiques humaines – se satisfait de sols riches en sels marins et occupe généralement en Charente-Maritime d'anciens marais salants, organisation paysagère très spécifique s'il en est !

La criste-marine pousse sur les digues de l'île de Ré. Elle peut se consommer crue en condiment dans les salades composées, cuite en légume avec des pommes de terre.

Lugdunis

POUR UNE RECONNAISSANCE DE LA QUALITÉ

Au début des années 1990, le ministère de l'Environnement lançait une opération de labellisation de paysages de qualité auxquels étaient associées des productions agricoles également de qualité. Le label Paysage de reconquête et produit du terroir fut attribué à une centaine de territoires français. Ainsi dans notre région, la Gâtine et la production de pomme reinette clochard ou encore la vallée de la Gartempe ont été labellisées. Plus à l'ouest encore, l'île de Ré bénéficie depuis plusieurs années d'une protection globale au titre des sites (site classé) et dont l'une des motivations est la veille au maintien des activités primaires, celles-là même qui participent à la pérennité des paysages insulaires identitaires (saliculture, viticulture, élevage, maraîchage). Parmi les productions locales, la pomme de terre de l'île de Ré bénéficie d'une appellation d'origine protégée (AOP). C'est un produit remarquable tant pour ses qualités gustatives et nutritives que pour les paysages au sein desquels elle est produite, production grâce à laquelle des pans de paysages entiers sont sauvegardés et vivants. ■

À consulter : http://www.agriculture-et-paysage.fr/ Apport n° 3 : «Qualité des paysages, des produits et du cadre de vie», rédigé par Régis Ambroise (MAAPRAT) et Aline Brochot (CNRS).

ÉRICK JARNAN

La jonchée, dessert du marais

Depuis près de cinquante ans, la famille Jarnan fabrique et vend de la jonchée, spécialité du marais rochefortais, faite de lait frais cru présuré auquel on rajoute, ou non, quelques gouttes d'extrait d'amande amère et que l'on enroule dans des brins de jonc. À déguster frais, nature, ou avec un coulis de fruits rouges, de la cassonade.

DEPUIS ONZE ANS, c'est Érick Jarnan, le benjamin de la famille qui a repris le flambeau, après que son frère aîné, qui avait pris la relève des parents, a laissé tomber ce métier trop usant. Car faire de la jonchée est un sacerdoce. Chaque jour, le quarantenaire se lève à 23 h (sic) pour aller chercher du lait frais à la ferme en bas de chez lui, à Saint-Nazaire-sur-Charente, avant de s'enfermer dans son laboratoire installé à quelques kilomètres et d'y préparer avec soin les jonchées qu'il ira dès 5 h livrer à ses revendeurs attitrés (marchés, grandes surfaces, restaurants, épiceries) puis vendre lui-même au porte-à-porte et à coup de klaxon jusqu'aux alentours de 14 h. *«C'est la partie de la journée et de mon métier que je préfère*, précise-t-il. *Je suis en contact avec mes clients, pour la plupart des personnes âgées, et souvent en leur livrant la jonchée j'en profite pour les aider à changer leur bouteille de gaz ou une ampoule : ce côté social, relationnel est vraiment agréable.»* Ensuite, il rentrera à son laboratoire pour le nettoyer et pourra enfin se reposer quelques heures.

Fontrouet 17780
Saint-Nazaire-sur-Charente
06 84 3946 41

Xavier Léory

«JE FAIS DE LA JONCHÉE ULTRA-FRAÎCHE, *j'y tiens, c'est la recette de mes parents qui allaient vendre la jonchée le matin juste après la traite»*, explique Erick Jarnan. *«Certes, eux, ils assuraient la distribution en 4 L, les jonchées posées directement sur la plage arrière, et non réfrigérées comme aujourd'hui, et il n'y a jamais eu de personnes malades*, sourit-il, *mais maintenant ce n'est plus possible, les contrôles sanitaires sont beaucoup plus stricts, surtout avec le lait cru.»* Une pointe de nostalgie ? De lassitude plutôt, car entre les impératifs sanitaires et les horaires à rallonge, Érick Jarnan a parfois l'impression de travailler et d'investir beaucoup pour pas grand-chose. D'ailleurs il ne se voit pas continuer à ce rythme jusqu'à l'âge de la retraite, même s'il sait qu'il peut compter sur sa femme, Christelle, qui l'aide souvent à faire les livraisons avant d'aller travailler comme infirmière à Royan. Mais il ne s'imagine pas non plus faire un autre métier et, surtout, il n'envisage pas que puisse s'éteindre la tradition de la jonchée Jarnan. Une jonchée, du reste, fort réputée dans la région de Rochefort, et dont il refuse de dévoiler le secret exact de fabrication. Car, oui, cette rondeur, cette fermeté et ce moelleux comment les obtient-il ? *«Même moi je ne connais pas la recette exacte»*, indique sa femme. D'autant qu'il n'y a pas que la recette *stricto sensu* qui détermine la réussite de la jonchée, mais *«le lait, qui n'est jamais le même tout au long de l'année»*, comme le souligne Érick Jarnan. Une question de savoir-faire donc, et de cœur.

Aline Chambras

La chèvre, le chabichou et le saucisson

Le goût est typé mais plutôt subtil. Rustique, le saucisson de chèvre peut désormais jouer les invités surprises sur un plateau de charcuterie. On l'accompagnera d'onctueuses rillettes de chèvre à la graisse d'oie et de gigot de chèvre séché, parfait également à l'apéritif, en sandwich ou pour les raclettes. Étonnant ?

Noémie Pinganaud

Azélie Bédouin, responsable des ateliers technologiques, au campus de Sicaudières à Bressuire.

Et si la chèvre, produit emblématique du Poitou-Charentes, ne se cantonnait pas qu'aux fromages ? C'est le pari qu'ont osé certains éleveurs caprins de la région. *«Pour eux, l'objectif est de se diversifier et d'améliorer leurs revenus en valorisant la viande de chèvre et de chevreau»,* explique Mathilde Garçonnet-Sillon, animatrice de la filière viande caprine à la Fédération régionale des syndicats caprins (Fresyca). Car cette viande, destinée surtout à l'export, est vendue à un prix *«dérisoire»*. D'où l'appétit des professionnels à la transformer.
Mais valoriser la chèvre de réforme est un défi de taille. En 2005, la Fresyca demande donc au campus des Sicaudières de Bressuire de plancher sur une gamme de produits. C'est dans les 200 m² d'ateliers de transformation de ce lycée technique du nord Deux-Sèvres qu'ont été élaborées les différentes recettes.

DU FRAIS ET DES CONSERVES. *«L'objectif recherché était de valoriser la carcasse entière»,* raconte Azélie Bédouin, responsable de ces ateliers technologiques. Pendant six mois, l'ingénieure agronome spécialisée en agroalimentaire a peaufiné les formulations. Après différents tests dans le laboratoire d'analyses sensorielles de l'établissement, des suggestions de découpes de viande fraîche (côtelettes, tournedos, rôtis…) ainsi qu'une gamme de conserves sont imaginées. Le chevreau est décliné en confit aux mojhètes, en terrine au poivre vert, en massalé. La chèvre se retrouve quant à elle en saucisses sèches, saucissons, gigots séchés et rillettes. *«Contrairement à ce que l'on pourrait imaginer, la viande crue a un goût plutôt fade. L'assaisonnement en épices et aromates est important, même si le séchage concentre les arômes.»* Pour information, avec une chèvre de 25 kg, on fait 3,5 kg de saucissons, 700 grammes de gigot séché et 18 pots de rillettes…

APPRÉCIÉE AU MAGHREB. Selon les professionnels, l'accueil de ces produits s'est avéré positif. *«Le consommateur doit dépasser ses a priori. Non, la chèvre n'a pas un goût fort. Quand ils goûtent, la plupart des gens sont agréablement surpris du résultat»*, relève Mathilde Garçonnet-Sillon. Qui rappelle qu'au Maghreb ou aux Antilles, la viande de chèvre est appréciée et largement consommée. Les rillettes de chèvre, sans porc, sont d'ailleurs en passe d'être distribuées dans une boucherie halal de Charente.
Aujourd'hui encore, la viande de chèvre reste un marché de niche avec des circuits de distribution plutôt confidentiels. On peut notamment s'approvisionner dans les magasins de producteurs et dans les maisons de pays ainsi que chez quatre éleveurs de la région. Avis à tous les gourmands curieux.

Mélanie Papillaud

Pour tout savoir sur la chèvre, la filière, les recettes : www.fresyca.org
http://routeduchabichou.fr
L'Actualité n° 83 (janvier 2009) : «Poitou-Charentes, terre de chèvres» de Frantz Jénot.

Le cabrifou

Connaissez-vous le cabrifou, une goûteuse recette déposée auprès de l'Irqua ? Cette baguette, garnie de fromage de chèvre frais au lait cru, de beurre AOP Poitou-Charentes et d'une pointe d'ail, répond à un scrupuleux cahier des charges «Signé Poitou-Charentes». Un gage de qualité et d'exigence sur l'origine des produits comme pour la méthode de fabrication. Éric Piffeteau, artisan boulanger à Rorthais dans le nord des Deux-Sèvres, a reçu une mention spéciale au dernier Concours des saveurs régionales pour son cabrifou. *«Le pain de tradition française doit être issu de blé de la région, le dosage des ingrédients est très précis»,* précise celui qui a été distingué précédemment pour sa baguette tradition, sa brioche ou encore son broyé du Poitou.
Le cabrifou, à passer une dizaine de minutes au four, se déguste à l'apéritif, en sandwich ou accompagné d'une salade. Pour le goûter, il suffit de passer commande auprès d'Éric Piffeteau. ***M. P.***

Sandrine et Éric Piffeteau,
5 rue du Mitron, 79700 Rorthais.
Tél. 05 49 82 09 01

Noémie Pinganaud

Sandrine Piffeteau et son cabrifou, spécialité fabriquée par une vingtaine de boulangers de la région.

L'empreinte des imprévus et signes du passage du temps dans la campagne poitevine.

Par **Alberto Manguel** Photo **Marc Deneyer**

Traduit de l'anglais par **Christine Le Bœuf**

Métamorphoses

Lorsque nous nous sommes installés dans la campagne française, voici un peu plus de dix ans, la première question de ma citadine de mère fut : *«Mais à quoi donc pourrez-vous bien occuper vos journées ?»* Elle ne pouvait guère prévoir (ni moi non plus, en l'occurrence) que ces récentes années allaient être les plus trépidantes de ma vie.

Cela est dû en partie au fait que je ne suis pas chez moi toute l'année : mon travail m'oblige à voyager, comme si je vivais sous le coup de la malédiction de Caïn, que Dieu méprisait parce qu'il était un agriculteur sédentaire et non un berger nomade comme son frère Abel, et qu'il punit en le condamnant à errer. Par conséquent, quand je suis à la maison, le travail s'accumule. Outre la lecture et l'écriture, il faut s'occuper de la maison et du jardin (je cuisine, mon compagnon est le jardinier), et veiller à ce que les vieilles pierres demeurent en place. Nous avons toujours eu le sentiment que, plutôt que propriétaires de cet endroit, nous en avions été faits les gardiens, et qu'il nous fallait prendre soin de son bien-être : réparer le toit, soigner les arbres, jouer avec le chien, protéger les oiseaux, nourrir les chats errants, sauver les hérissons qui tombent dans la piscine et nous assurer que le gros serpent qui vit tout au fond de la crypte peut aller et venir sans être dérangé.

CYCLES, RUPTURES ET PERMANENCES

En partie aussi, c'est dû à l'état de modification permanente dont nous sommes les témoins privilégiés. Dans une ville, paradoxalement, en dépit du rythme frénétique, la modification est lente, presque imperceptible : comme dans un torrent écumeux, le courant est trop précipité pour que ce qu'il emporte soit identifiable. À la campagne, par contre, les changements paraissent rapides et violents, peut-être parce que le rythme auquel ils adviennent est tellement plus lent. Dans les transformations hésitantes de la lumière, par exemple, qui éclaire ou assombrit la pelouse, l'apparition d'un nouvel oiseau ou la chute d'une vieille branche sont évidentes, indiscutables. Les jours de livraison du pain, l'arrivée du courrier le matin, la sonnerie des cloches de l'église, les heures d'ouverture de la mairie (deux fois par semaine), le passage du bus du marché (tous les mercredis) se succèdent avec une obstination pachydermique, si bien que le moindre faux pas, le moindre retard, la moindre altération frappent les sens avec force. L'oreille remarque le nombre erroné de coups de cloche en ce terrible soir où le mécanisme du clocher se détraque, l'œil surprend une tache de couleur exotique l'après-midi où un volatile d'une espèce inconnue se pose sur le rebord du bain des oiseaux, le pied trébuche sur un paquet déposé près de la porte par un facteur remplaçant à un endroit inhabituel.

La campagne vous berce, vous endort en une fausse impression de permanence mais rien n'est aussi ancien que les collines, pas même les collines. On a construit une nouvelle maison sur la pente juste devant chez nous, là où l'on peut voir une tour mentionnée au XVIe siècle par Rabelais dans *Gargantua*. Des étendues d'un jaune fluorescent teintent les champs que Balzac décrivait comme ayant «la couleur du bouillon». Dans une ferme ou l'on a pendant des siècles pratiqué l'élevage des vaches jersiaises et des baudets poitevins, des lamas sud-africains rêvent, nostalgiques, aux hauteurs du Machu Pichu.

Et même dans le paysage transformé se produisent des changements, et des changements de changements. Dans la ville où nous faisons une partie de nos courses, le sympathique épicier et sa femme divorcent à l'âge déraisonnable de soixante ans et ferment boutique, sans un instant de considération pour nos nécessités. Le jeune gérant du bureau de tabac d'un village voisin qui, accessoirement, gérait aussi une cave et faisait notre éducation en matière de vin, s'en va à Tours sans nous demander notre accord. La marchande d'oignons qui présentait sur son stand au marché de Poitiers toutes sortes de variétés d'oignons et qui nous donnait des recettes pour les cuire de toutes sortes de

Alberto Manguel, né à Buenos Aires en 1948, vit dans un village de la Vienne. Il a publié récemment *Tous les hommes sont menteurs* (Actes Sud, 2009, Babel, 2011), *Histoires classiques*, avec des dessins de Rachid Koraïchi (Al Manar, 2010), *Ça et 25 centimes* (livre d'entretiens, L'Escampette éditions, 2009).

La campagne de Vendeuvre, dans la Vienne, où la production agricole intensive a fait disparaître presque tous les arbres. Les parcelles qui apparaissent en blanc correspondent à la culture du melon.

façons différentes, tombe malade et ne vient plus. La grande quincaillerie à l'entrée de l'autoroute où, quand nous avons emménagé, nous achetions les pièces et morceaux nécessaires à l'aménagement de la maison ferme sans un mot d'excuse. Un conducteur retraité du métro parisien, dont la maison se trouvait de l'autre côté du chemin qui mène chez nous, qui nous donnait de judicieux conseils sur l'entretien du potager et nous faisait cadeau d'œufs frais, tombe malade et meurt. Et, de même, un sympathique voisin qui, lors de notre arrivée au village, nous avait salué avec du gâteau au chocolat et du café. La femme efflanquée qui venait à notre porte vendre des fromages et du lait de chèvre ne vient plus. Le restaurant où nous avions l'habitude d'accueillir le Nouvel An déménage en quelque lieu lointain. À la campagne, le changement est toujours un *memento mori*.

LE RYTHME DU CHANGEMENT

Quand j'étais enfant, j'aimais particulièrement un livre où l'on voyait, sur une double page, «les Quatre saisons à la campagne». Un arbre, un coteau, une ferme s'y transformaient de saison en saison, avec des changements brutaux, évidents et cycliques. Semblables transformations majestueuses marquent désormais la cadence de ma vie quotidienne, tels des décors changeants pour tous les autres, dedans et dehors. Dehors, les innombrables changements minuscules, insignifiants, qui minent mes efforts en vue de trouver une permanence, grignotent ma détermination à rester en place. Dedans, bien sûr, comme si j'inspectais l'une de ces statues médiévales de Vanités qui représentent, vues de face, une femme charmante et, de dos, une carcasse où grouillent vers et crapauds, je sais que les choses se désagrègent lentement, présageant cet ultime changement dont je ne serai pas témoin.

Au XVIIe siècle, Luis de Góngora reprochait à son ami Licius de ne pas prendre garde à l'évidence du changement, grand et petit, en un sonnet dont voici les derniers couplets :

Carthage l'admet. Et tu l'ignores ?
Tu es en danger, Licius, si tu t'obstines
À poursuivre des ombres, à embrasser des illusions.
Et les heures n'auront pas pitié de tes larmes,
Les heures qui grignotent les jours,
Les jours qui ne cessent de ronger les années. ■

Marais sec,

Par **François Bon**

Photos **Jacques Bon**

LE LITRE À MOULES (SAINT-MICHEL-EN-L'HERM)

Entre la rue principale du bourg et la rue dite rue Basse, une traverse. Au bout, le hangar de Jézéquel. Presque vide, un peu sombre, l'impression d'humidité liée peut-être à ses nasses et casiers de mareyeurs, qu'il empile au matin dans sa camionnette. Elle c'est avec son vélo et sa remorque qu'elle arpente le bourg. Devant le guidon, il y a sa balance romaine. On achète ce qu'elle propose, selon la pêche. Ça peut être des seiches ou un congre, des crevettes grises encore toutes frémissantes et transparentes, une lourde plie très noire ou des soles. Il n'y a jamais *beaucoup* – les empilements des supermarchés m'effraient, à échelle de cette remorque qui longeait la rue, et elle qui lançait son appel, *y a de la sole les ménagères y a de la moule les femmes* ou quelque chose du genre, je n'ai de souvenir que la voix un peu haut perchée pour le cri, et qu'il suffisait de savoir que c'était l'heure de son passage. Reste aussi le papier journal : le merlu roulé directement dans la chose imprimée, les actualités locales rapportées par *Ouest-France* ou la rubrique nécrologique. Ce qui est sûr, pour moi, c'est la disparition des silhouettes, de lui, d'elle, tandis que l'intérieur du hangar quasi vide, sa lumière assombrie, reste aussi précis que le vélo et sa remorque. L'anse de fer forgé recourbée par quoi la remorque s'accroche sous la selle. Les poids de cuivre qu'on pose sur le plateau de fer blanc de la balance romaine. Et le litre à moules. Région de mytiliculture, c'est un des éléments imposés de la liste des ressources permanentes, avec les escargots, la salade de pissenlits et les trois générations déployées sur l'estran à chaque grande marée – on mange des moules au moins une fois la semaine.

Comme tous les miens, j'ai le réflexe de ranger les coquilles vides en les emboîtant. On les accompagne de pain et de beurre : ça tombe bien, le territoire du village est fait de prises sur la mer, en partie redistribuées à la communauté. Ceux qui n'ont pas d'activité agricole reçoivent en compensation des *bons de pain*, part de farine annuellement portée à votre compte à la boulangerie (combien de fois ce sera mon surnom dans la classe, puis de mon frère dans la sienne), et les agriculteurs qui pâturent sur les terres imparties à la famille rétribuent en beurre – comme ce monde est loin. Il n'y a aucune raison que je me souvienne de ce litre à moules, un récipient de bois cylindrique, renforcé de zinc. Sinon que c'est le bruit associé, des moules versées du récipient dans *L'Ouest-Éclair* replié en cornet, qui rappelle et le hangar et le cri, et les poissons chichement posés dans le fond de la remorque, et toute cette économie du nécessaire, de la place relative de chacun dans la communauté. Un jour elle devra cesser d'utiliser ce *litre* qu'on connaît tous, les moules doivent se vendre au kilo. Comme cela touche à un quotidien de si longtemps avéré, l'étonnement m'en demeure jusqu'à aujourd'hui. C'est peut-être pour ça, aussi, que je vois avec autant de précision le *litre à moules* de la Jézéquel.

François Bon anime tierslivre.net et les éditions numériques publie.net.
À paraître au Seuil en septembre 2011 : *Après le livre.*

marais mouillé

LA CAISSE AUX GRENOUILLES (DAMVIX)

On ne vivait pas dans des espaces limités. Il y avait des granges, des buanderies, et à Damvix le *fenil*. Les outils n'y étaient pas forcément rangés, mais on savait où les retrouver. Chaque fonction avait son outil, quand bien même on ne l'utilisait qu'une fois par an : il y a un nom, pour ce qui sert à cueillir les asperges, comme une gouge la lame qu'on glisse sous terre le long du pied, pour le casser au plus profond de la butte sableuse ? C'est sur la terre battue, avec le bois de chauffage, et j'ai du mal à retrouver le détail (la vieille moto de Brocq y est encore). Par contre, les yeux fermés à toutes ces années de distance je soulève le bâti de bois de la caisse à grenouilles, avec les deux grillages à maille fine sur le côté, et la trappe à ressort sur le dessus.

Ensuite on est dans la barque, côté conches, un à l'arrière *pigouille* lentement sur l'eau recouverte de lentilles, et sur la planche du plat-bord avant, côte à côte, on s'allonge avec appui sur la poitrine, les deux mains en avant le plus loin possible, effleurant ce contact grumeleux de l'eau végétale. Il y avait certainement un équilibre entre les ressources qu'offrait le marais et ceux qui en usaient – chaque maison avait sa barque, et le trémail pour la rivière. Et les conches irriguaient les jardins que chacun entretenait. On s'y perdait facilement, mais cette lenteur faisait de l'errance elle-même un prolongement des vieilles légendes d'ici, et chaque ruine ou chaque arbre avait une histoire. C'était bien longtemps avant qu'on draine les conches au tracteur, et qu'on oublie les vieilles conches, qu'elles se bouchent – hors le petit mouchoir de poche réservé au tourisme régional. Les grenouilles, les escargots, les nèfles et quoi d'autre : ce sont les nourritures du peuple dont Rabelais atteste déjà, ce qu'on ramassait librement, même sous le régime féodal.

Alors on repérait les yeux dorés, qui sont le seul signe par quoi on la reconnaît. Elle est là, verte, lourde, elle ne repère pas la masse géante qui la surplombe. On a brusquement refermé la main là où brillaient les yeux dorés. On sent dans la paume que ça se gonfle et se crispe pour sauter, mais on tient bien. Le corps est gros comme la main qui le prend. On se redresse, la caisse aux grenouilles est posée sur le fond de la barque, on la pousse par la trappe. Dans ces deux heures de l'immobilité chaude d'après-midi, en voilà quelques douzaines.

Je ne crois pas que ma grand-mère maternelle ait jamais témoigné d'une once de méchanceté envers quiconque, et jusqu'au terme de sa vie – une *vie simple* (mais ce titre est déjà pris). Dans un des encastrements parmi les vieilles pierres du mur extérieur du fenil, un clou ancien, rouillé, énorme. C'est là qu'on pend les lapins, une ficelle accrochée aux deux pattes arrière : le sang égoutte en bas dans une cuvette, puis on arrache la peau tout net, ils émergent roses, devenus consommables. La peau on la sèche. Dans un autre coin on a la réserve de charbon, boulets et anthracite, et dans le carré où on dépose tout ce qui pourra faire compost on a un coin avec du sable, deux seaux de sable, parce que c'est le seul moyen de se saisir des anguilles qu'une nasse fournit régulièrement – bien curieux de les voir s'agiter même après avoir été coupées en tronçons.

Il n'y avait pas de cruauté inhérente à ces modes d'organisation, où chacun disposait de ressources pour sa propre consommation. Mais lorsqu'on remettait la caisse aux grenouilles à ma grand-mère, on préférait quand même ignorer, et regarder de très loin. Il lui fallait du temps. On revoyait les yeux dorés, la détente brusque du corps mou sous la paume qui serre. Elle, elle les prenait une à une, passant la main par la trappe, les appliquait sur un billot de gros bois, et tranchait au hachoir. Les longues pattes arrière épiautées dans une passoire, le reste dans une bassine en zinc.

Quand je repense à la caisse aux grenouilles (qui doit y être encore, il n'y a aucune raison que mon cousin Jean-Claude, propriétaire actuel, ait rien touché au *fenil* qui fait notre enfance), je ne sais pas bien ce qu'il faut y associer de la mécanisation agricole, qui a fait tant de mal au marais, et la polyculture à échelle familiale remplacée par les parcelles sans haies pour le maïs ou l'élevage. On trouve dans les étals des brochettes de *cuisses de grenouilles*, mais importées en général de Roumanie ou Hongrie : je n'en achèterai pas.

On ne faisait pas d'elles, les yeux dorés, un repas ordinaire : elles étaient fêtées par le plat préparé, la quantité respective distribuée à chacun. On remerciait l'animal et le marais, comme on faisait pour un sandre ou un brochet livré par la rivière.

Restait la bassine en zinc. On sortait par le garage, on traversait la route, et en bas du pont, on la vidait côté rivière, où on avait l'autre embarcadère, pour la barque de rivière, plus lourde, où il était encore fréquent, ces temps, de croiser les agriculteurs y convoyant une vache, ou toute une famille en balade. La masse morte coulait, à vingt mètres d'où on les avait prises, mais dans une eau qui n'était pas la leur.

On en plaçait une partie dans les nasses : la semaine suivante, les anguilles et écrevisses nécrophages feraient à leur tour le plat familial. ■

An pain de Sachiko Morita

Invitée par la Biennale internationale d'art contemporain de Melle en 2003, Sachiko Morita a travaillé pendant une semaine chez Emmanuel Gripon, boulanger-pâtissier, pour mettre au point deux pains franco-japonais, le pain riz-blé et le An pain, confectionné avec de la pâte à brioche et des haricots azuki (dans les magasins bio) dont voici la recette.

Pour 12 pièces
Préparation de la pâte de haricot rouge «azuki» sucrée (An)
• 300 g d'azukis • 200 g de sucre
• une pincée de sel

Dans les épiceries japonaises on trouve la pâte d'azuki en boîte, c'est plus facile et plus rapide. On peut aussi utiliser de la pâte à croissant pour réaliser un pain où le chocolat est remplacé par la pâte d'azuki, c'est très bon.

Lavez les azukis, mettez les dans une casserole, ajoutez 600 cl d'eau. Mettez sur feu vif et portez à ébullition puis ajoutez un verre d'eau froide. Portez à nouveau à ébullition et laissez bouillir 2 mn. Videz dans une passoire et lavez les haricots à l'eau froide. Recommencez cette étape dans 800 cl. Portez à ébullition dans 900 cl d'eau une troisième fois les haricots sur feu vif.
Baissez le feu et laissez cuire à petit bouillon environ 2 h jusqu'à ce que les azukis soient moelleux (le temps de cuisson est d'autant plus long que les haricots sont vieux).
Pendant la cuisson, ne mélangez pas les haricots. Rajoutez de l'eau si nécessaire pour garder les azukis recouverts.
Égouttez les haricots dans une passoire. Mélangez-les au sucre dans une casserole. Mettez sur feu moyen et tournez jusqu'à l'obtention d'une pâte souple un peu humide. Ajoutez le sel à la fin. Laissez refroidir sur une assiette en petites parts.
Divisez la pâte de haricot (An) en 12 parts égales et formez des boules. Étalez chaque boule de pâte à brioche pour former un disque de environ 10 cm de diamètre. Mettez une boule de An au milieu et enveloppez-la avec la pâte en formant une boule.
Disposez chaque boule sur une plaque de cuisson (point de fermeture sur la plaque) en laissant 5 cm entre elles. Mettez une pincée de sésame sur le haut des boules et appuyez du bout du doigt pour former un creux.
Couvrez d'un torchon humide et d'un film plastique. Laissez gonfler. La pâte doit doubler de volume.
Cuisez 12 mn au four à 200 °C.

Sachiko Morita

La mojhète, aux racines du terroir

Michelet, pont-l'abbé, lingot, rognon de Rochefort ou de l'Oise : qu'importe la variété, c'est la terre noire du marais mouillé qui lui confère son goût particulier. La mojhète est le légume emblématique de la Venise verte. Elle y pousse dans un sol riche et tourbeux, les pieds au frais et la tête au soleil. «L'or blanc» du Marais poitevin a connu son apogée dans l'entre-deux-guerres, se vendant sur les marchés de Paris, de Bordeaux ou de Nantes. Depuis le port de Marans, ce légume riche et nourrissant était même expédié jusque dans les colonies.

Lugdunus

Les choses ont changé à partir des années 1960. Aujourd'hui, la culture de la mojhète a été pratiquement abandonnée. *«La faute, notamment, à l'impossibilité de mécaniser la culture de ce légume gourmand en main-d'œuvre»,* explique Richard Joseph, responsable du service éducation aux patrimoines au Parc interrégional du Marais poitevin. De Niort à La Ronde, une dizaine de producteurs se partagent désormais une trentaine d'hectares.

JEAN-FRANÇOIS COURSAUD, AGRICULTEUR À COULON, est l'un d'entre eux. Douze tonnes annuelles de mojhètes, ramassées à la main, qu'il vend en primeur sur les marchés, dès le mois de juin. Une manière de se démarquer et de rentabiliser une production coûteuse.

«Je cultive une variété à la peau fine et tendre, très goûteuse, qui cuit rapidement», vante-t-il. D'aucuns murmurent pourtant qu'il est difficile de différencier la mojhète maraîchine d'un coco de Paimpol : l'agriculteur dément. *«L'important, c'est le terroir. La même variété de mojhète plantée 15 km plus loin n'a pas le même goût»,* assure Jean-François Coursaud, qui fournit également les restaurants gastronomiques de la région et quelques tables parisiennes.

JEAN-PAUL GUÉNANTEN, CHEF DU CENTRAL À COULON, met toute l'année à la carte *«ce plat traditionnel du Marais»* dont raffolent ses clients anglais. Il la cuisine de façon classique *«au court-bouillon, avec un bouquet garni, de la tomate et de l'ail»* mais décline également des recettes plus surprenantes. *«Nous proposons un crémé de cocos, une soupe épaisse de mojhètes, qui se consomme glacée. On la sert aussi en clafoutis, en garniture d'un plat de viande.»* Alliée traditionnelle de l'agneau, la mojhète fait aussi merveille avec le canard rôti, précise le chef.

Populaire il y a encore trente ans, la mojhète devient aujourd'hui un produit plutôt *«haut de gamme».* Au Parc interrégional du Marais poitevin, on en est persuadé : c'est sur cette image de marque qu'il y a un potentiel de développement et une possibilité de relancer une production aujourd'hui confidentielle.

Mélanie Papillaud

Encornets «à la maujette» de William Christie

Expert en musique baroque, Philippe Beaussant a recueilli quelques secrets de cuisine de ses amis musiciens, qu'il a réunis dans *Mangez baroque et restez mince* (Actes Sud, 1999), à la fois galerie de portraits et livre de cuisine. Il donne quelques-unes de ses recettes, celles de Mme Couperin qui avait *Le Cuisinier françois* (1651), et de quantité de «baroqueux» parmi lesquels William Christie.

Celui qui a dirigé un somptueux *Atys* de Lully en 1986 (recréé à l'Opéra-Comique en mai 2011 - 3 CD Harmonia Mundi 1987) s'est installé depuis cette époque-là dans une demeure du XVIe siècle à Thiré, dans le sud de la Vendée. Il y a créé un jardin à la française, qui se visite début juillet et en septembre.

«Poitevin» d'adoption, William Christie a été conquis par les haricots du marais qu'il marie parfaitement aux céphalopodes, dans une sorte de cassoulet végétarien, les «encornets à la maujette» dont voici la recette.

«Pour 4 personnes :

Faites préparer par votre poissonnier 5 beaux encornets de belle taille (environ 12-15 centimètres).

À la maison, rincez la poche et les tentacules soigneusement et coupez la poche en morceaux de 3 centimètres.

Essuyez-les, faites chauffer 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse et faites frire les morceaux d'encornet jusqu'à ce qu'ils rougissent.

Ajoutez 1 oignon haché menu et 4 gousses d'ail, 1 cuillerée à soupe de purée de tomate concentrée, 2 feuilles de laurier et une bonne pincée de sel.

Salez et poivrez, arrosez d'un petit verre de cognac ou d'armagnac, puis mouillez d'un verrre de vin blanc sec, couvrez d'eau.

Laissez mijoter doucement pendant 10 minutes sur feu doux.

Pendant que les encornets mijotent, faites cuire 2 poivrons rouges "à l'espagnole" en les brûlant sur une flamme directe (cuisinière à gaz) sinon grillez-les avec votre gril.

Quand les poivrons sont entièrement noircis et tendres, mettez-les dans une feuille de journal et enfermez-les dans une casserole avec un couvercle.

Laissez-les pendant 10 minutes, enlevez la peau en les frottant sous l'eau, coupez-les en morceaux, écossez 700 grammes de haricots demi-secs, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes.

Ajoutez les haricots et les poivrons rouges aux encornets, et laissez mijoter de nouveau jusqu'à ce que le tout soit tendre et que la sauce épaississe convenablement.»

Deux autres recettes de William Christie sont à découvrir dans ce livre : la soupe de potiron et les pigeonneaux «ma façon».

Ascétisme ou abondance ? Le régime alimentaire des religieux au Moyen Âge reste controversé.

Par **Pascale Brudy**

Le repas *des moines au Moyen Âge*

À travers les couvercles de boîtes de camembert ou les bouteilles de bières, l'imagerie populaire et les campagnes publicitaires modernes véhiculent l'image d'un moine glouton et ivrogne. Il s'agit là d'un des plus puissants poncifs de l'histoire occidentale sur lequel on peut s'interroger. Correspond-il à une création moderne ou à une réalité médiévale ? Des règles monastiques à la réalité quotidienne, l'étude de l'alimentation révèle en effet différentes facettes de la vie quotidienne des moines au Moyen Âge.

Manger et boire relève avant tout d'un besoin physiologique essentiel à l'existence humaine et le moine n'échappe évidemment pas à cette nécessité. Les règles monastiques attachent une attention particulière à la réglementation de l'alimentation. Celle de saint Benoît de Nursie (VIe siècle), commune à la majorité des monastères médiévaux, fixe d'abord avec précision l'heure et le nombre de repas quotidiens que les moines doivent prendre, selon les saisons et les fêtes religieuses (chap. 41). L'année liturgique tourne autour de la fête de Pâques et se divise de manière générale en deux grandes périodes. De Pâques au 13 septembre (soit pendant cinq mois), les moines ont droit à deux repas par jour : un à sexte (vers 12 h), repas qu'on appelle le *prandium*, et un à vêpres (vers 18 h), la *cena*. Pendant la plus grande partie de l'année, du 14 septembre à Pâques, c'est une période de jeûne où les moines ne prennent qu'un seul repas par jour, soit à none (vers 14 h-15 h), soit à vêpres (vers 18 h) sauf le dimanche et certains jours de fêtes.

Saint Benoît a également consacré deux chapitres de sa règle au régime alimentaire des religieux en proposant un système logique de privations (chap. 39-40). La nature et la quantité des mets et boissons sont ainsi strictement contrôlées. De manière générale, que ce soit à sexte ou à none, le repas se compose de deux plats cuits différents, d'une livre de pain pour toute la journée (qu'il y ait un repas ou deux), d'une mesure (une hémine) de vin et éventuellement, s'il y a moyen d'avoir des fruits ou des légumes tendres, on rajoutera un troisième plat. Les enfants devaient avoir une ration plus petite que les adultes et la consommation de chair des quadrupèdes était strictement interdite, sauf pour les malades. Saint Benoît réglemente de façon précise les horaires et la composition générale du repas mais n'indique pas le détail des aliments consommés au réfectoire. Il propose une certaines souplesse en permettant à chaque communauté de s'adapter en fonction des saisons et de la région où ils habitent.

«VAS-TU FUIR TROMPEUSE CONCUPISCENCE ?»

Cette conception de l'idéal monastique était toujours bien présente dans l'esprit des moines à la fin du Xe siècle à l'abbaye de Saint-Benoît-sur-Loire. Thierry de Fleury rapporte que «*les frères se restreignent joyeusement par contrainte et font en sorte de n'être jamais surpris par un néfaste excès de nourriture ou de boisson*. […] *Et nous avons parfois entendu dans notre monastère quelques-uns de nos frères plus parfaits, qui partageaient les mêmes places que nous, dire quand on leur apportait les meilleurs mets et qu'ils paraissaient être tourmentés par la faim : Vas-tu fuir trompeuse concupiscence ? Je me rassasierai lorsque se manifestera la gloire du Seigneur, je ne veux pas me rassasier ici. Et ainsi ils ne mangent pas plus que des enfants de cinq ans et sont heureux de sortir du réfectoire le ventre vide, aussi, en comparaison avec eux, même si on nous considère comme des moines, nous ne le sommes pas vraiment.*»[1] Ces quelques exemples montrent à quel point moines et moniales du Moyen Âge suivaient sans relâche, parfois au détriment de

Pascale Brudy a soutenu sa thèse de doctorat en décembre 2010 à l'Université de Poitiers (CESCM) sur le thème «Les réfectoires du Centre-Ouest (XIIe- XIIIe siècles)» (dir. Cécile Treffort et Claude Andrault-Schmitt).

leur propre corps, une voie de privation quotidienne en vue de leur salut. D'autres témoignages de même époque véhiculent une tout autre image. Les moines sont même les premiers à donner de la vie monastique des représentations assez éloignées du modèle ascétique proposé par les règles et les coutumiers. Dans une lettre adressée vers 1144 aux prieurs et aux sous-prieurs de tous les établissements clunisiens, y compris ceux des pays charentais comme Ronsenac ou Saint-Vivien, Pierre le Vénérable, abbé de Cluny, décrit les excès alimentaires des moines. Même en tenant compte de l'exagération propre à tout texte polémique, nous sommes loin du régime alimentaire octroyé par saint Benoît au VIe siècle ! Dès l'époque carolingienne, nombre d'abbayes considérèrent que saint Benoît n'avait interdit que la viande de quadrupèdes et non la chair de volatiles. La recherche des mets et l'abondance des repas ne cesseront de se développer au fil des siècles. Les moines s'autorisèrent progressivement à consommer des oiseaux de mer ou de rivière, qu'ils assimilaient à des poissons, puis de la viande de quadrupède, comme en témoignent les vestiges archéologiques. Il faudra cependant attendre 1335 pour que le pape Benoît XII lève complètement l'interdit de viande de quadrupède et autorise à tous les bénédictins cent cinquante jours d'alimentation carnée par an, sauf les vendredis.

Ces quelques témoignages issus de sources diverses et relevant de périodes différentes dévoilent une image pour le moins contrastée du moine médiéval. Sans tomber dans le cliché du moine replet et rougeaud, il faut bien reconnaître que les rapports qu'il entretient avec son alimentation quotidienne sont ambigus et il reste parfois bien difficile de faire la part des choses entre la théorie des règles et des textes, l'aspect symbolique de la table et la réalité quotidienne. ■

1. *L'Abbaye de Fleury en l'An Mil*, II, Le coutumier de Fleury, *Consuetudines Floriacenses Antiquiores* par Thierry d'Amorbach, éd., traduit et annoté par A. Davril, Paris, 2004, chap. 37, p. 244-247.

LE RÉGIME DE SAINTE RADEGONDE

Au VIe siècle déjà, sainte Radegonde, à Poitiers, se soumettait aux obligations de l'abstinence pénitentielle, ne se nourrissant depuis sa prise de voile «que de légumes et d'herbes potagères, jamais de fruits ni de poisson, ni d'œufs, ni rien d'autre qui soit délectable. Pour boisson, elle ne boit rien que de l'eau miellée et du poiré. Jamais elle ne touche le vin clair, la décoction d'hydromel ni la cervoise trouble.» *La Vie de Sainte Radegonde par Fortunat*, Poitiers, Bibliothèque municipale, manuscrit 250 (136) (dir. R. Favreau), chap. 15, p. 80-81.

Radegonde nourrit les pauvres (folio 29 verso), détail de l'une des onze miniatures en pleine page du *Vita Radegondis* (vers 1100), manuscrit conservé à la médiathèque François-Mitterrand de Poitiers.

Olivier Neuillé - Médiathèque de Poitiers

Patrick Blanchier - Ville d'Angoulême

Table ouverte au château

« Dans les chansons de geste, on raconte que le comte invite ses hôtes à passer à table, fait sonner la trompe... La table est montée sur des tréteaux, recouverte d'une nappe, et sera démontée après le repas. Un bassin d'eau circule afin que les convives se lavent les mains, rituel de purification lié à la religion chrétienne plutôt que geste d'hygiène...»
Luc Bourgeois, maître de conférences d'archéologie médiévale à l'Université de Poitiers, est l'un des commissaires de l'exposition «Vies de château» en place au musée d'Angoulême.
L'événement propose une immersion dans le quotidien de l'aristocratie, du Xe au XIIe siècle, entre la Loire et la Garonne. Et aborde trois aspects majeurs de la culture matérielle médiévale : le cheval, les armes et la table. Comment, dans sa manière de vivre et dans ses représentations, la noblesse, ordre dominant et combattant, se distingue-t-elle de ceux qui prient et de ceux qui travaillent ?
La déambulation, sous-tendue par ce questionnement, est principalement organisée autour des collections issues de la résidence fortifiée d'Andone, bâtisse fondée sur les terres de Villejoubert (Charente) par les comtes d'Angoulême en 975 puis abandonnée entre 1020 et 1028. (*L'Actualité* n° 86, octobre 2009)
Le site exemplaire de la genèse du château au Moyen Âge a livré une quantité exceptionnelle d'objets archéologiques. Ce matériel compose avec la littérature épique et les images, peintures et sculptures, l'ensemble des sources utilisées pour inviter le public à découvrir une société qui, du chevalier de village au prince, exalte la bravoure, la vigueur physique, à travers la guerre et la chasse.
Après le mobilier d'équitation, après les armes, l'exposition détaille le rituel de la table qui s'accomplit dans la grande salle. Lieu de prestige et de sociabilité d'autant plus ouvert que la seigneurie est d'un bon rapport. *«Le banquet a une fonction sociale forte, diplomatique, festive, il soude le groupe. L'aristocrate doit donner des chevaux, des terres, de la nourriture... le comte invite à sa table les fils des vassaux amis, l'évêque...»*, explique Luc Bourgeois.

L'ÉTUDE DE 60 000 FRAGMENTS DE CÉRAMIQUE, de 75 000 ossements d'animaux, de graines, exhumés d'Andone, a permis de dresser la liste des menus favoris de l'aristocratie dans la région correspondant, à l'époque, au nord de l'Aquitaine carolingienne.
La viande d'élevage, de porc essentiellement, des bovins, des moutons, des chèvres compose le quotidien de la table noble. Pour les grands événements, le cochon et l'agneau de lait, les paons, cygnes et autres grues dressés dans un lit de plumes, sont des denrées prisées... *«On tronçonne beaucoup la viande,* précise Luc Bourgeois, *ce qui laisse penser que les préparations étaient bouillies, ou bouillies et grillées mais les choses ont pu évoluer au cours de la période.»*
Le produit de la chasse, substitut de la guerre, ne constitue qu'une infime partie de l'alimentation sous forme de sangliers, de cerfs et de lièvres. Le cheval, eu égard à sa place dans l'éducation aristocratique, ne se consomme pas. Pas plus que le chien, la cigogne ou le corbeau, considérés comme impurs.
Pois, fèves, céréales, fruits et poissons, dont l'esturgeon réservé à la noblesse, sont également couramment goûtés dans cette société très religieuse qui compte de nombreux jours maigres.
Dans les vitrines du musée d'Angoulême, près des vases et pots de terre, la présence de mortiers servant à préparer de coûteuses épices, de saucières, ou des restes de vaisselle plus élaborée, témoigne d'un luxe, apanage de l'élite. Point d'assiettes, ni de couverts, mais des plats collectifs, des tranchoirs, des cruches décorées ou des gobelets apodes en verre potassique que l'on passe, emplis de vin coupé d'eau, de bouche en bouche.
D'autres objets, instruments de musique, jeu d'échecs, de tric-trac évoquent l'après-banquet. À la fin du repas que l'on suppose long et copieux, une fois la nappe et la table enlevées, place est faite à la musique, à la littérature apparue en pays d'oc, art des troubadours dont le duc d'Aquitaine, Guillaume IX, résidant à Poitiers, est l'un des plus subtils représentants.
Douce et mélodieuse trêve entre deux batailles, le chant et l'amour courtois annoncent une noblesse moins fruste, plus lettrée, plus raffinée et une société moins belliqueuse. *«À la fin du XIIe siècle,* observe Luc Bourgeois, *le glissement s'opère de l'homme de guerre vers l'homme de cour.»*

Astrid Deroost

Les travaux de Luc Bourgeois sur le site d'Andone sont condensés dans la publication *Andone, archéologie d'un château des comtes d'Angoulême autour de l'an mil.*

Exposition jusqu'au 28 août au musée d'Angoulême, 1, rue Friedland, 05 45 95 07 69. Commissaires : Luc Bourgeois et Christian Rémy, Centre d'études supérieures de civilisation médiévale de Poitiers, Jean-François Tournepiche, conservateur chargé de l'archéologie au musée d'Angoulême.

FLORENCE TOUSSAINT

Simplicité de l'évidence

Certains objets s'immiscent dans le quotidien, s'imposent discrètement, jusqu'au jour où ils deviennent indispensables. Au-delà de l'usage, c'est la présence même de l'objet qui devient nécessaire. Chaque matin, on peut boire du thé ou du café dans un petit bol de Florence Toussaint sans jamais avoir envie de changer. L'objet est parfaitement fonctionnel. Il est stable, il tient bien dans la main. Sa forme, sobre et élégante, ne cherche pas à attirer l'œil, au contraire, elle se moule dans une simplicité aussi désarmante qu'évidente. On ne peut s'empêcher de penser aux générations de potiers qui ont éprouvé ces formes utilitaires depuis la haute Antiquité. La couleur est indéfinissable – un gris bleu tendant vers le violet – comme déjà patinée et néanmoins lumineuse. Le grès blanc est mélangé à de la porcelaine, ce qui produit cet effet de brillance, tout en augmentant la finesse et la solidité du bol. Décidément, cet objet strictement utilitaire a quelque chose d'évident, d'inusable.

Marc Deneyer

6 avenue Roger-Aubin 79500 Melle
05 49 07 80 61

Florence Toussaint expose à Neuvicq-le-Château, près de Matha en Charente-Maritime, du 5 au 25 juillet, puis au Pôle régional des métiers d'art à Niort en septembre.

Originaire de la région parisienne, Florence Toussaint s'est mise à la poterie sur le tard, après un DEA de géographie et diverses missions dans des collectivités locales. Elle a appris le métier au Cnifop, en Bourgogne, puis chez Joseph Larter, à Mouton en Charente. En 2003, c'est en visitant la biennale d'art contemporain de Melle qu'elle a trouvé un ancien magasin à louer, aussitôt transformé en atelier-boutique. Pure coïncidence si la céramiste inspirée est à deux pas de l'église Saint-Hilaire !

Jean-Luc Terradillos

FANNY LAUGIER

Border le vide

Le sparadrap est entré dans l'histoire de l'art grâce au capitaine Haddock, dans *L'Affaire Tournesol*, et à Erik Dietman qui, dans les années 1960, recouvrait les objets de certaines de bandes adhésives. Aujourd'hui, Fanny Laugier crée des vases que l'on croirait réalisés en sparadrap. Ça semble tenir comme par miracle. On craint que la sculpture ne s'effondre sous son propre poids jusqu'au moment où l'on découvre que l'objet est en porcelaine. Étonnante prouesse technique ! C'est dans ce type d'expérience limite que Fanny Laugier construit une poétique de la matière. Ses services à café ressemblent à du carton ondulé, ses coupelles à du papier plié… Elle joue aussi avec l'aspect translucide de la porcelaine et l'impression de fragilité que cela procure. De fait, chaque pièce est unique.

J.-L. T.

Formée à l'école Duperré à Paris, elle s'est installée à Poitiers en 2008. Ses porcelaines sont diffusées chez Nayl à Poitiers, aux Ateliers d'art de France et Objet céleste à Paris. Depuis sa participation au salon Maison et Objet en janvier 2011, elle est présente dans des boutiques de Londres, Milan et Barcelone. ***J.-L. T.***

www.fannylaugier.com

GILLES FROMONTEIL

CHEVAUCHER LA SOUPIÈRE

Formé à l'atelier de Jeanclos, à l'École nationale supérieure des Beaux-Arts à Paris, Gilles Fromonteil renoue avec ses premières amours depuis qu'il fréquente assidûment l'usine Apilco à Chauvigny, spécialisée dans la porcelaine de table. Trois jours par semaine, il martyrise

J.-L. T.

soupières, pichets, cafetières, théières et autres modèles maison en les assemblant de manière non orthodoxe, en y ajoutant aussi des pièces qu'il a moulées lui-même. Après une série de soupières historiées, sur lesquelles figuraient toutes sortes de combats, y compris celui de la dernière présidentielle, voici qu'il édifie des colonnes avec, au sommet, des bustes de Napoléon, Lénine et Mao… Admiratif devant le savoir-faire des porcelainiers mais iconoclaste ! *J.-L. T.*

gilles.fromonteil@wanadoo.fr

The b
aintin
furni
ho

Les Français à la table royale

Au XVIIe siècle, l'art de la table à la française se distingue en Europe et s'affirme comme l'un des beaux-arts. Entretien avec Florent Quellier.

Entretien **Jean-Luc Terradillos** Photo **Daniel Clauzier**

Daniel Clauzier, *Les livres, les tableaux et les meubles... aidez-moi...*, série Golden Age, photographie, 2011.

La cuisine comme exception culturelle française est fortement ancrée dans l'histoire. Tout commence au XVIIe siècle avec la nouvelle «cuisine *françoise*» qui va révolutionner les goûts et les manières de table. Une longue histoire culturelle dont nous sommes les héritiers et les continuateurs. Explications avec Florent Quellier, maître de conférences à l'Université de Tours, titulaire de la chaire CNRS «Histoire de l'alimentation des mondes modernes», auteur de *La Table des Français. Une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle).*

L'Actualité. – Quelles sont les caractéristiques de la cuisine française au XVIIe siècle ?

Florent Quellier. – Jusqu'à la Renaissance, il existait une sorte de «style international» en Europe occidentale, avec des cuisines aristocratiques plus ou moins sucrées, plus ou moins épicées, mais participant toutes de la même culture. Dans la première moitié du XVIIe siècle, une véritable révolution culinaire va distinguer la cuisine française et la faire reconnaître, en France et à l'étranger, comme une grande cuisine.

À la fin du Moyen Âge et à la Renaissance, la cuisine des élites utilisait beaucoup d'épices. À partir du XVIIe siècle la gamme des épices utilisées se réduit considérablement : poivre rond, clou de girofle et noix de muscade pour le salé, gingembre et cannelle pour le sucré. On réduit aussi les doses. Cette cuisine est donc nettement moins épicée.

Des aromates indigènes viennent remplacer les épices, notamment le persil, hissé au rang «d'épice *françoise*». C'est la victoire du «paquet», ancêtre de notre bouquet garni, composé de persil, laurier, thym, cerfeuil, estragon, basilic, ciboulette, cive, qui va former le fond aromatique de la nouvelle cuisine française. Les cuisiniers ajoutent l'oignon, l'échalote et l'ail. L'oignon est plutôt associé à la paysannerie mais il peut être ennobli s'il est associé à d'autres aliments dans des plats de la cuisine aristocratique. Des «racines» sont également utilisées comme aromates : carottes, navets, panais, racines de persil et de céleri.

Le Moyen Âge utilisait beaucoup de verjus. Que devient l'acidité ?

À partir du XVIIe siècle, le goût des plats est nettement moins épicé et moins aigre, on ne délaye plus des épices broyées dans du verjus ou du vin blanc acide. Néanmoins, l'acidité est conservée pour assaisonner des salades, pour des cuissons au court-bouillon ou pour pallier la fadeur de quelques viandes et poissons, mais les livres de cuisine précisent bien d'être mesuré quant à l'usage de l'acidité. Surtout, les sauces sont notablement adoucies par l'usage du beurre, lequel devient une quasi-signature de la cuisine française. Moins acides et moins épicées qu'au Moyen Âge, les sauces deviennent plus lourdes et plus grasses.

Et le salé-sucré ?

Autre grande caractéristique de la cuisine française moderne apparue dans les deux derniers siècles de l'Ancien Régime : le sucré tend à être nettement séparé du salé. On commence le repas par le salé et, progressivement, le sucré va être repoussé à la fin du repas, et va caractériser le dessert qui est le dernier service du repas dit à la française. Alors que les mets de la Renaissance mêlaient le sucré et le salé, l'aigre et le doux, les XVIIe et XVIIIe siècles décrètent l'incompatibilité entre la plupart des viandes, des poissons et des légumes d'une part, et le sucre d'autre part, une règle stricte de la cuisine française. Trait culturel notable, le sucré tend à être associé aux femmes, et aux enfants, le salé, aux hommes. Cette répartition sexuée aura comme conséquence de dévaloriser le sucre. Le sérieux du gastronome ne concernera que le salé et les vins.

Cette cuisine est-elle plus technique ?

C'est une cuisine très technique parce qu'il faut élaborer des jus de cuisson, des fonds de cuisson, des courts-bouillons, des coulis qui permettront ensuite de mettre en valeur les mets. Ainsi, les cuisiniers laissent réduire lentement et longuement des légumes, des viandes, des poissons pour en obtenir les sucs – les premiers bouillons en tablette apparaissent au XVIIIe siècle. Très souvent, les livres de cuisine des XVIIe et XVIIIe siècles commencent par les recettes de toutes ces préparations sans lesquelles on ne peut pas faire de cuisine française. C'est pourquoi les Anglais, dès le XVIIe siècle, la considèrent comme particulièrement onéreuse et artificielle, pour ne pas dire dangereuse et contre-nature.

Cette pré-cuisine doit souligner la saveur des aliments et non la masquer. La nouvelle cuisine des années 1650 prône la simplicité et le naturel. Elle cherche à respecter le goût des aliments, et commence à conseiller de ne pas trop cuire les viandes ou les légumes. Dans les *Délices de la campagne* (1654), Nicolas de Bonnefons affirme que le potage aux choux doit sentir le chou, celui aux navets, le navet, etc.

Est-ce un art ?

Cette révolution des saveurs s'accompagne d'un discours qui vise à intellectualiser et les convives et la cuisine française afin qu'elle devienne une branche à part entière des beaux-arts, comme la musique, l'architecture ou l'art des jardins. Ce discours, sans doute né d'une influence italienne, peut s'exprimer de façon éclatante, en ruptures et manifestes, dans les préfaces des livres de cuisine : la nouvelle cuisine des années 1650, celle du *Cuisinier françois* (1651), rompt avec la Renaissance ; dans les années 1730, une nouvelle cuisine apparaît sous le règne de Louis XV, un roi gourmet ; et dans les années 1970 surgit encore une nouvelle cuisine qui refuse la lourdeur du gras et prône… le respect des saveurs. Cette recréation permanente est aussi l'une des grandes caractéristiques de la cuisine française, recréation d'autant plus légitime qu'elle se situe dans le domaine de l'art. La grande cuisine est d'autant plus un art qu'elle a longtemps exclusivement

Marc Deneyer

relevé du domaine masculin. Tous les livres de cuisine français publiés sous l'Ancien Régime ont été signés par des hommes, et lorsque sont créés les premiers grands restaurants à Paris, dans les dernières décennies du XVIIIe siècle, le personnel en salle et en cuisine est masculin car on y imite le cérémonial de cour, le roi de France étant servi par des hommes.

À table, les convives doivent montrer qu'ils ont des connaissances sur les mets et les vins, en usant d'un vocabulaire spécifique et en ayant le bon goût d'apprécier les bons produits. La figure française de l'honnête homme se doit d'être gourmet (friand) et de s'intéresser à la table. Par exemple, il faut savoir parler du fondant d'une poire au XVIIe siècle ; il faut avoir de l'appétit ou de la gourmandise pour une figue ou un melon mais surtout pas pour une pomme qui est un fruit de paysan.

Est-ce pourquoi La Quintinie, le jardinier de Louis XIV, s'intéresse si peu aux pommes ?

Oui. Si la pomme est un fruit de paysan, la poire est un fruit de château. Plusieurs éléments permettent de le comprendre. Mes premiers travaux portaient sur l'arboriculture fruitière aux XVIIe et XVIIIe siècles en France, et l'une des questions soulevées était justement de savoir si l'historien pouvait retrouver le goût d'un fruit qui n'existe plus. C'est ainsi que j'ai «glissé» vers l'histoire de l'alimentation et du plaisir de la bonne chère.

Le premier élément de l'explication tient aux civilités et aux manières de table. Quand vous mangez une pomme, vous ouvrez la bouche, vous croquez, vous faites du bruit, vous montrez votre dentition, autant d'actions alors considérées comme vulgaires. En effet, la plupart des gens ont des dents gâtées car il n'y a pas de soins dentaires efficaces à l'époque moderne. Il est donc malséant de montrer ses dents plus ou moins noires, comme de manger bruyamment. Pour essayer de «désanimaliser» l'acte alimentaire, les élites cherchent à tout prix à masquer et le ventre et les bruits. Au contraire, le plaisir ira plutôt vers le palais et le cerveau, nous retrouvons là l'intellectualisation des plaisirs de la table. La bonne poire sera fondante (beurrée) car on la mangera sans mastiquer et sans faire de bruit. Le melon bien mûr, la figue, la pêche sont très prisés pour ces raisons, de même que les quenelles et les hachis.

D'autre part, la pomme est un fruit de garde. Avec la poire, au contraire, il est possible de jouer sur les saisons et sur le principe

de la collection, autre manière de montrer sa distinction sociale dans une société où la certitude de l'approvisionnement alimentaire n'est jamais garantie pour le plus grand nombre.

Pour les viandes, les catégories fonctionnent-elles comme au Moyen Âge ? C'est-à-dire considérer comme vulgaire la viande du cochon qui a les pattes dans la boue, mais comme très noble celle de la volaille.

Ce cadre mental fonctionne encore au XVIIe siècle. Les viandes considérées comme les plus saines sont les volailles et les oiseaux, parce que plus proches du Ciel. Cela renvoie aussi au privilège seigneurial de la chasse.

Venue d'Amérique, la dinde va ainsi rapidement s'imposer à la table des élites. Elle bénéficie d'un préjugé favorable parce que c'est un oiseau. Sa grosse taille et sa chair fine permettent de concilier la volonté d'avoir à la fois une quantité carnée ostentatoire et une viande de qualité. Dans les pâtés, des mets recherchés par les friands, les pâtissiers peuvent mettre du lièvre, des perdrix voire des dindes truffées. La nature des ingrédients va plus ou moins ennoblir le mets. Précisons que les pâtés sont des tourtes, il y a toujours une pâte autour, pas forcément consommée, qui facilite la conservation et le transport. Dès le XVIIIe siècle, les pâtés du Sud-Ouest sont réputés et envoyés jusqu'aux tables parisiennes.

Si le porc demeure effectivement associé à l'alimentation paysanne, il est tout de même consommé par les élites mais sous forme de lard et de jambon. Il existe beaucoup de recettes de viandes et de poissons lardés. En revanche, certaines charcuteries, comme les andouilles et les boudins, sont pour «les gueux, les vilains, les ignobles», autant de synonymes pour les élites. Madame palatine, belle-sœur allemande de Louis XIV, se plaignait de ne pouvoir manger à Versailles de la choucroute, du chou au sucre et des saucisses !

Le plaisir de la bonne chère ne se résume pas uniquement à la viande. Dans le monde catholique, une cuisine du poisson s'est développée puisqu'il faut respecter l'interdit de la viande les jours maigres, mais cette cuisine s'éloigne bien souvent de l'esprit d'une pénitence alimentaire. Il existe un maigre gastronomique à la table des élites catholiques, ce que ne manquent pas de vilipender les protestants.

Quant au pain blanc, d'une farine de froment finement blutée et consommé frais, c'est le pain quotidien pour les élites et celui des repas de fête pour l'ensemble de la population. Toutes les autres préparations à base de céréales sont dévalorisées, jugées archaïques, parce qu'elles rappellent trop les bouillies et galettes des paysans.

Florent Quellier a publié :
Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800), PUR, 2003.
La Table des Français. Une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle), PUR, 2007.
Gourmandise : histoire d'un péché capital, préface de Philippe Delerm, Armand Colin, 2010.

Comment cette nouvelle cuisine se diffuse-t-elle ? Par les livres ?

Aux XVIIe et XVIIIe siècles, le modèle culturel dominant est celui de la cour que l'aristocratie, la noblesse de province et la bourgeoisie s'efforcent d'imiter. La culture de la table y est très poussée parce que la distinction sociale et l'affirmation de son rang passent notamment par l'approvisionnement de la table dans une société qui est encore une société de pénurie. Ce désir d'imitation sociale se traduit dans le titre de livres de cuisine qui semblent viser à la fois la noblesse et la bourgeoisie, par exemple *Le Cuisinier royal et bourgeois* de Massialot (1692). Façon de montrer qu'il s'agit de la même cuisine. Bien sûr, ce n'est pas tout à fait vrai mais c'est le même cadre mental, la même grammaire.

Les livres de cuisine s'adressent aux professionnels de bouche (restaurateurs, aubergistes, traiteurs, pâtissiers…), aux cuisiniers qui exercent dans les hôtels aristocratiques ou à la demande pour des repas de fête chez des particuliers qui veulent ainsi indiquer leur position sociale. L'audience de ces livres sort du cadre professionnel. Ils sont largement diffusés auprès de la noblesse et la bourgeoisie qui y apprennent le bon goût. Ainsi l'anoblissement de la cuisine passe par la construction d'un vocabulaire qui permet de montrer qu'on s'y connaît mais aussi qu'on est à même de décider, de donner des ordres au maître d'hôtel ou au cuisinier. Ces livres présentent aussi des menus servis à la table des grands, ce qui laisse imaginer la teneur d'un repas d'exception.

Notons que trois livres sont rapidement publiés dans la Bibliothèque bleue, c'est-à-dire des livres à bon marché diffusés dans les campagnes par les colporteurs : *Le Cuisinier françois* (1661), *Le Pastissier françois* (1662) et *Le Confiturier françois* (1664). Ces trois livres ont dans leur titre l'adjectif *françois*. À l'époque moderne, cet adjectif n'est pas tout à fait synonyme de *français*, il renvoie à cette France entre Loire et Île-de-France, c'est-à-dire la France du pouvoir politique, économique et culturel.

Il est difficile de savoir si ces recettes sont appliquées ou adaptées, voire simplement feuilletées. Que penseriez-vous d'un chercheur qui irait aujourd'hui dans les foyers français constater qu'il y a des livres de cuisine de grands chefs étoilés et en déduirait que toutes ces familles font assurément de la cuisine digne d'un trois étoiles ?

En tout cas, il est indéniable qu'au XVIIe siècle il existe un imaginaire positif lié à la cuisine française partagé par les élites, par la bourgeoisie et par des classes populaires. Même les étrangers reconnaissent qu'en matière de cuisine il y a une originalité française : «manger à la française» est on ne peut plus distingué, et c'est encore mieux si l'on a les moyens d'engager un maître d'hôtel ou un cuisinier français.

Si la cuisine française a si bien réussi, c'est qu'il y a derrière un consensus social et une contamination symbolique positive car le modèle vient du haut. D'autres facteurs ont également joué un rôle, notamment la richesse des terroirs et la diversité des produits qui sont valorisés par la table des puissants, et l'appartenance de la France à l'Europe latine et catholique n'est pas à négliger.

Comment cette nouvelle cuisine est-elle servie ?

Les élites essaient d'éloigner le plus possible la cuisine de la table, d'instaurer une distance spatiale et culturelle entre le lieu de

Marc Deneyer

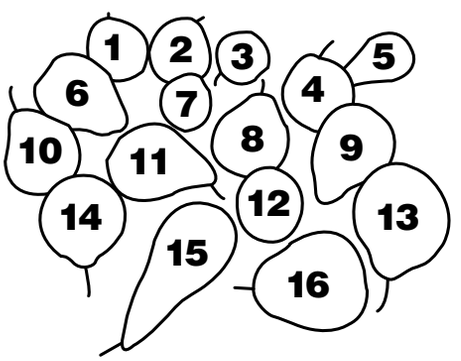
préparation des repas et le lieu de leur consommation. Chez les paysans, la nourriture est préparée et consommée dans la même pièce, et les convives plongent leur cuiller dans une écuelle, laquelle n'est pas forcément individuelle, voire à même le plat de cuisson. Il existe une forte proximité plat-cuiller-bouche dans les classes populaires des Temps modernes.

Au contraire, chez les élites, on prend soin de multiplier plats de cuisson et plats de service, dans un processus de distinction sociale. Chaque convive dispose d'une assiette et de couverts individuels. La fourchette, qui ne s'impose réellement qu'au XVIIIe siècle, éloigne encore un peu plus l'aliment du mangeur. En effet, pour manger avec une cuiller il faut la mettre dans la bouche alors que la fourchette permet de piquer l'aliment et de ne prendre que celui-ci en bouche. On use progressivement de couverts de service tant il devient grossier d'utiliser ses propres couverts pour se servir directement dans le plat.

Les verres ne sont pas sur la table mais derrière, sur un petit meuble nommé rafraîchissoir. Sur un geste, le domestique sert un verre au convive qui le boit d'une traite et rend le verre au domestique qui va l'essuyer afin de le présenter à quelqu'un d'autre.

Les verres sur la table ne s'imposent qu'au XIXe siècle, avec un luxe de raffinement : il y aura des verres pour le champagne, pour le bordeaux, pour le bourgogne, pour l'eau, etc. Cela traduit un désir de compétition sociale par les arts de la table.

1. Louise Bonne d'Avranches
2. Doyenne du comice
3. Poire coing
4. Passe-crassane
5. Conférence
6. Colette
7. Verdière
8. Messire Jean
9. Beurre Clergeau
10. Duc de Bordeaux
11. Comtesse de Paris
12. Maude
13. Poire Poireau
14. Mme Ballet
15. Belle du Berry ou Poire curé
16. Duchesse d'Angoulême



Aujourd'hui, le service de table complet qu'on offrait au mariage jusque dans les années 1970 paraît bien désuet, et les magazines féminins prônent le chic du dépareillé.

Qu'est-ce que le service à la française ?

Le service à la française, qui va perdurer pour les repas de prestige jusqu'au XIXe siècle, consiste à proposer aux convives plusieurs services avec, à chaque fois, une avalanche de plats. Les convives choisissent parmi un grand nombre de plats chauds et froids en

fonction de leurs goûts et de la proximité des mets. Ils ne sont pas censés consommer de tout, d'ailleurs ce serait physiologiquement impossible. Le but est de montrer l'abondance et la diversité des mets, de respecter aussi les goûts et le rang social des convives. Manger à la même table ne suppose pas manger la même chose. Les plats de choix sont réservés aux puissants ou à la personne que l'on veut honorer. De même, la qualité de la vaisselle n'est pas forcément la même pour tous les convives. Le plan de table ainsi que l'organisation du menu et du service sont l'œuvre du maître d'hôtel, qui règle l'ensemble comme un spectacle. Cette fonction prestigieuse, davantage que celle de cuisinier, peut être remplie par un noble, qui officiera épée à la taille.

Le décor de table est constitué, selon les moyens de l'hôte, de sculptures en sucre, en biscuit, en faïence, en porcelaine, en métal précieux, ou de sculptures en osier doré.

Premier service, le repas commence par le potage accompagné des entrées. Étant donné que les cuisines sont souvent éloignées de la salle à manger, servir le potage chaud relève du défi. Longtemps, le potage a été un plat essentiel de la cuisine française.

Vient ensuite le rôt : la viande rôtie donne son nom au service puisque c'est le plat le plus prestigieux. Le service respecte le même plan de table fortement symétrique, soit en mettant le même nombre de plats qu'au potage, soit en le doublant mais en utilisant des plats alors deux fois plus petits. Selon l'importance du repas, on sert un, deux, trois ou quatre rôts, et, pour marquer davantage l'abondance, des hors-d'œuvre sont servis autour. En jour maigre, le terme de rôt est conservé mais on sert du poisson.

Pour le troisième et dernier service, la table est entièrement desservie, d'où le terme de dessert. Un nouveau plan de table est alors possible. Encore aujourd'hui, dans les restaurants, cet usage a été conservé de manière symbolique quand le serveur vient retirer les miettes de pain avant le dessert.

Le dessert est constitué de fruits, frais ou cuits, de crèmes et de pâtisseries sucrées, et de fromages – ce qui explique l'expression «entre la poire et le fromage».

De nos jours, seul l'art du buffet a conservé l'esprit du service à la française. Nous pratiquons maintenant un service «à la russe» simplifié : les plats froids sont disposés sur la table mais les plats chauds sont découpés en cuisine puis servis à la ronde des convives et chacun doit prendre du plat proposé. Ce service est plus pratique pour servir les plats chauds. En outre, il exige moins de domesticité et de vaisselle, mais il ne reconnaît plus la diversité des goûts des convives.

Les Français prennent du temps pour manger et parler à table. Est-ce vrai dès le XVIIe siècle ?

En fait, dès le XVIe siècle, les voyageurs étrangers évoquent le temps des Français passé à table. L'échange et la convivialité sont des notions présentes très tôt dans le discours gastronomique français. Faire bonne chère signifie, en français médiéval, faire bon visage, c'est-à-dire être heureux à table. Dans les bonnes manières, les convives comme les hôtes doivent être agréables, éviter tout sujet conflictuel. Après la Révolution française, on ne parle ni de religion, ni de politique. En revanche, on peut parler de nourriture mais il faut user du bon vocabulaire et, surtout, ne jamais critiquer celle qui est servie. On dit des contes plaisants, mais pas trop longs afin de ne pas monopoliser la conversation, et, en fin de repas, il n'est pas interdit d'entonner des chansons à boire. Voilà un «commerce plaisant».

L'Église catholique accepte cette gourmandise à table, si elle ne conduit pas à l'ivresse, mais condamne le grignotage, car manger hors des repas est considéré comme une forme de dérèglement. De même, les prises alimentaires se font à heures fixes : le déjeuner (notre petit déjeuner), le dîner et le souper. Notons la résistance de ce modèle alimentaire construit autour de trois principaux repas.

Les recettes de livres de cuisine régionale publiés au XXe siècle semblent bien trop riches pour être authentiques.

Les cuisines régionales sont très souvent des cuisines récentes qui utilisent néanmoins des ingrédients identitaires, comme la crème en Normandie, le beurre en Bretagne ou l'huile d'olive en Provence. Elles sont bien trop riches et carnées pour être vraiment anciennes. En plus de nombreuses spécialités dites régionales utilisent des plantes d'origines américaines (tomates, pommes de terre, poivrons…). Pour qu'une cuisine régionale soit inventée, c'est-à-dire perçue comme une cuisine régionale, il faut un regard extérieur. Et ce regard extérieur doit penser qu'il a affaire à une cuisine et que cette cuisine est régionale. On considère que la notion de cuisine régionale apparaît en France dans la seconde moitié du XVIIIe siècle, notamment pour le Sud-Ouest, et se développe fortement à partir du XIXe siècle. La réputation de la cuisine française est alors suffisamment établie pour que les cuisines régionales soient présentées comme autant de déclinaisons possibles de la richesse de la cuisine française.

Le chemin de fer, les guides touristiques et le développement de l'automobile ont fortement contribué à les faire connaître. Quitte à inventer des spécialités qui ne sont pas anciennes mais qui passent pour typiques car elles font appel à un imaginaire, à une géographie gourmande des terroirs.

Que pensez-vous du succès des émissions de télévision avec des grands chefs ?

C'est, me semble-t-il, une réponse rassurante à différentes crises que traverse l'Occident. D'une part, à une crise identitaire liée à la mondialisation, à la prétendue américanisation des habitudes de table, à la construction européenne, à la fin de l'État-nation. Retrouver des racines est une réponse. Or y a-t-il plus identitaire que l'alimentation ? D'autre part, la question de la malbouffe et les crises sanitaires, omniprésentes depuis la fin du XXe siècle, incitent à avoir prise sur son alimentation, du fait soi-même au potager dans un coin de jardin.

Et, tout bonnement, quand vous recevez, n'est-ce pas valorisant d'avoir préparé le repas vous-même, de vous distinguer en montrant votre savoir-faire, votre petit talent culinaire ? Et si en plus c'est une recette familiale ! Dans la culture alimentaire française, on ne consomme pas des rations, des glucides, des lipides, des alicaments, mais on consomme des terroirs et des imaginaires. De même, on ne peut pas être bon vivant et manger seul. Le rapport à la table est un rapport à l'Autre. Le plaisir de la table repose sur l'échange et le partage, soit exactement les valeurs que diffusent ces émissions. ■

Olivier Drilhon - Musée Bernard d'Agesci - Niort

Orfèvres des Deux-Sèvres au XVIIIe siècle

Sous l'Ancien Régime, la plupart des villes de province, même d'importance modeste, possédaient leurs orfèvres qui étaient capables de fabriquer des couverts de table, des plats et assiettes en argent, tout autant que des cafetières et chocolatières…

Si les couverts et cuillères à ragoût (très utilisées) constituent les pièces les plus courantes, les timbales et les taste-vin, omniprésents en Poitou-Charentes, nécessitaient déjà un important savoir-faire. Pour cette raison, les aspirants à la maîtrise devaient démontrer leurs capacités à élaborer ces pièces au cours d'une épreuve de maîtrise où l'exécution du chef-d'œuvre – en fait une pièce de consommation courante – se déroulait sous les yeux des maîtres constituant la jurande. Toutes les pièces sont montées au marteau à partir d'un lingot d'argent puis ciselées et gravées. Seuls les accessoires comme les anses, les boutons de préhension étaient fabriqués au moule et soudés dans la pièce !

La jurande est une sorte d'association professionnelle liée au corporatisme regroupant les artisans d'un même métier, ayant pour but de surveiller et garantir la qualité du travail, mais aussi celle des matériaux utilisés (le bon aloi). Le juré-garde est élu par leur soin dans ce but. L'argenterie représente une partie de la fortune de la famille, surtout à une époque où les métaux précieux constituent une véritable référence bancaire et une dot. On expose son argenterie pour montrer son rang social, dans des meubles créés à cet effet : dressoirs, armoires ouvrantes, argentiers...

LE MUSÉE BERNARD D'AGESCI à Niort a procédé depuis trente ans à l'acquisition de plus d'une centaine de pièces d'orfèvrerie exécutées en Deux-Sèvres : à Niort, Thouars, Saint-Maixent, Bressuire et même à La Mothe-Saint-Héray dont nous ne connaissons pour l'instant que la seule cuillère à ragoût d'un orfèvre de cette ville, acquise récemment.

Parmi les pièces les plus remarquables, nous citerons un moutardier sur son présentoir dû à Michel Le Comte (Thouars 1750), véritable petit chef-d'œuvre de l'art rocaille entièrement ciselé de motifs en ailes de chauve-souris. Cette collection abrite également une très rare cafetière de Jacques-Nicolas Biget, orfèvre à Parthenay, dont on connaît aussi nombre de petites pièces comme les timbales ou les taste-vin. Ces derniers, qui sont formés par une coupelle munie d'un anneau de préhension ou de suspension, généralement en forme de serpent, semblent avoir été produits dans toutes les villes y compris celles où la production de vin n'était pas forcément présente. Il s'agit en réalité d'une tradition fortement ancrée qui consistait à offrir au jeune époux un cadeau symbolique, typiquement masculin, qui est l'équivalent du collier ou de la bague offerts à la fiancée ou à l'épouse.

Beaucoup d'orfèvres de nos cités exécutaient aussi des pièces religieuses comme les calices et ciboires dont ne subsistent aujourd'hui que de très rares exemplaires. En effet, de très nombreuses pièces ont été fondues à diverses occasions : rançons, dettes de guerre et de jeux, mais aussi évolution des goûts. Louis XIV et Louis XV notamment ont fait ainsi fondre plusieurs centaines de kilos d'argenterie royale qui fut reconvertie en espèces sonnantes et trébuchantes. La Révolution continua sur cette lancée, ce qui fait qu'en fin de compte il ne reste pratiquement plus rien des grands services royaux de notre pays, cependant encore présents dans beaucoup de pays d'Europe.

Christian Gendron

Conservateur en chef des musées de Niort

Moutardier par Michel Le Comte, Thouars (1750), ensemble de cuillères à ragoût et couverts par différents orfèvres de Niort (XVIIIe siècle), timbale de Niort (1754).

Serviettes, fourchettes et manières de table

Dans *L'Infra-ordinaire*, Georges Perec incite le lecteur à «questionner les petits cuillères». L'historien qui cherche dans les sources des indices des pratiques culinaires de l'époque moderne ne fait pas autre chose. La culture matérielle des hommes du XVIIe ou du XVIIIe siècle nous est principalement connue par les inventaires après décès. Ceux qui ont été conservés dans les papiers des notaires puis déposés aux archives départementales de la Vienne et qui concernent les Poitevins du siècle de Louis XIV livrent des informations riches d'enseignement.

DANS LA BOURGEOISIE URBAINE de cette époque, la table est avant tout une affaire de linge. Plus que les assiettes, inventoriées en lots indistincts de «vaisselle tant creuze que platte» et les ustensiles de cuisine dont la valeur varie selon la matière (terre cuite, faïence, cuivre, étain ou, très rarement, porcelaine), ce sont les nappes et les serviettes qui témoignent des gestes de table. Leur nombre est souvent important voire considérable : près de 600 serviettes chez François Carré, membre du corps de ville, décédé en 1627, près de 500 dans le logis du magistrat Pierre Pidoux de Malaguet situé dans la Grand'Rue de Poitiers, en 1662, autant, vingt ans plus tard, chez le trésorier de France Antoine Lelièvre des Gasts. Ce linge est la plupart du temps en lin, ou, lorsqu'il est plus grossier, en chanvre et en «étouppe». Son usage est parfois précisé : «serviette de collation» ou «essuis-mains» comme chez la veuve du maire de Poitiers, Gillette Varin, en 1715. Car si l'on a besoin d'autant de serviettes, c'est que l'on continue à utiliser les doigts pour se servir.

Terrine couverte à décor de tiges fleuries, fabriquée à Bordeaux au XVIIIe siècle, coll. musées de Poitiers.

Christian Vignaud - Musées de Poitiers

RARES COUVERTS. En regard de ces «coffres» pleins de linge, il faut mettre les rares fourchettes, presque toujours précieusement conservées dans des boîtes avec les bijoux et les pièces de monnaies. Le même Pierre Pidoux possède ainsi 18 fourchettes et 22 cuillères d'argent, l'héritage du riche marchand de soierie Claude Souschay fait cohabiter 470 serviettes et 18 fourchettes, elles aussi en argent. Même l'échevin René Cottiby, dont l'inventaire dressé en 1722 laisse entrevoir un mode de consommation à la fois plus luxueux et plus ouvert aux nouveautés puisqu'il possède une «cage à perroquet» ou une «pettite table a caffé», ne possède aucune fourchette. Il est vrai que ses armoires son pleines de plus de 600 serviettes. À cette date, pourtant, l'usage des couverts est largement prescrit dans les milieux aisés. C'est un geste de distinction qui se pratique dans l'élite urbaine et que recommandent les manuels de civilité. Cela fait plus d'un siècle qu'Erasme, dont la *Civilité puérile,* constamment rééditée depuis 1530 et bien présente dans les bibliothèques privées poitevines du XVIIe siècle, explique que «tremper ses doigts dedans les saulses, c'est le propre des gens de village». Antoine de Courtin, dans son *Nouveau traité de civilité* paru en 1671, précise bien qu'il faut «ne rien toucher que de la fourchette». Mais des prescriptions à l'usage, des habitudes aux nouvelles manières, il y a toute la distance et le temps que prend la diffusion d'une nouvelle «civilisation des mœurs». Rien n'interdit encore de prélever le morceau de viande dans le plat avec sa fourchette pour ensuite le porter à sa bouche avec les doigts. Le docteur-régent en droit de l'Université de Poitiers, Alexandre Stracan, possède un exemplaire de l'ouvrage de Courtin dans sa bibliothèque, mais son inventaire, dressé en 1692, ne mentionne ni cuillères, ni fourchettes…

Antoine Coutelle

Antoine Coutelle a soutenu sa thèse d'histoire moderne sous la direction de Robert Muchembled (Paris XIII). À paraître fin 2011 : *Poitiers au siècle de Louis XIV. Élite, culture et religion* (titre provisoire) aux PUR.

JOHN LAUDER

À la table d'une famille poitevine en 1665

Le menu quotidien d'une famille bourgeoise à Poitiers sous le règne de Louis XIV nous est donné par John Lauder, un étudiant écossais. Durant plusieurs mois, il loge à Poitiers chez la famille Daillé. Jean Hiernard a attiré notre attention sur son journal traduit et commenté par Jean Plattard sous le titre *Un étudiant écossais en France en 1665-1666* (Les éditions d'art et d'histoire, 1935). Le texte en anglais est accessible sur le net. Un chapitre est consacré à la table. Jean Plattard résume les notes trop hétéroclites ou obscures de John Lauder et donne «la traduction pure et simple» entre guillemets. Voici un extrait :

Voici ce qu'on appelle à Poitiers du potage. «Du pain, plus "complet" que celui d'Écosse ; trois sortes de viandes : du lard, du mouton, du bœuf, un petit morceau de chacun ; des légumes pour assaisonnement : des poireaux ou des concombres, ou des carottes, ou de la menthe, ou quelque autre herbe. C'est très substantiel ; mais, au début, laxatif.» […]
Lauder se promet bien d'utiliser les recettes de la cuisine française lorsqu'il sera de retour en Écosse. Toutefois, il ne mangera pas de champignons et il s'étonne que les François en soient si friands. «Ils poussent en une nuit, dans les lieux humbles ou moisis. On les fait cuire dans une terrine avec du beurre, du vinaigre, du sel, des épices… On croirait manger une grillade tendre. Mais j'étais si prévenu contre ce mets que je ne pus en manger.» Par contre, voici la recette de la soupe : prendre le bouillon de la viande qui est servie comme potage et le verser sur des tranches de pain. «J'ai éprouvé que c'était très nourrissant. Si l'on veut faire une bonne soupe sans viande, couper quelques oignons, les mettre avec un morceau de beurre frais ou salé dans une terrine ; faire cuire, en versant du vinaigre, de l'eau, du sel et des épices ; attendre que le tout bouille ; verser alors sur vos soupes (tranches de pain) et je vous promets une bonne soupe.»

Manger hors de chez soi

Les «repas» dans les auberges et cabarets du Centre-Ouest aux XVIIe et XVIIIe siècles. Peu de bonnes adresses.

Par **Fabrice Vigier**

Sous l'Ancien Régime, les seuls «lieux publics» où il est possible de se restaurer sont les auberges et les cabarets. Même si certains les confondent parfois, ces deux types de commerce présentent quelques différences : les premières, reconnaissables à leurs enseignes, disposent de locaux généralement plus vastes que les simples cabarets, et sont les seules habilitées à proposer le gîte à leur clientèle. Pourtant, en dehors de ces variantes, ces établissements offrent des services similaires : il est toujours possible d'y boire, et même d'y manger. Dans le Centre-Ouest français, ces commerces sont relativement nombreux, notamment dans les villes et les gros bourgs poitevins et charentais. Ils dépassent ainsi la centaine à Poitiers, Niort, La Rochelle, voire Saintes, Angoulême ou Fontenay-le-Comte, et sont encore plusieurs dizaines à Rochefort, Châtellerault, Cognac, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Maixent ou Parthenay.

Si toutes ces «maisons» donnent à boire du vin, il s'avère beaucoup plus difficile de savoir ce que l'on peut y déguster. Il n'existe, en effet, pratiquement jamais de livres de comptes de ces établissements, et encore moins de «menus» proposés aux habitués ou clients de passage. Fort heureusement, un corpus d'une soixantaine de mentions de repas – collectées principalement dans les minutes judiciaires et les récits de voyageurs – permet d'avoir une idée plus précise de la nature des déjeuners, collations ou dîners pris chez les aubergistes et cabaretiers du Poitou et des pays charentais aux XVIIe et XVIIIe siècles. Dans une majorité des cas rencontrés, les mets proposés par les tenanciers se montrent extrêmement frugaux, et s'apparentent davantage à une «collation» qu'à un véritable repas. Ainsi, dans près du quart des situations, le client doit se contenter d'un simple morceau de pain, qui est évidemment l'aliment de base sous l'Ancien Régime. Jean Boilaud et André Bachaud mangent ainsi un «tortillon» dans un cabaret de Vitrac en novembre 1783, tandis que le dénommé Février se voit proposer «une miche […] d'une livre» dans l'auberge de La Maison Neuve, paroisse de Tercé, en mai 1771. La qualité n'est d'ailleurs pas toujours au rendez-vous : si le pain semble bien «tendre» au palais de Jacques-Louis Menetra dans un bouchon du port de l'île d'Yeu en 1758, il paraît en revanche «mal pétri et à mi cuit» dans une auberge de Moreilles en Bas-Poitou le 22 août 1781. Ces grignotages pour apaiser sa faim sont presque toujours accompagnés de «chopine» ou «bouteille» de vin, qui est alors perçu – plus qu'une boisson – comme un aliment nourrissant et réchauffant.

Fabrice Vigier est maître de conférences d'histoire moderne à l'Université de Poitiers et membre du laboratoire Gerhico-Cerhilim.

DU PAIN, DU VIN, DE LA SOUPE ET DES ŒUFS…

Tout en restant vraiment peu copieux, il est parfois possible de manger autre chose que du seul pain. Sur la table du cabaret de François Longeau à Civray, on trouve ainsi «des assiettes de fromage» en février 1733. Une «salade» est dégustée par les clients de l'établissement de Françoise Moressou à Chey en 1735, ou encore des «châtaignes» lors de la veillée organisée chez Charles Pasturault à Melle en octobre 1778. Des potages, sans doute à base de pain, sont assez souvent proposés à l'auberge du Petit Saint-Jean à Mirebeau (mai 1782), au Cheval Blanc de Faye-l'Abbesse (mai 1787) ou dans le cabaret du Sieur Jouvin à Châtellerault (juillet 1790) : il est aussi fait mention d'une «soupe du matin» chez un aubergiste de La Rochelle en mai 1599, ou encore d'une «soupe à l'oignon» dans

le commerce de Charles de Montagne à Civray en mai 1755. En raison de la rapidité de leur préparation, les œufs et leurs dérivés sont également assez présents dans ces collations (dans environ 10 % des repas recensés) : il est, par exemple, question d'«œufs fricassés» chez Louise Beau cabaretière à Châtellerault (juillet 1790), d'«œufs à l'oseille» dans l'établissement de Marie Levesques à Chauvigny (mai 1789), et d'une «omelette» au Lion d'Or à Chenay en février 1701. Si simple soit-il, le plat n'est cependant pas toujours réussi. Ainsi, un voyageur de passage dans une auberge de Thiré, en Bas-Poitou, se plaint en ces termes – mais non sans esprit – de ce qui lui est servi dans la soirée du 22 août 1781 : «Nous ne trouvâmes rien pour dîner que des œufs. On dira comment faire de mauvais œufs au miroir ! Rien n'est plus facile. Ayez de mauvais beurre, que les œufs soient milés et vieux et défais, que le plat soit malpropre, jetez beaucoup de poivre et ne les faites pas cuire suffisamment et vous aurez les plus mauvais œufs du monde.»

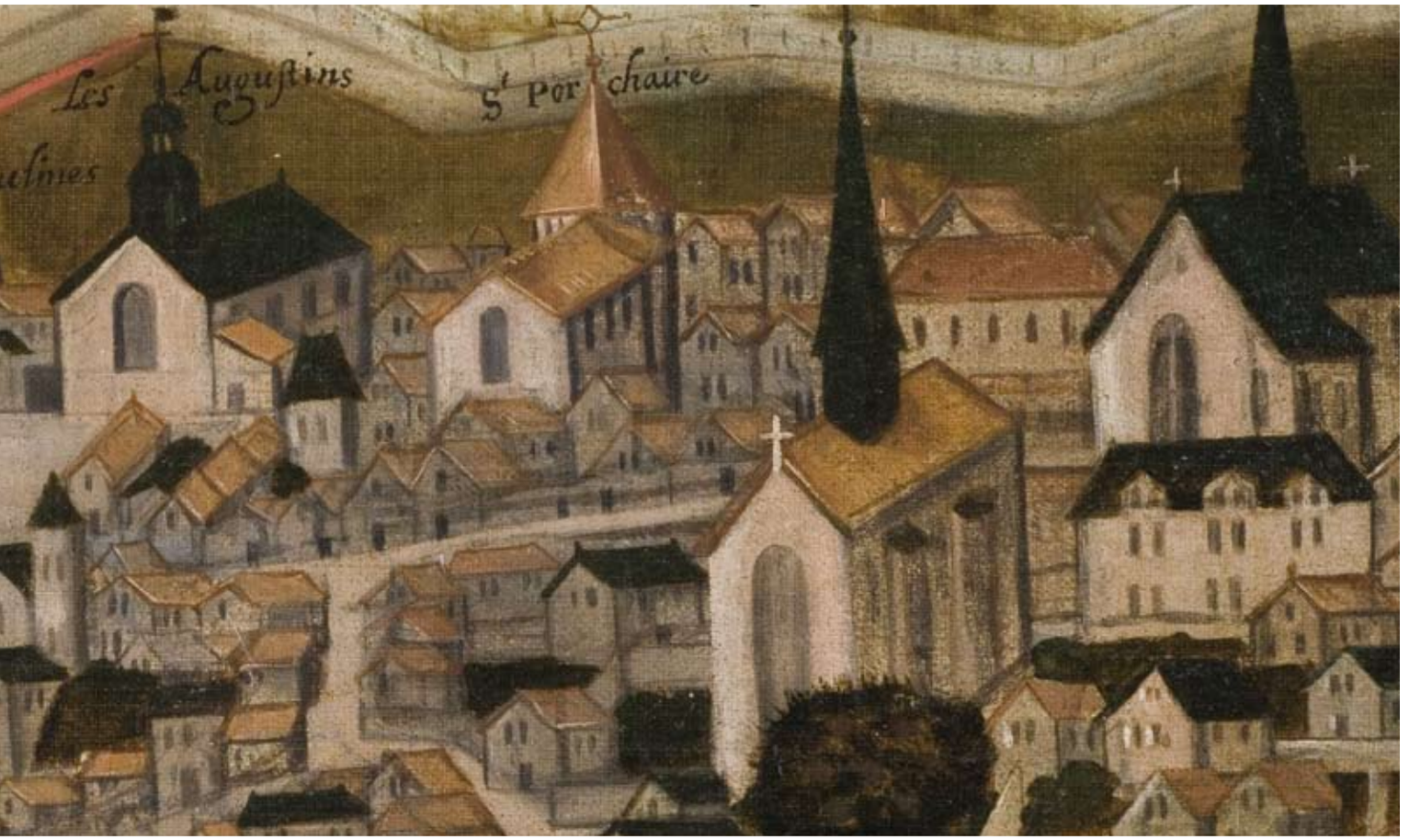
Ces quelques exemples montrent, en tout cas, qu'une large part de ces maisons offrent un service minimum de restauration pour leurs clients. Cela explique que certains d'entre eux y amènent de quoi manger. En avril 1783, Jean Marie Sauvarie et ses compagnons apportent dans le cabaret de Jean Bardeau à Lathus un «gasteau que leur boulangé leur avoit donné». De même, en novembre 1728, les cordonniers Bonneau et Delaucier ne se gênent pas pour «faire fricasser» leurs propres aliments «dans une poêle sur le feu de la cheminée» du commerce du dénommé Benon à Lusignan. Quant à Claude Perrault et ses comparses de voyage, ils sont encore plus précautionneux, et déballent carrément leurs «cuillers et [leurs] couteaux qui étoient dans [leur] bagage» lorsqu'ils arrivent à l'hôtellerie de Saint-Genest-d'Ambière le 20 septembre 1669.

PARFOIS DES PLATS PLUS CONSISTANTS, VOIRE DES «MENUS»…

Même si le cas de figure apparaît minoritaire, il arrive que des mets plus consistants et surtout plus protéinés soient proposés dans les auberges poitevines et charentaises.

Bien que les plats soient – le plus souvent – peu cuisinés, la viande est effectivement présente dans ces établissements dans au moins 15 % des repas ou collations rencontrés. Une si faible proportion semble confirmer l'idée que l'alimentation des Français – et donc des habitants du Centre-Ouest – est assez peu carnée sous l'Ancien Régime. Les termes employés pour qualifier la nature exacte de ces denrées ne sont pas toujours très précis. On sait ainsi simplement que de la «viande» est servie dans un cabaret de Civray en février 1767, et dans celui des Sieurs Bonnet et Rogeon à Saint-Saviol en octobre 1777. Parfois, les dénominations sont un peu plus claires, tout en restant très générales : il est, par exemple, question d'un «morceau de salé» chez Jacques Debiest à Bussière-Poitevine (mars 1781), d'un «rôti» chez Jean Bourdais de Latillé (septembre 1746), ou encore d'une tranche de «boucherie» dans un commerce du village de Verrines (juin 1787).

Fort heureusement, quelques mentions sont plus explicites sur la nature de la chair consommée. Renée Passiot, tenancière au bourg de Nesde, fait rôtir dans son four «trois quartiers de mouton» en septembre 1712, tandis que son confrère Pierre Lochon de Saint-Pierre-les-Églises de Chauvigny fait réchauffer «un ragoût de mouton» pour deux clients en novembre 1783. Enfin, des volailles sont cuisinées dans quelques établissements. Jeanne Bailli, cabaretière à Civray, prépare ainsi spécialement «une friture de poulet» pour quelques particuliers assez exigeants



en septembre 1779, tandis que «la dame Charbonnier», aubergiste à Saint-Savin, sert «une dinde» à Paul Bernard, cordonnier, en mai 1787. Quant au voyageur dénommé Lefael, il semble tout heureux de souper «avec environ dix ou douze petits oyseaux en giblotte» dans une auberge de Jonzac en août 1717.

À côté de ces protéines animales, les produits de la mer et des rivières se rencontrent aussi dans les assiettes des auberges et cabarets : ils sont même représentés dans environ 10 % des repas recensés. Sans surprise, car située au bord de l'océan, l'enseigne de l'Arbre d'Or à Royan est «fameu[se] pour [s]es sardines» dans les années 1690. Plus loin à l'intérieur des terres, l'aubergiste des Trois Piliers à Civray semble avoir l'habitude de préparer dans sa cuisine des «plat[s] de poisson[s]» (janvier 1739), tout comme Charles Poquet, cabaretier à Beaurepaire en Bas-Poitou, qui sert du «poisson» qu'il a préalablement pêché avec quelques-uns de ses amis en juillet 1782. Parfois, certains clients sont particulièrement difficiles sur la qualité de la marchandise : c'est le cas dans un cabaret du faubourg Saint-Jacques de Châtellerault, où deux d'entre eux refusent de manger de «la merluche», et prient la cabaretière – qui s'exécute – «d'aller leur chercher une carpe» et de leur «accomod[er] tout de suite». Certaines assiettes de ce type semblent, par ailleurs, relativement bien cuisinées. Ainsi, Louise Renault, qui tient ce genre de commerce à Verrières, précise avoir servi «un plat de morue avec du beurre et une sauce» à deux clients en 1754. Mentionnons enfin l'existence d'un «plat de moules» cuisiné en l'auberge du Petit Saint Jean à Poitiers en décembre 1776, et qui semble faire le régal des hôtes présents.

De manière très exceptionnelle (4 cas recensés seulement), on relève des repas plus complets, qui ne se limitent pas – comme vu précédemment – à une seule denrée, accompagnée certainement de pain et de vin. L'établissement du dénommé Couzin à Sepvret propose ainsi, en 1735, une tête de chevreau, un morceau de salade, un petit pâté et un dessert. De même, il semble possible de déguster un chapon, une salade de céleris et un pot de miel à La Croix Blanche de Coulombiers, près de Lusignan, en 1769. L'auberge de l'Épée Royale à Champdeniers sert «des mojettes, deux œufs et une livre de pain», le tout avec une chopine de vin, à ses clients au mois de mars 1790. Pour finir, le journal de Pierre Dangirard décrit, non sans humour, le

BIBLIOGRAPHIE INDICATIVE

Billy (Maud), *L'univers des cabarets et auberges de la Sénéchaussée de Montmorillon au xviie. Étude des cabarets et auberges de la Sénéchaussée de Montmorillon à partir des minutes de greffe de 1776 à 1791*, maîtrise (dir. F. Vigier), Poitiers, 2004 ; Guillaume (Gwenaële), *Cabarets et auberges en Poitou d'après les archives du Présidial de Poitiers de 1775 à 1790*, maîtrise (dir. F. V.), Poitiers, 2002 ; Jalais (Solenne), *Le monde des cabarets mélusins au xviie. Étude des débits de boisson du Siège Royal de Lusignan à partir des minutes du greffe de 1688 à 1789*, maîtrise (dir. F. V.), Poitiers, 2002 ; Le Bellec (Christelle), *Les cabarets d'autrefois de 1746 à 1756*, maîtrise (dir. F. V.), Poitiers, 2000 ; Michonneau (Aline), *L'univers des débits de vin civraisiens au xviie. Les cabarets et les auberges dans le ressort de la sénéchaussée de Civray de 1699 à 1789*, maîtrise (dir. F. V.), Poitiers, 2002 ; Vigier (F.), «Le paysage hôtelier des villes du Haut et du Moyen Poitou aux xviie et xviiie», dans *Terres marines. Études en hommage à Dominique Guillemet* (dir. F. Chauvaud et J. Péret), PUR, 2005 ; Vigier (F.), «Cabarets et auberges de Poitiers», *L'Actualité Poitou-Charentes*, juillet 2007, n° 77 ; Vigier (F.), «Les auberges et cabarets du Centre-Ouest dans les récits de voyage des xviie et xviiie», dans *Traversées : récits de voyages des Lumières* (dir. N. Masson et A.-S. Durozoy), Université François Rabelais, Tours, 2010 ; Vigier (F.), «Les structures hôtelières de deux villes du Centre-Ouest français sous l'Ancien Régime : Niort et Poitiers aux xviie et xviiie», *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, t. 118, mars 2011, n° 1.

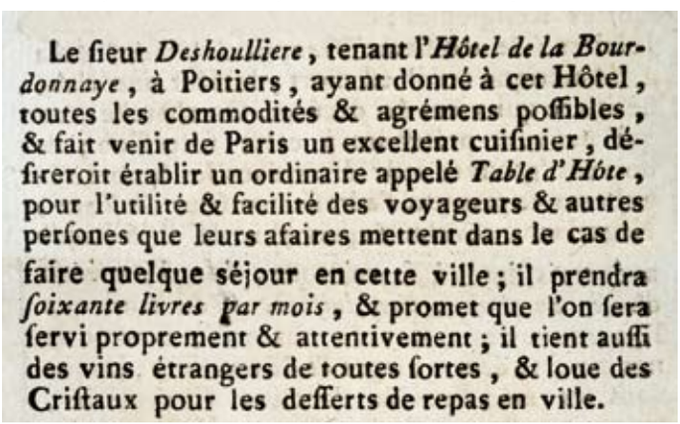
menu complet du repas que celui-ci prend le mardi 21 août 1781 au Cheval Blanc de Marans : «Nous eûmes à notre soupé un dindonneau qui devait entrer le lendemain dans le collège des dindes, un gros canard, une ample salade, et un plat d'haricots verts très tendres et bien délicats qui auraient été excellents si une poivrière n'étoit tombée dessus.»

QUELQUES BONNES ADRESSES ?

À côté des auberges et cabarets ordinaires, il existe sous l'Ancien Régime quelques établissements plus luxueux qui ciblent une clientèle de voyageurs beaucoup plus fortunés. Ils sont relativement peu nombreux, et se rencontrent uniquement dans les plus grandes villes du Centre-Ouest, bien desservies par d'efficaces moyens de communication. Parmi ces hôtelleries remarquables et qui sont assurément les meilleures tables, on se doit de citer Le Grand Bacha à Rochefort, Le Chêne Vert et Le Comte d'Artois à La Rochelle, le Saint Paul à Saintes, le Petit Louvre à Fontenay-le-Comte, la Salle-Dorée et les Trois Pigeons à Niort, et peut-être le Grand-Cerf à Angoulême.

À défaut de tous les connaître, on dispose de renseignements plus précis sur les très rares maisons de ce type ayant pignon sur rues à Poitiers. La plus connue et la plus ancienne est incontestablement l'auberge des Trois Piliers, installée à proximité du relais de diligence et de la place royale, à la limite du bourg de Saint-Hilaire et de la paroisse Saint-Porchaire. Sur les repas qui y sont proposés, on connaît pourtant peu de choses. On sait simplement qu'un cuisinier bien rémunéré y loge à demeure, qu'il y dispose d'une cuisine extrêmement bien équipée, et que deux services de suite ont généralement lieu dans la grande «Salle» où sont servis les repas au milieu du XVIIIe siècle. En revanche, on dispose de davantage d'informations sur sa principale concurrente à la veille de la Révolution française, à savoir l'auberge de La Bourdonnaye. Cet établissement a alors à sa tête un tenancier extrêmement actif en la personne de Louis Deshoullières, qui multiplie les initiatives pour attirer chez lui une clientèle de «standing». Or, à partir du milieu des années 1770, il profite de la création de l'hebdomadaire régional des *Affiches du Poitou* pour diffuser des annonces publicitaires sur son commerce. On y apprend notamment qu'il exerce le métier de traiteur, en plus de celui d'hôtelier, et qu'il vend régulièrement des produits gastronomiques. Il fait ainsi savoir de cette façon qu'il a des «huîtres de Marennes» et des «poulardes du Mans» en janvier 1777, de l'«excellent jambon de Baïonne» en avril 1780, ou encore «des pièces de bière» en juillet 1787. Ses efforts, mais aussi les nombreux services offerts par son commerce, lui valent rapidement une certaine notoriété : cela explique d'ailleurs que «Monseigneur le Prince de Condé & Monseigneur le Duc de Bourbon […] Princes de Sang» aient préféré loger chez lui, plutôt qu'au Trois Piliers, lors de leur passage à Poitiers dans la nuit du 22 au 23 juin 1780.

À gauche, *Le siège de Poitiers par l'amiral de Coligny en 1569*, peint en 1619 par François Nautré. Musées de Poitiers. Photo Christian Vignaud. Ci-dessous, *Affiches du Poitou*, 5 février 1775. Médiathèque de Poitiers.


Le ſieur *Deshoulliere*, tenant l'*Hôtel de la Bourdonnaye*, à Poitiers, ayant donné à cet Hôtel, toutes les commodités & agrémens poſſibles, & fait venir de Paris un excellent cuiſinier, déſireroit établir un ordinaire appelé *Table d'Hôte*, pour l'utilité & facilité des voyageurs & autres perſones que leurs afaires mettent dans le cas de faire quelque ſéjour en cette ville ; il prendra *ſoixante livres par mois*, & promet que l'on ſera ſervi proprement & attentivement ; il tient auſſi des vins étrangers de toutes ſortes, & loue des Criſtaux pour les deſſerts de repas en ville.

Olivier Neuillé - Médiathèque de Poitiers

«L'ÂNON AU LIEU DU VEAU» : UNE LÉGENDE

Au regard de ce panel – sans doute assez représentatif – de repas, existe-t-il de réelles spécificités culinaires des «pays» poitevins et charentais sous l'Ancien Régime ? À dire vrai, à part peut-être les «mogettes», les sardines de Royan et l'allusion aux «huîtres de Marennes», il semble bien que l'on mange dans ces auberges et cabarets du Centre-Ouest exactement de la même façon que dans le reste du royaume. Il s'agit, dans la grande majorité des cas, de simples collations ou «casse-croûte», et les produits proposés sont avant tout des produits de base, rarement beaucoup cuisinés et préparés. Par ailleurs, on n'y déguste jamais de «l'ânon au lieu du veau», comme aiment pourtant à le répéter certains récits de voyageurs des XVIIe et XVIIIe siècles qui assurent – pour souvent s'en offusquer – que ce mets est l'une des originalités gastronomiques du Poitou d'avant la Révolution française. ■

Quand les «resto-u» n'existaient pas

Il est rare que l'on possède des témoignages émanant des étudiants étrangers de passage à Poitiers et concernant leurs habitudes alimentaires. Les archives de Nuremberg conservent la correspondance échangée entre l'un d'entre eux, Lucas Friedrich Behaim, et ses proches, membres de la meilleure société de la ville. Le 12 septembre 1608, il écrit de Poitiers à son père : «Nous sommes fort bien traités : on nous régale le midi habituellement de bonne viande de bœuf – je n'en ai jamais mangé d'aussi bonne à Nuremberg – et le soir de volailles rôties, sans compter les excellents vins rouges et blancs.» De même, le 28 octobre : «On trouve de bons chapons, de bons pâtés et du bon vin rouge, choses tout à fait communes ici, bien qu'on ne cuisine pas comme en Allemagne ; je ne vous cacherai pas que cela me profite bien, Dieu merci, et je pense que si j'ajoutais à cela la bouillie au lait du samedi, je ne ferais pas pitié et n'aurais pas de peine à être plus replet que ma très chère sœur Rosina, laquelle ferait une bonne Française tellement elle est mince.» Mais, déplore-t-il, «le vendredi, si je ne veux pas jeûner, je n'ai à manger que du poisson avarié et puant, mais je me tire d'embarras en prenant mes précautions le jeudi et en me rattrapant le samedi quand la viande revient au menu». Lorsqu'il quittera Poitiers en juillet 1609, il n'en traitera pas moins la ville de «hideux village de paysans (*hässliches Bauerndorf*)»…

Jean Hiernard
(traductions François Kihm)

Les Routes européennes du savoir. Vita Peregrinatio. Fin Moyen Âge-XVIIe siècle, de Jean Hiernard, Denise Turrel, Yannis Delmas-Rigoutsos, Les Indes savantes, 346 p., 33 €

La cuisine régionale d'un point de vue linguistique.

Par **Liliane Jagueneau**

Manger en poitevin-saintongeais

Autour du lexique de l'alimentation en poitevin-saintongeais, il ne manque pas de pistes à explorer et on limitera ici le menu à quelques types lexicaux, du plus étendu géographiquement à celui qui l'est moins : deux noms d'animaux (comestibles) : *jhàu* (coq) et *cagoulle* ([kaguj], cagouille)/ *luma*[1] (escargot) ; deux noms de fruits rouges : *castille* (groseille à grappes), *mausse*/*mousse* (fraise des bois ou fraise cultivée) ; auxquels on ajoutera deux noms de plats, dont l'extension géographique exacte est moins bien connue, les atlas linguistiques – par ailleurs précieux – n'enregistrant qu'une faible part du lexique : *mijhét*/*mijhot* (pain, sucre, eau et vin ou lait) et *mogan* (fromage de chèvre écrasé dans du lait de vache).

Liliane Jagueneau est maître de conférences à l'UFR lettres et langues de l'Université de Poitiers.

JHÀU

Le plus étendu est le mot *jhàu* qui, comme bien d'autres, se retrouve partout dans le Centre-Ouest d'oïl, mais aussi en occitan, sous les formes *jau*, *gal*, *gau*… Employés concurremment *jhàu* (du latin gallus) et «coq» (du bas latin, onomatopéique, coccus) se partagent le champ sémantique de telle sorte que le *jhàu* sera le gros coq, le «père *jhàu*», et le «coq» le jeune (ou coquét ou *jhaulét*). Notons que le *jhàu*, c'est aussi le robinet, et qu'on retrouve *jhàu* dans des dérivés comme *jhaucoue* (amarante) ou *jhaulàe* (couvrir la femelle, en parlant du coq et d'autres volailles). Mais le *jhàu* est aussi connu par sa petite moitié, celle qu'on n'a pas fait cuire, le *demi-jhàu* du conte, voyageur et justicier intrépide.

CAGOULLE ET LUMA

Autre gros plan, cette fois sur deux des mots les plus connus du lexique poitevin-saintongeais : *cagoulle*/ *luma*. La répartition géographique des deux mots qui désignent l'escargot dans le Centre-Ouest est réputée claire : la *cagoulle* du sud, le *luma* du nord se rencontrent au mitan dans une zone d'intersection où, de l'île d'Oléron au nord-est de la Charente, occitan, en passant par l'Aunis, le sud des Deux-Sèvres et de la Vienne et le nord de la Charente, les deux mots s'emploient. La surprise est ailleurs, à l'extrême nord de la carte 459 de l'Atlas linguistique et ethnographique de l'Ouest (ALO), à Saint-Benoît-la-Forêt (Indre-et-Loire), où une *cagoulle* ressurgit d'on ne sait où ni pourquoi, à côté d'un *luma*. On peut imaginer un témoin voyageur, qui pour avoir rencontré des *cagoulles* dans un restaurant charentais ou ailleurs aurait adopté le mot, ou toute autre explication : nul doute que les mots voyagent et dans un groupe d'étudiants interrogés récemment sur quelques mots régionaux, une forte majorité, de famille surtout poitevine, identifiait la *cagoulle*… et une partie d'entre eux seulement le *luma* (Jagueneau, 2007). On sait comment la promotion du mot «cagouille» a bénéficié de celle de l'escargot comme «quasi-emblème» dans les cercles de Charentais à Paris puis dans toute la Saintonge (Julien-Labruyère, 1989), par opposition aux *lumas* du Poitou et de l'Aunis. La vitalité du mot *luma*, moindre, malgré *La sauce aux lumas* d'Yves Rabault, semble remonter la pente au XXIe siècle, grâce à des

1. Graphie UPCP (Pivetea, 2006)

initiatives comme celle des «lumaboutiques» présentes à Angoulême, Cognac et Saintes (http://www.e-luma.com). Une nouvelle enquête serait nécessaire pour décrire de façon plus précise l'évolution de l'usage des deux mots dans le Centre-Ouest et ailleurs, très éloigné de l'image fixée par les atlas du siècle passé, qui n'en suggéraient pas moins la mobilité des mots et disaient clairement la non-coïncidence du lexique et des langues : ainsi on retrouve *luma* et *lima* jusqu'au Morbihan et au Bassin parisien et *cagolha*, la forme occitane, en Dordogne, Lot-et-Garonne et Haute-Vienne (*Atlas linguistique de la France, ALF* 481).

CASTILLE ET MAUSSE

Au nord-ouest du Poitou, un nom de fruit, la *castille*, est employé au lieu des différentes formes du type lexical «groseille», en Vendée, extrême nord de la Charente-Maritime (Aunis et nord de l'île de Ré) et grande moitié nord des Deux-Sèvres, mais aussi en Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, et jusqu'au Calvados.

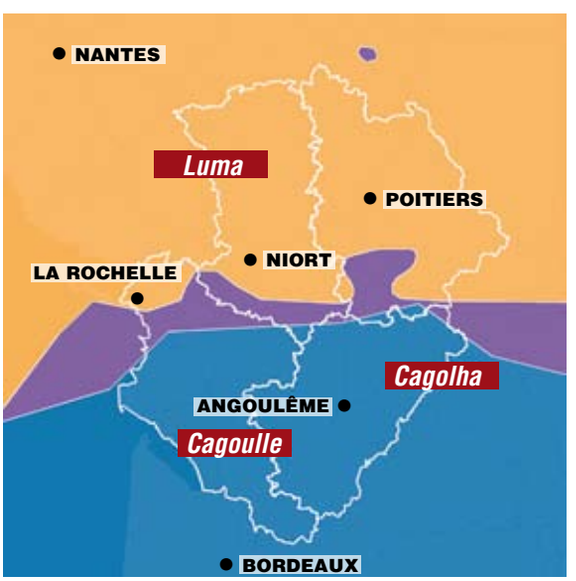
Il s'agit là d'un terme nettement d'oïl, d'assez grande extension, considéré par le *Trésor de la langue française* comme appartenant au français régional et aux «dialectes» de l'Ouest. Mais d'où vient cette *castille* ? de l'Espagne, comme le mot pourrait le suggérer ? Le *TLF* propose une autre piste, avec une construction (*casse* + diminutif *(t)ille*) sur le modèle de «myrteille»… mais la prudence s'impose.

Et voici un cas bien différent, celui d'un mot peu connu actuellement, *mausse/mousse*, qui désigne en poitevin-saintongeais mais aussi en occitan, la fraise. Niché au sud des Deux-Sèvres et de la Vienne, on pourrait croire qu'il constitue là un isolat si on ne retrouvait le même type lexical (latin MAJOCEA) en occitan, largement présent en Charente occitane, mais aussi dans tout le nord occitan et en occitan provençal, comme en franco-provençal (*ALF* 608). C'est là un type lexical qui apprend à voir plus loin que son clocher, pour comprendre que la plupart des mots régionaux appartiennent à de vastes aires, parfois morcelées sur une carte d'atlas, parce que, même si les locuteurs le connaissent, ils l'emploient peu ou pas assez pour le produire, hors contexte, en enquête. Dans ce cas précis le type *mausse* peut se trouver employé concurremment avec «fraise», le premier désignant alors le fruit des bois et le second le fruit du jardin.

Du côté, enfin, des plats rapides, sans cuisson, le plus connu est sans doute le *mijhét/ mijhot* qui associe pain, sucre, eau et vin ou lait, avec éventuellement des fraises et autres fruits. Si l'origine du mot, liée à *mijhe* (mie de pain) est claire, sa cartographie précise reste à établir : à partir d'où laisse-t-il la place, au nord et à l'ouest, à *soupine* (présent en Thouarsais et au-delà en Anjou) et *trenpine* (en Vendée) ? Et les rapports entre *mijhét-mijhot, soupine, trenpine* et *routie* (pain grillé et vin chaud) sont-ils partout les mêmes ?

Dernière étape, avec un autre plat, rapide et estival, rarement cité, le mogan, mélange de fromage de chèvre frais et de lait de vache, qui peut être salé. Le Glossaire de la SEFCO le signale pour les Deux-Sèvres. Le mot et le plat existent-ils ailleurs ? Ce serait vraisemblable. L'origine du mot reste aussi à explorer : faut-il l'associer à la mogue (gobelet, récipient en forme de chope) ? Le mogan se fait plutôt dans une assiette ou un saladier et le «fromage mou» provient d'une frouéte ([fərwet] faisselle).

Au terme de ce bref parcours on pense à tous les autres mots qu'il faudrait évoquer : *maele* (nèfle), *bourséte* (mâche), *garoull* (maïs), *jhoute* (bette), *chancre* (crabe), *perot* (dindon), *godalle/chabrot* (vin versé dans la soupe), *réci* (gouter), *marandun* (collation), *tue-vers* (petit-déjeuner)… montreraient aussi que le lexique poitevin-saintongeais se compose de mots d'extension souvent beaucoup plus grande qu'on ne le croit, mots spécifiques, ou partagés avec l'occitan (*perot, chabrot*) ou avec d'autres langues d'oïl, dont certains, comme *chancre*, ou *mogue*, ressurgissent parfois de l'autre côté de l'Atlantique, au Canada, où les émigrés de l'Ouest de la France les ont répandus. ■



[Cet article suit les Rectifications de l'orthographe approuvées par l'Académie française et parues au *Journal officiel*, «Documents administratifs», 100, 6 décembre 1990.]

ATILF-CNRS, *Trésor de la Langue Française informatisé*, Nancy, CNRS éditions, 2004 (TLFi, http://atilf.atilf.fr/tlf.htm, ATILF-CNRS) (*TLF*)
Barillot M., *Contes et récits du Pays mellois*, Geste éditions, 1994, *Des contes comme je les dis*, Geste éditions, 2007.
Dubois U., Duguet J., Migaud J.-F., Renaud M., *Glossaire des parlers populaires de Poitou, Aunis, Saintonge, Angoumois* (SEFCO, 4 t, 1992-1999).
Gilliéron-Edmont, *Atlas linguistique de la France*, Champion, 1902-1910 (*ALF*).
Jagueneau L., Sondage auprès de 50 étudiants, 2007 (inédit).
Massignon G., Horiot B., *Atlas linguistique et ethnographique de l'Ouest*, éd. CNRS, 1971-1983 (ALO).
Pivetea V., *Dictionnaire français/ poitevin-saintongeais, Dicciounaere Poetevin-séntunjhaes/ françaes*, Geste éditions, 2006.(http://dicopoitevin.free.fr)
Valière M., *Contes populaires du Poitou*, Office audio-visuel, Université de Poitiers (cassette).
Lés 3 petites poulétes/ Demi-jhàu (Moitié de coq), Parlanjhe Vivant et Geste éditions, 2005.

MARYSE ET LUCIEN PETIT

Les escargots de Lorignac

Depuis 1993, Maryse et Lucien Petit sont installés à Lorignac en Charente-Maritime comme héliciculteurs : ils n'élèvent, transforment et ne commercialisent que des escargots. Un métier rare.

L'Actualité. – Comment êtes-vous arrivés à l'héliciculture ?

Maryse Petit. – C'est en 1989, à l'âge de quarante ans, alors que nous étions tous les deux cadres dans des entreprises, en Dordogne, que nous avons eu envie de changer de métier et de vie. Après quelques mois de réflexion, on a décidé que la profession d'escargotier, qui était à l'époque, et l'est toujours aujourd'hui d'ailleurs, très peu exercée, semblait un bon créneau. En effet, en France, si l'on consomme environ 35 000 tonnes d'escargots par an, seulement 1 500 tonnes y sont produites par 250 producteurs. Bien sûr, nous étions de grands consommateurs d'escargots ! Nous avons donc entamé une formation : nous avons passé chacun le brevet d'aptitude professionnelle agricole. Puis Lucien a suivi des stages chez des héliciculteurs tandis que je passais le brevet de technicien agricole et le brevet de technicien supérieur agricole. Enfin, nous avons fini notre cursus en suivant des cours d'héliciculture au lycée agricole de Rivesaltes. Ensuite, nous avons choisi la Charente-Maritime où il n'y avait à l'époque que trois héliciculteurs et où l'Inra du Magneraud, à Surgères, a une unité d'héliciculture.

En quoi consiste votre métier ?

Nous assurons la production d'escargots de A à Z, c'est-à-dire aussi bien l'élevage que la reproduction, l'écloserie ou la transformation. Pour cela, nous pratiquons l'élevage mixte, basé sur l'alternance entre des phases en bâtiment où les escargots sont en chambre froide pour l'hibernation, puis dans des pièces chaudes et humides pour l'accouplement, la ponte et l'éclosion ; et des phases à l'air libre, où les escargots se nourrissent d'un ensemencement à base de colza, de moutarde, de radis fourrager et d'un aliment spécial constitué de maïs, de tourteau de soja, d'oligo-éléments, de vitamines, de sels minéraux et de calcaires.

Quand les escargots sont matures, nous sélectionnons les reproducteurs qui assureront la production de l'année suivante. Les autres, nous les faisons jeûner, nous les nettoyons et nous les abattons en les trempant dans l'eau bouillante. Ensuite, nous les travaillons dans notre laboratoire pour les vendre soit en frais prêts à cuire, soit en semi-transformés, soit en conserve, soit en surgelés. Les produits transformés ont plus de succès, comme l'escargotine, les terrines d'escargot au cognac, les petits gris à la mode charentaise ou les escargots confits à la graisse de canard. Enfin, nous les commercialisons nous-mêmes sur les marchés de la région (Montendre, Jonzac, La Flotte-en-Ré, Royan) entre juin et septembre et, au moment des fêtes de fin d'année, nous allons sur les marchés de la région parisienne (Bercy, Rambouillet, etc.). Nous assurons aussi la vente à la ferme et sur Internet. Et nous vendons également des naissains.

Ce métier exige de la présence, de l'observation, et surtout de respecter la nature et les animaux. Aujourd'hui nous en vivons correctement mais attention aux idées reçues : on entend parfois que pour faire de l'escargot, il suffit de travailler deux heures par jour pour gagner des mille et des cents ! Ce n'est pas du tout le cas !

Vous êtes également agréé organisme de formation hélicicole.

Oui, nous sommes le seul organisme privé de formation non scolaire en héliciculture en France, reconnu par la préfecture de Charente-Maritime et le ministère de l'Emploi et de la Solidarité. Nous proposons des stages et délivrons un certificat permettant aux personnes qui l'obtiennent d'avoir toutes les compétences requises pour s'installer comme héliciculteur. Nous avons choisi de devenir organisme de formation pour plusieurs raisons. Tout d'abord pour ouvrir notre profession qui reste très fermée. Ensuite pour pouvoir transmettre notre savoir-faire. Car, l'héliciculture est un métier très technique. Mais aussi pour participer à la protection de l'environnement en permettant que se développe l'élevage à l'inverse du ramassage intensif. Et enfin pour aider à ce que nos campagnes se repeuplent de personnes désireuses d'y vivre et d'y travailler.

Vous êtes estampillés «escargots fermiers».

Nous faisons partie du réseau national Bienvenue à la ferme. Cela signifie que nous faisons tout à la ferme, que nous utilisons nos légumes pour nos préparations et que les escargots sont élevés dans un milieu naturel sans produit toxique.

D'ailleurs, nous allons ouvrir un camping à la ferme et une salle de dégustation en 2012, toujours dans le cadre de Bienvenue à la ferme.

Recueilli par Aline Chambras

32 rue de la Maigrerie
17240 Lorignac
05 46 49 03 86
http://www.charente-escargots.com

Helmet **(Casque), de l'artiste irlandaise Alice Maher. Photographie de la série *Portraits* présentée à la Biennale de Melle en 2003.**

JACQUES BUFFET

Produit charentais d'inspiration italienne

Alberto Bocos

C'est en 1999 que Jacques Buffet a commencé la fabrication du baume de Bouteville, condiment à base de vinaigre, aujourd'hui plébiscité par les grands chefs de la région et comparé au vinaigre balsamique traditionnel de Modène.

L'Actualité. – D'où vous sont venues l'idée et l'envie de créer ce produit, baptisé le baume de Bouteville ?

Jacques Buffet. – Je pense avoir toujours eu un esprit inventif et dans le cas du baume, l'inspiration a été familiale : à l'occasion des fiançailles de ma fille aînée avec un jeune homme italien, il m'a été offert un flacon de vinaigre balsamique traditionnel de Modène de 20 ans d'âge, vinaigre dont l'histoire et la philosophie m'ont séduit. Autrefois, les viticulteurs de la région de Modène avaient, en effet, l'habitude de produire ce vinaigre traditionnel afin de constituer une dot pour leur fille. Ainsi à la naissance de celle-ci, ils mettaient 100 litres de moût de raisin ugni blanc (le même que celui utilisé en Charente pour le cognac) dans un fût, le pasteurisaient, puis le conservaient selon la méthode en vigueur, c'est-à-dire en le gardant successivement dans un fût en chêne, en acacia, puis en mûrier, etc., pendant vingt ans. Il restait, enfin, au moment des noces, un peu moins de 10 litres de ce vinaigre devenu un produit de luxe, proche du nectar. C'est donc à la suite de cette «rencontre» avec le vinaigre traditionnel de Modène que j'ai décidé de tenter l'expérience pour moi-même et ma famille.

Comment avez-vous fait ?

Je suis vétérinaire et dans ma clientèle j'ai rencontré des viticulteurs, des tonneliers, des scieurs, etc. Je n'ai donc pas eu de difficultés à trouver des personnes prêtes à me vendre du jus de raisin ou des tonneaux. Et je me suis lancé dans cette expérience. Au début, je l'ai fait goûter à mes amis, à des restaurateurs avec, à chaque fois, beaucoup de succès, et petit à petit, je me suis décidé à passer à la vitesse supérieure. Mais le suivi en tonneaux de différentes variétés de bois s'est avéré impossible et j'ai alors opté pour une conservation dans des tonneaux ayant contenu des eaux-de-vie de cognac. J'avais ainsi l'impression d'utiliser tout le terroir local et de le valoriser en proposant un produit nouveau, réalisé à partir de raisins issus d'une culture raisonnée et sans aucune adjonction de conservateurs. Au final, en 2003, soit quatre ans après m'être lancé dans cette aventure, j'ai été convié par le club des Saveurs charentaises au salon des Gastronomades d'Angoulême pour présenter le baume de Bouteville.

Pourquoi ne pas parler de vinaigre ?

Pour qu'un produit soit appelé vinaigre, la législation française prévoit qu'il fasse, quand il est issu de raisins, plus de 6 degrés d'acidité. Or celui que je produis ne dépasse pas les 5 degrés acétiques. J'ai donc choisi de baptiser ce condiment «baume», parce qu'il provient du jus du raisin, c'est-à-dire d'une sécrétion de plante, ce qui est la définition première du mot baume. Cependant, j'ai choisi d'appeler le lieu de production, que j'ai ouvert, en 2000, à Bouteville, la Vinaigrerie du château.

Pensez-vous avoir réussi à créer un «vinaigre balsamique charentais» ?

Le baume classique est vieilli au minimum 18 mois. Celui-ci serait donc du balsamique jeune. Mais celui que je laisse vieillir plus longtemps va progressivement s'évaporer et, dans 15 à 20 ans, il aura la même texture crémeuse que le vinaigre balsamique traditionnel de Modène tout en s'en distinguant par un goût de terroir du cognac. Enfin, j'estime que l'intérêt de nombreux grands chefs de la région pour ce baume est une preuve de ses qualités gustatives. Christopher Coutanceau, du restaurant Richard Coutanceau à La Rochelle, Thierry Verrat, de La Ribaudière à Bourg-Charente, près de Cognac, ou encore Daniel Massé, du restaurant Le Chat Botté de Saint-Clément-les-Baleines, sur l'île de Ré, l'utilisent dans leurs préparations. Tous m'ont confié que le baume avait le pouvoir de révéler les saveurs, que ce soit de la viande, des fruits de mer, des fruits et des légumes. Je pense donc avoir créé un produit charentais de qualité.

Recueilli par Aline Chambras

Route d'Angeac 16120 Bouteville
05 45 96 90 15
www.vinaigre.net

RECETTE DE GÉRARD ALLOYEAU*

Bar de la Cotinière cuit à l'unilatéral, beurre acidulé au baume de Bouteville

- 1 bar de 1,2 kg en filets
- 2 échalotes hachées finement
- 200 g de beurre ramolli
- 10 cl de baume de Bouteville
- sel, poivre, 5 cl d'huile d'olive, fleur de sel

Mettre dans une casserole les échalotes, le baume de Bouteville, une pincée de sel et du poivre, réduire sur feu moyen. Il ne doit rester qu'une marmelade encore humide. Baisser le feu au minimum, puis incorporer peu à peu le beurre mou, en fouettant, en chauffant à 60° environ. La sauce montée, il est possible de la passer à l'étamine afin de retirer les échalotes, vérifier l'assaisonnement, réserver au bain-marie (pas trop chaud, 60°).

Dans une poêle, chauffer l'huile, poser les morceaux de bar côté peau au fond, mettre une pincée de fleur de sel, baisser le feu et laisser cuire lentement. Le poisson sera cuit lorsqu'en posant le dessus de votre doigt à la surface du poisson, vous sentirez la chaleur.

Servir avec la sauce au beurre, accompagné d'une fondue de poireaux ou quelques petits légumes primeurs.

*Le Lucullus à Montmorillon

Au banquet de

la vie

Il ne s'agit pas seulement de s'alimenter. Manger c'est bien en soi. Chez soi, au restaurant, avec des amis, manger ailleurs, surtout ailleurs, dans des contrées que l'on ne connaît pas vraiment, tant que l'on n'a pas arpenté un marché et goûté ce qui s'y fait, au hasard, dans la rue, aux étals, dans un boui-boui où la vie grouille.

Par **Bernard Ruhaud** Dessin **Xavier Mussat**

Foin des grands tralalas. Il m'est arrivé de m'ennuyer au cours de repas de noces sophistiqués et onéreux. Les plaisirs sont un peu forcés, les discussions superficielles, pour peu que le bruit et l'animateur permettent des échanges. Et l'espérance de vie d'un couple s'avère parfois inversement proportionnelle à l'éclat de la noce. J'exagère. Le seul mariage ou presque dont j'ai été témoin fut célébré de façon bien sympathique, sur l'herbe, à l'occasion d'un pique-nique limité à quelques amis. Le couple se sépara néanmoins peu après et bien tristement. Mais je garde un tendre souvenir de mon propre mariage, dans un très modeste restaurant de village du Lot, où il était permis et même souhaité d'apporter l'essentiel des victuailles, jambons, foies gras, veau de lait, truffes en abondance, même les vins. Simple, pas cher et efficace : voici près de quarante ans que nous n'avons pas divorcé.

MENU DES GRANDES OCCASIONS

Et puis il n'y a pas que les mariages. Un anniversaire un peu particulier, un départ, une retraite offrent une belle occasion de banqueter entre gens qui s'aiment. Comme avec cette très bonne amie – une grande sœur en quelque sorte – habitant un appartement du vieux Poitiers, qui de fil en aiguille avait invité tant de gens pour son anniversaire que non seulement il aurait été bien difficile de faire entrer et asseoir chez elle tant de monde, mais que nous serions probablement passés à travers le plancher. La solution fut de dénicher dans un village proche une salle des fêtes avec cuisine équipée et de tout préparer sur place. Vers la fin de l'été, pour un grand nombre de convives, un chili con carne peut très bien convenir. Certes ce n'est pas couleur locale mais assez facile à réaliser dans des proportions un peu exceptionnelles. Le plus fastidieux est de couper à la main la viande en très menus morceaux. Le plus délicat de doser le chili suffisamment mais sans excès. En entrée un guacamole en vérines, bien frais, bien vert et pour le dessert aucun risque, l'amie avait commandé une bien belle pièce montée. Ensuite il y a toujours quelqu'un qui aime et sait s'occuper de la musique. On parle longtemps, danse avec plaisir et se couche bien après.

Bernard Ruhaud a publié en 2010 *Salut à vous !* chez Maurice Nadeau.

Au printemps c'est le navarin qui s'impose. Comme pour cet anniversaire de mariage des parents. Un cassoulet convient aussi pour un grand nombre, à condition de l'alléger en remplaçant juste à la fin l'eau de cuisson par de l'eau claire, une moitié pas davantage, au risque de noyer le tout. Un hachis de ciboulette est parfait pour contraster l'acidité de l'herbe et la douceur des viandes. Mais le navarin est quand même plus élégant. Ici la précaution consiste à choisir une viande pas trop grasse, à bien la faire dorer et à surveiller étroitement la cuisson des légumes, navets, carottes, oignons nouveaux et petits pois, de façon à ce qu'ils soient cuits uniformément et restent un peu croquants. Pas si simple ! On se serre un peu dans la plus grande pièce de la maison, chez les parents, en famille c'est-à-dire malgré tout une trentaine de convives, parents, enfants, petits enfants et proches cousins. Pour le dessert et le café, la famille élargie et quelques voisins nous rejoignent, soixante invités environ. Ici aussi on dispose de la salle des fêtes. Café, «pastis» – un fin gâteau feuilleté aux pommes confectionné dans le Quercy – champagne et tonnelet d'eau-de-vie de prune, tant que certains ont encore le droit de distiller du fruit. C'est bien, c'est calme et affectueux de retrouver les parents quelques heures, au détour des contraintes et des aléas de l'ordinaire.

HYMNE À LA CHOUCROUTE

C'est en automne, installé pour au moins un an au cœur de l'Alsace, que j'ai compris ce que pouvait représenter une fête de la choucroute. Un hall d'exposition et d'interminables rangées de tables auxquelles sont assis des milliers de convives. Une estrade pour l'orchestre, un parquet pour danser et une amarda de serveuses se pressant, mains et bras chargés de bocks, chou, jarrets, saucisses et quantité invraisemblable de bretzels ou morceaux de tartes. On mange, on boit, on pisse, on danse. Les couples s'observent tendrement, les ados se bécotent dans les coins, les plus jeunes courent entre les tables. Tôt le matin et tard le soir, pendant des heures, un tableau de Bruegel vivant et grandeur nature.

La choucroute, c'est bien aussi sur les bords de Charente, un dimanche gris où le temps se prête à passer au chaud un moment ensemble. La choucroute, c'est la fête, l'abondance. Lards, viandes salées, viandes fumées, palettes, saucisses de couleurs, boudins blancs, chou à volonté. Et des fontaines de pommes de terre. En entrée quelques huîtres bien vertes et charnues. C'est royal. En dessert, du léger, une petite crème d'amande coiffée d'un concassé de pistaches et de fruits confits. Du vin, bien sûr, et de la bière pour ceux qui aiment. La voiture était pleine. Plats, gamelles, vaisselle, verres, bocks, pain, couverts, nappes, torchons, bouteilles, réchauds, des jus de fruits pour les enfants, des fleurs pour la table. C'est fou comme

Lugdunus

Gâteau à la carotte de Claire Servant (carottes râpées, noix, cannelle, glaçure à la crème de fromage), et pochoir «au rideau» et cacao de Bernard Decourchelle.

en quelques instants on peut transformer une grande pièce un peu froide en endroit promis au plaisir. Les amis arrivent, surpris, heureux. Le plus délicat reste à faire, surtout ne rien laisser brûler aux fonds des gamelles, ne pas trop cuire les pommes de terre, ne pas laisser éclater les saucisses. On s'entraide. D'autres ouvrent les huîtres. Tout va bien. On est bien. Cela dure. À défaut de musique, certains chantent à la fin du repas. Un beau solo a capella, c'est émouvant. Les airs connus sont repris en chœur. Mon père chantait *Du gris* dans les fêtes de famille et de son parti. Ma mère aimait bien *Le temps des cerises*. Les *marches du palais* font toujours un tabac. Et puisqu'on est ensemble, on ose quelque air coquin ou subversif comme le célèbre hymne anarchiste de Charles d'Avray qui clame bien opportunément :

Place pour tous au banquet de la vie - i - e
Notre appétit seul peut se limiter
Que pour chacun, la table soit servie - i - e
Le ventre plein, l'homme peut discuter
Que la nitro, comme la dynami - i - te
Soit là pendant qu'on discute raison
S'il est besoin renversons la marmi - i - te
Mais de nos maux hâtons la guérison

Si tout ne va pas trop mal. Si nous ne nous écrasons pas en voiture contre un arbre. Si nous ne sommes pas emportés par une tumeur ou une bactérie intraitable. Si les centrales nucléaires tiennent le coup. Si nos gouvernants ne conduisent pas au désastre. Si nous nous aimons toujours, dans quelque temps, nous pourrons peut-être célébrer un anniversaire assez rond et, pourquoi pas, nous remarier un peu ensemble.
Autour d'une table et avec les amis. ■

RECETTE DE BERNARD RUHAUD

La tourte Clément Marot

• Un petit foie gras de canard • Une belle truffe (fraîche sinon rien) • De la mie de pain • Un peu de lait • 3 ou 4 œufs • 2 rouleaux de pâte feuilletée

Deux jours plus tôt, hacher le foie de canard et la truffe. Mélanger. Ranger dans un récipient avec la mie de pain et les œufs. Couvrir de film alimentaire et conserver au réfrigérateur.
Le jour de la préparation, ajouter au mélange la mie de pain trempée dans le lait et deux ou trois œufs. Mélanger. Avec cette farce et les rouleaux de pâte feuilletée, confectionner une tourte (laisser une ouverture sur le dessus). Décorer comme on l'entend, dorer au jaune d'œuf et cuire 45 à 50 mn à four moyennement chaud (180° à 200°).

Des courses au dessert, les chefs à domicile mettent leur savoir-faire au service de leurs clients pour des repas d'exception. Récit avec Pascale Renaudineau.

Par **Astrid Deroost**

Chefs à domicile le goût des hôtes

Ils cuisinent dans la cocotte des autres, y mitonnent l'essentiel de la fête : un repas d'exception dont la carte varie selon leur imagination, le goût des hôtes, la saison et l'occasion. Pour des anniversaires, des noces de tourmaline, des baptêmes ou un tête-à-tête... les chefs à domicile, complices discrets de rituels privés, mettent leur savoir-faire à la disposition des maîtres de maison. Lesquels, pour un midi ou un soir, troquent leur tablier contre le plaisir de recevoir et de manger.

«Un bon repas, c'est 80 % de la réussite d'une réunion, cela fait toujours partie de notre culture. C'est une énorme responsabilité et quand les gens nous remercient, nous montrent leur reconnaissance, ce sont des moments très forts sur le plan humain.» Pascale Renaudineau s'est lancée avec pour référence une passion de gastronome tôt transmise par la mère. *«À douze ans, je savais faire un beurre blanc»*, s'amuse celle qui se définit comme *«cuisinière nomade»*. Après un stage pour évaluation de ses compétences chez un restaurateur de Poitiers, la jeune femme, en phase de reconversion, a opté pour ce métier original en 2003.

Le chef à domicile, qui suscite toujours un peu de curiosité, était *«quelque chose de tout neuf,* se souvient-elle. *Les gens ne savaient pas que c'était possible, ils pensaient à un traiteur. Puis cela s'est répandu, maintenant je ressens moins de surprise.»*

Aujourd'hui installée dans les Landes, Pascale Renaudineau va de maison en maison, bien au-delà du Poitou-Charentes où elle a démarré son activité.

Des courses au dessert, la chef-cuisinière prend les choses en main pour de joyeuses tablées qui peuvent compter jusqu'à trente convives. Première étape et première complicité avec les instigateurs du repas : la préparation du menu. Après un échange minutieux avec ses clients – préférences gustatives, budget, nombre d'invités... –, la cuisinière propose plusieurs options avec la même éthique. Ingrédients de qualité, frais, locaux, bio si possible, achetés à des producteurs choisis, transformés par ses soins – du chutney betteraves-fraises aux macarons aux noix – et tarifs personnalisés. *«Mon objectif est de faire plaisir aux gens, de leur offrir ce qu'ils attendent en fonction de leurs moyens. Un bon repas n'est pas forcément un repas de luxe,* explique-t-elle. *Je revendique le plaisir à la portée de tous.»*

Le jour J, Pascale Renaudineau prend possession des fourneaux et entame un véritable marathon. *«Il faut savoir écouter, avoir une grande faculté d'adaptation, aux goûts des gens, à leurs installations. Cela m'inquiète moins qu'au début mais j'ai toujours une caisse avec mon petit matériel. Psychologiquement, j'en ai besoin.»* Quant à la cuisine, elle est aussi lieu de confidences, terrain de jeu des enfants, ou temple vénéré des saveurs. Lorsque la chef officie, il arrive que des clients frappent à la porte de leur propre cuisine avant d'oser entrer.

PRATIQUE DE PLUS EN PLUS RÉPANDUE

Après avoir commencé chez des médecins, des pharmaciens, des visiteurs médicaux, habitués à recevoir et pour certains très sensibles au chic de la toque, Pascale Renaudineau a élargi sa pratique aux salles à manger de tous milieux, citadines et rurales. Elle se rappelle un anniversaire de mariage chez des agriculteurs étonnés par sa manière de sublimer les produits de leur ferme ; les dîners à répétition mijotés pour un couple de quadragénaires très gourmands ; un repas-cadeau fait à l'épouse et préparé en catimini ; ou encore sa double

Pascale Renaudineau, chef à domicile, 06 60 84 71 86

prestation pour une famille plutôt bourgeoise qui, le même jour, a savouré un déjeuner gastronomique et dîné de poule au pot farcie... Tous ses clients ont l'envie d'offrir à leurs convives le repas extraordinaire qu'ils n'ont pas imaginé ou qu'ils ne savent pas préparer, *«un peu comme au restaurant»*. Un festin qui, de façon traditionnelle, s'étire en longueur, de trois à quatre heures selon le nombre de convives, et se compose d'une série d'appétissants instants : apéritif et amuse-gueules, mise en bouche, entrée froide ou chaude selon saison, plat principal avec garniture, fromage-salade, dessert et café, accompagné d'une ultime gourmandise.

À partir de volailles fermières ou de poissons, d'agneau du Poitou-Charentes... Pascale Renaudineau propose une large palette de recettes originales. Et quelle que soit la demande de ses clients, classique ou teintée de fantaisie pour les plus jeunes, elle laisse libre cours à sa créativité. Foie gras de canard mi-cuit au chutney d'abricot ; salade à la truite des Pyrénées (filets cuits au gros sel avec des aromates présentés en fines tranches) avec tomates cerises, melon... ; suprême de pintade fermière, sauce au vinaigre de framboise et fruits avec tian de courgettes et pommes de terre nouvelles rissolées ; samoussas de fromage de chèvre sur salade et assortiment de trois desserts, tiramisu aux fruits rouges, mini-brownies et brochettes de fruits : ce menu empreint de fraîcheur estivale régalera la table d'un petit mariage.

«Les gens aiment leur maison et ont envie de recevoir chez eux, ils préparent leur intérieur, mettent des fleurs et ils se déchargent de l'aspect stressant du repas pour profiter de leurs invités.» Le talent de Pascale Renaudineau vaut publicité et sa renommée vole désormais de bouche à oreille. *«C'est beaucoup de travail et d'anxiété, mais quel bonheur !»*, confie-t-elle, sensible à la fidélité, à la confiance que ses clients lui témoignent. Heureuse de ce métier qui mêle offrande et récompense. *«Nous sommes porteurs de plaisir. C'est magique !»* ■

PATRICE SCHOEN

DU RESTAURANT À LA MAISON

«Quand on entre dans l'intimité des gens, ils sont différents, sereins. Ils nous ouvrent leur porte et à partir de ce moment-là, ils nous font confiance.» Patrice Schoen a sauté le pas, des cuisines de restaurants à celles de ses clients personnels. L'homme a fait ses armes dans des établissements parisiens avant de créer, il y a sept ans, son activité de chef à domicile à Angoulême. «J'en avais un peu assez d'être caché, plaisante-t-il. Maintenant je rencontre les gens, il y a un échange et cela fait toujours plaisir d'entendre que le repas était très bon. Il n'est pas rare que je prenne le dessert avec mes clients. Tout cela fait partie du métier de chef à domicile et c'est pour cela que je le fais.» Patrice Schoen donne aussi des cours en centre de formation et est adhérent de chefadom.com. L'association nationale rassemble des chefs à domicile de plusieurs régions, passionnés de haute gastronomie française et signataires d'une charte de qualité. Les règles d'or, différentes de celles d'un traiteur, consistent à cuisiner chez le client des produits frais, exclusivement, à tout transformer et à s'adapter à chaque demande, classique, bio, végétarien... En Charente, Patrice Schoen s'est constitué une clientèle plutôt dans le milieu des professions libérales. Il opère seul ou, selon le nombre de convives, avec un maître d'hôtel, pour des fiançailles, des baptêmes, des anniversaires... Le chef apprécie chaque jour la fidélité de ses clients et l'ambiance dans laquelle se déroulent ses interventions. Il a souvent, dit-il, l'impression de faire un peu partie de la famille. *A. D.*

www.patriceschoen.fr

Lugdunus

Festins d'aujourd'hui

Trois traiteurs renommés de la région, Claude Lafond à Poitiers, Jean-Jacques Pannetier à La Rochelle et Magali Chauvin à Niort, racontent ce que demandent leurs clients pour l'organisation de repas de fête.

Par **Anh-Gaëlle Truong** Photos **Sébastien Laval**

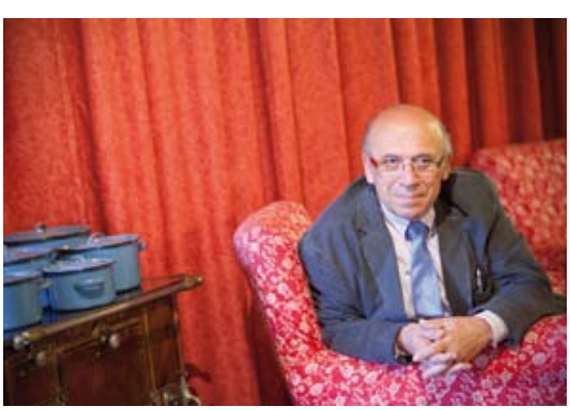
Première tendance dégagée à l'unanimité : le repas de fête s'est considérablement raccourci. Moins de plats et moins de temps passé à table. *«Avant, jusqu'au milieu des années 1970, l'apéritif était souvent pris à table, puis venaient une entrée, un plat de poisson, un trou normand, un plat de viande, le fromage et le dessert»*, rappelle Claude Lafond. *«Les gens sont devenus pressés et ne veulent plus rester longtemps à table. Dans le cas d'un mariage, chaque étape, cérémonie, cocktail et repas, ne doit pas dépasser deux heures. Sinon les gens se lassent.»* Aussi, la coupe franche s'est effectuée sur le nombre de plats principaux, la viande ou le poisson.

CODES : NOUVEAUTÉS ET PERMANENCES

En revanche, il n'est pas évident que les gens mangent moins car les cocktails, vins d'honneur, apéritifs sont devenus infiniment plus copieux. Comme si le temps du repas s'était divisé en deux moments distincts, l'un debout avec la liberté de choisir ses interlocuteurs, l'autre placé à table. Deuxième tendance forte : l'attachement des clients à tous les éléments constitutifs du repas que sont le lieu, prestigieux de préférence, les produits nobles, le vin, la décoration de table ou la qualité du service mais avec une constante envie de renouvellement et de surprise. Pour y répondre, les traiteurs ont multiplié les "animations" pendant les cocktails. L'atelier de découpe de jambon fait face à la table de cuisson à la plancha, à la fontaine de chocolat ou au stand de mini-barbapapas. *«Les gens se sont lassés des verrines et des mini-contenants, ils veulent du moléculaire»*, explique Magali Chauvin qui a illico envoyé ses cuisiniers en formation.

Côté produits, les saveurs dites nobles telles que le foie gras, le homard ou les coquilles Saint-Jacques dominent, *«mais*, précise Jean-Jacques Pannetier, *des tendances annuelles se dégagent. Le gibier, par exemple, revient de temps en temps.»*

Le dressage de la table est également soumis à la mode. Jean-Jacques Pannetier change souvent ses couverts, tandis que les Chauvin ont réglé le problème en faisant appel à un loueur. Le traiteur rochelais a remarqué le retour en force des assiettes blanches, *«les assiettes transparentes sont déjà un peu dépassées»*. Plus généralement, la tendance est à un dressage à la fois épuré et original. Cela se traduit chez Magali Chauvin par des ardoises en guise d'assiette, des contenants aux formes inhabituelles, de plus en plus de verres à eau en forme de gobelets. Finalement, pour cette commerçante soucieuse d'innover tout en restant juste, le plus difficile à changer est le service. *«Tout en continuant d'exiger le sourire, la propreté, une tenue correcte, l'efficacité, le professionnalisme et que nos serveurs connaissent leurs classiques, nous essayons d'imaginer autre chose que la veste noire mais quoi ?»*



Claude Lafond à Migné-Auxances.

ALCOOLS ET BUDGETS EN BAISSE

Quant aux vins et au champagne, ils sont à 80 % fournis par les clients. *«C'est le leur, il est moins cher, il est donc forcément meilleur»*, ironise Jean-Jacques

Claude Lafond a 63 ans. Il a fondé La Petite France en 1977 à Migné-Auxances près de Poitiers. Il possède les restaurants Juliette à Migné-Auxances, Le Petit Lafond à Poitiers et la Table à dessin à Angoulême. La boutique de Poitiers née en 1957 est particulièrement renommée pour ses desserts et pâtisseries.

Jean-Jacques Pannetier a 63 ans, il est charcutier depuis 1969 et traiteur depuis 1976. Il tient un banc au marché central de La Rochelle et, après de nombreuses phases de développement, a installé son laboratoire ultra-moderne dans la zone de Beaulieu à Puilboreau.

Les époux Chauvin, Magali et Sébastien, ont débuté plus récemment, en 1997 avec une boutique rue de la Gavacherie à Niort. Ils ont aujourd'hui installé leur espace de vente et le laboratoire à Bessines.

Pannetier. Sa collègue niortaise a noté en outre que la consommation de vin avait fortement baissé et que la demande de cocktails sans alcool se renforçait.
Enfin, troisième tendance : les budgets consacrés au repas de fête ont beaucoup baissé depuis quelques années. En conséquence, les clients ont préféré, d'après Magali Chauvin, diminuer le nombre de leurs invités plutôt que transiger sur la qualité des prestations.

LA CONVIVIALITÉ AVANT TOUT

«C'est vraiment très français de consacrer les bons moments par la table, affirme Claude Lafond. *Pour mes 60 ans, j'ai réuni mes enfants, mes oncles, deux ou trois copains... À vingt personnes autour de la table, on discute, on refait le briefing de sa vie, on n'est pas pressé et le repas devient un vrai lieu de rencontre. Tout est important alors. L'esthétique, la manière de choisir et de servir le vin, de le mettre en carafe ou non. Ce sont autant de petits plus et il ne faut pas avoir peur d'en faire trop, tant que cela nous fait plaisir. Mais il ne faut pas le faire par devoir car le premier critère de qualité de ce repas de fête est la convivialité. Celui qui fait et qui reçoit doit y mettre une partie de son âme. C'est ça qui fait passer une soirée extra avec une omelette et une salade aux noix. L'osmose peut se faire avec une bonne baguette, un bon pâté, au bord de la rivière pendant une partie de pêche avec les copains. C'est en fonction de cette osmose qui s'opère entre les convives que je distingue le repas de mariage – qui est un repas de masse – des autres repas de fête où l'on peut vraiment partager.»* ■

Lugdunus

LE TAP EN GÂTEAU

La mairie de Poitiers a confié à Claude Lafond la partie traiteur de l'inauguration du Théâtre-Auditorium de Poitiers en 2008. Le pâtissier a spontanément imaginé un gâteau carré et jaune, citron et chocolat. «Si l'idée est venue rapidement, il nous a fallu des journées pour le mettre au point. Au moins deux ou trois semaines à goûter, rééquilibrer, goûter, rééquilibrer», se souvient Claude Lafond.

Claude Pauquet

VICTORIA CHENEAU

Petites leçons entre amis

Entre saveur du savoir et savoir des saveurs, Victoria Cheneau n'a pas choisi. La jeune femme de 28 ans a longuement étudié avant de se métamorphoser en professeure de cuisine à domicile, activité qu'elle a créée dans les Deux-Sèvres.

Diététicienne, titulaire d'une maîtrise en technique agroalimentaire (analyse sensorielle des aliments), d'un master en sociologie appliquée à l'alimentation, Victoria Cheneau est depuis toujours passionnée par le sujet. Qu'il s'agisse de la préparation culinaire, qu'elle a expérimentée très jeune avec mère et grand-père, ou de notre comportement face à l'assiette.

À la fin de son cursus, elle a travaillé quatre ans dans la restauration de qualité, notamment dans des fermes-auberges où les recettes naissent de produits locaux ou biologiques. De là, dit-elle, lui est venue l'envie de transmettre et d'apprendre encore au contact du partage.

L'auto-entreprise Cook and Coach a vu le jour en février 2011 avec un site Internet à destination des particuliers, des groupes et un catalogue de leçons. L'instant tapas, Chocomania, La cuisine de nos grands-mères, Biscuits de mon enfance... Les intitulés de cours, évocateurs et malins, disent l'originalité de l'initiative : aller chez les gens pour leur enseigner la manière de préparer des duos de tapenades, des currys d'agneau à la mangue ou des croustillants de Saint-Marcellin avec caviar d'aubergine à la ciboulette. *«Je propose des thèmes (présentés sur mon site), avec des produits de saison, et je peux aussi m'adapter à une demande précise. L'objectif pour les participants est de réaliser un menu, de découvrir des techniques, des mélanges de saveurs... pour eux-mêmes ou pour préparer un repas de fête»*, explique le coach qui, pour chaque prestation, se charge de l'achat des ingrédients.

ZEN CULINAIRE. Victoria Cheneau aime travailler la volaille, le poisson, les légumes, les cuissons longues, et dispense une cuisine variée, imaginative et actuelle. Ses cours à domicile, d'une durée d'environ trois heures, séduisent des personnes seules, des familles, des cercles d'amis ou de voisins. De la préparation à la dégustation, le collectif apporte, selon elle, toujours plus de convivialité et crée une bonne dynamique.

La clientèle de Victoria Cheneau est composée pour un tiers d'hommes et pour deux tiers de femmes, âgés de 30 à 55 ans, plutôt «classes moyennes», de novices ou d'élèves très calés, friands de nouveautés. Et tous, confie la jeune femme, achèvent le cours avec le sourire. *«Les personnes ont vécu un moment de détente, de plaisir, de partage. La cuisine est un bon moyen d'échanges. Elles ont aussi la fierté d'avoir réalisé quelque chose de bon, de beau et la satisfaction d'avoir fait une activité manuelle.»*

De sa nouvelle expérience, Victoria Cheneau tire quelques observations, révélatrices de l'air du temps. Omniprésente dans les médias, la cuisine a le vent en poupe mais sa transmission par le canal familial tout comme sa pratique quotidienne s'estompent un peu. *«Globalement, on apprend encore auprès des siens mais de plus en plus de personnes apprennent plus tard, en trouvant des recettes dans les magazines ou sur Internet»*, constate-t-elle. Quant au plaisir de cuisiner, on s'y adonne de plus en plus pendant le temps de loisirs. C'est d'ailleurs souvent en fin de semaine que Victoria Cheneau professe, à domicile, l'art d'élaborer un Petit Festin entre amis.

Astrid Deroost

Victoria Cheneau propose des ateliers adaptés aux demandes des établissements scolaires, associations, structures d'insertion, comités d'entreprises, etc. Elle conçoit aussi des cours avec menus diététiques (www.cookandcoah.fr). Elle a écrit *Entre les lignes de la fourchette, que révèlent vos choix alimentaires ?* (Vuibert pratique, 192 p., 2010).

MARCHÉ

Ambition ménagère

Tout le monde n'a pas la chance du roi Salomon qui, pour entretenir le faste de sa table, avait douze intendants ou officiers de bouche, autant que de mois dans l'année.

Chacun d'eux remplissait pendant un mois à la cour les devoirs de sa charge, de sorte qu'il y en eût toujours onze occupés à parcourir les provinces et les pays voisins, à la recherche de mets nouveaux, de condiments inconnus.

Un modèle plus accessible, quoique, semble celui de Françoise la sublime cuisinière de La Recherche de Proust : «[...] *comme elle attachait une importance extrême à la qualité intrinsèque des matériaux qui devaient entrer dans la fabrication de son œuvre, elle allait elle-même aux Halles se faire donner les plus beaux carrés de romsteck, de jarret de bœuf, de pied de veau, comme Michel- Ange passant huit mois dans les montagnes de Carrare à choisir les blocs de marbre les plus parfaits pour le monument de Jules II.*»

Dans la préface à son *Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire bonne bonne chère par un vieil amateur*, Grimod de la Reynière souligne : «*L'argent ne suffit pas pour constituer un bon Amphitryon et l'art de tenir une bonne table est bien plus rare et bien plus difficile que ne le croit le vulgaire.*» Il nous engage à connaître la «*topographie alimentaire de la France*» et le rapport des saisons avec les comestibles.

Sur ce dernier point le gastronome doit parfois faire preuve de la même précision que l'astronome dans la détermination d'une fenêtre de tir pour le lancement d'une fusée : il n'existe que deux ou trois semaines dans l'année où l'on peut célébrer le divin mariage des Saint-Jacques fraîches et des pousses d'épinard, des fraises et du jus d'orange maltaise.

Il existe pléthore de guides et de revues pour vous indiquer le meilleur restaurant, le meilleur vin. Mais bouchers, boulangers, pâtissiers, tripiers, charcutiers, maraîchers, poissonniers, fromagers..., à de très rares exceptions, œuvrent dans une relative discrétion. Leur réputation repose sur le bouche à oreille et dépasse rarement une notoriété cantonale.

Si avant votre safari gastronomique sur les marchés du Poitou vous n'avez eu la prudence de vous renseigner dans les écrits du sergent Montebello*, la longueur de la file d'attente devant l'étal ou la boutique sera, souvent, un fidèle indicateur de l'excellence de la marchandise délivrée.

LES RECETTES, LES TOURS DE MAINS SE CÈDENT : à Melle, les boudins blancs qui font le régal des gastronomes passèrent de Jean Bellot à son apprenti et successeur Gilles Thomas puis à la famille Bergeon qui reprit le secret de fabrication et l'étal au marché.

Cette science du marché est, on le voit, fluctuante, le savoir est fragile, les vérités d'hier ne sont plus celles d'aujourd'hui : les tomates cœur de bœuf, autrefois délicieuses, chef-d'œuvre de patients jardiniers, finissent par devenir d'insipides et coûteux produits du maraîchage intensif.

Curiosité et vigilance sont de mise car l'obsolescence du savoir éclatera dans vos assiettes.

Les lois de l'hospitalité l'exigent : le droit au luxe de ses hôtes est imprescriptible, mais rassurez-vous, Proust, encore lui, l'a dit : *«Le luxe ne naît pas de la richesse mais de la prodigalité.»*

Jacques Polvorinos

* *Fouaces et autres viandes célestes*, et *Le diable, l'assaisonnement*, de Denis Montebello, éd. Le temps qu'il fait.

Lugdunus

Alberto Bocos

LE MARCHÉ DES CHEFS

À Angoulême, l'association organisatrice du festival Gastronomades, lance la Cuisine des Halles, animation culinaire pour le grand public. Tous les premiers et troisièmes samedis du mois (10h30-12h), un chef de Charente fait ses courses au marché central de la ville et élabore en direct un plat de son répertoire. Les spectateurs sont invités à participer, à déguster et repartent avec une fiche recette. Créée en mai, l'initiative a pour objectif de promouvoir la gastronomie locale et devrait s'étoffer avec notamment des animations en direction des scolaires. Les halles, édifice du XIXe siècle désormais équipé d'une vraie cuisine, pourraient aussi héberger un espace pérenne de dégustation. *A. D.*

THIERRY VERRAT

Leçons de cuisine étoilée

Alberto Bocos

Thierry Verrat, chef et propriétaire du restaurant La Ribaudière à Bourg-Charente, dispense depuis quatre ans des cours de cuisine au sein de son établissement étoilé. Tous les samedis matins, huit stagiaires s'initient à une gastronomie d'exception dont la facture repose sur l'épure. *«C'est tout sauf scolaire, tout se passe dans la bonne humeur et la convivialité. C'est un échange, un vrai débat avec dégustation des trois plats que l'on prépare,* assure le maître. *Les gens prennent conscience du fait que des produits de qualité sont indispensables à l'élaboration d'un bon plat.»*

Respecter les ingrédients bruts, les cuisiner simplement sans les «maquiller» de sauces alourdissantes ou superflues, en exalter le goût et pour cela maîtriser la cuisson, l'assaisonnement, la taille des légumes, jouer de quelques astuces... tels sont les préceptes que Thierry Verrat transmet à ses élèves.

Le contenu des ateliers épouse la saveur des saisons. La tendance est aux tartes de légumes primeurs pour l'entrée, aux crustacés pour le plat principal et aux fruits rouges pour le dessert comme ce gaspacho de fraises à l'huile de vanille et émulsion au lait de coco... Les cours d'automne peuvent fleurer le champignon et ceux de janvier, la truffe. Pour les repas de fêtes de fin d'année, le chef enseigne, par exemple, l'art de cuisiner les coquilles Saint-Jacques, le chapon, le chocolat... tout en profitant de ses invités grâce à des préparatifs anticipés, grâce aussi à des soirées dînatoires à base de verrines.

Pour accorder mets et vins, les stagiaires reçoivent également les conseils d'un sommelier avant de procéder à une véritable célébration-dégustation de leur leçon. Certains reviennent au fil des saisons se nourrir de l'inspiration du chef. Thierry Verrat, lui, dit adorer ce rôle de passeur. *«La grande cuisine,* répète-t-il, *c'est avant tout la qualité des produits.»*

Astrid Deroost

http://www.laribaudiere.com

FRANÇOISE BARBIN-LÉCREVISSE

Une gastronomie du cognac

«Dans les Charentes, c'est une vraie gastronomie qui s'est développée autour du cognac.» Françoise Barbin-Lécrevisse, passionnée de cognac et auteur de nombreux ouvrages sur la cuisine régionale, vient d'éditer une version anglaise de son livre paru en 2009 *Cognac et cuisine d'aujourd'hui*.

Quarante recettes qui allient cognac et produits du terroir et sont accompagnées de suggestions d'accord avec un cognac, un pineau ou un vin de pays charentais signées du sommelier Olivier Rey, qui anime la Maison de la vigne et des saveurs à Archiac. *«Chaque foyer, au fin fond de toutes les campagnes charentaises, a une fiole de cognac ou de pineau destinée à la cuisine,* souligne-t-elle, *avec des utilisations différentes. Le cognac, qui supporte mal les cuissons longues, pour flamber viandes ou volailles, alors que le pineau, au contraire, va développer ses arômes sur la durée de la cuisson, en particulier dans les sauces.»*

Quel cognac mettre dans sa cuisine ? De préférence des qualités jeunes. *«Il faut un cognac de bonne qualité, un VS ou un VSOP, mais c'est inutile de prendre des qualités supérieures. J'en ai fait l'expérience, en préparant des gougères au fromage de chèvre et au cognac. J'avais fait une première fournée avec un cognac jeune, et comme je n'en avais plus pour la seconde, j'avais utilisé un XO, et nous nous étions rendu compte que le cognac jeune allait mieux, qu'il développait davantage ses parfums.»*

Le cognac, en cuisine, doit être utilisé avec une certaine retenue. *«Il ne faut pas avoir la main lourde, le cognac est un ingrédient qu'il faut doser, pour que tout soit en harmonie, sauf bien sûr si on le veut comme ingrédient principal, dans une crème ou une glace.»* Françoise Barbin-Lécrevisse ne met pas de cognac dans toutes ses recettes, mais, avec l'aide du sommelier Olivier Rey, elle propose, avec chaque plat, un accompagnement de cognac, comme le foie gras qui peut se déguster avec un cognac XO sur des glaçons. *«On peut accompagner tout un repas avec du cognac, les Chinois le font couramment. Il y a quelques années, la maison Rémy Martin avait d'ailleurs mis au point avec Thierry Verrat, chef de La Ribaudière, à Bourg-Charente, des menus qui suggéraient des accords entre les plats et le cognac. Et les modes de consommation du cognac évoluent, aujourd'hui, on trouve des cognacs blancs qu'on peut déguster glacés en accompagnement de poissons fumés, comme on le fait avec la vodka.»*

Jean Roquecave

Cognac et cuisine d'aujourd'hui, version anglaise *Cognac and Modern Cuisine*, éd. le Croît vif, 160 p., 22 €. La version française de l'ouvrage a été récompensée en 2010 par les Gourmand World Cookbook Awards.

Xavier Léoty

GRÉGORY COUTANCEAU

Une région gastronomique

À La Rochelle, le nom des Coutanceau est synonyme de grande restauration. Le restaurant de Richard Coutanceau, sur la plage de la Concurrence, est le seul classé deux étoiles par le guide Michelin en Poitou-Charentes. La région est d'ailleurs faiblement pourvue en restaurants étoilés. Quatre autres établissements affichent une étoile, La Ribaudière à Bourg-Charente, L'Aquarelle à Breuillet, Christophe Cadieu à Saint-Savin-sur-Gartempe, Passions et Gourmandises à Saint-Benoît et La Cédraie à Curzay-sur-Vonne.

Richard Coutanceau, qui a obtenu sa deuxième étoile en 1986, a fondé une véritable dynastie. Depuis deux ans, il a laissé les commandes à son fils Christopher, qui perpétue la tradition, alors que son autre fils Grégory vole de ses propres ailes depuis près de quinze ans. Au départ, c'est avec Christopher que Grégory reprend en 1997 le restaurant Les Flots, sur le vieux port de La Rochelle. Mais quand Christopher rejoint l'établissement paternel en 2002, il continue seul. Grégory Coutanceau a un itinéraire peu banal. Après le bac, il commence sa médecine à Nantes, car son père ne souhaitait pas qu'il suive ses traces. Mais en seconde année, saisi par le virus familial, il quitte la fac, passe un bac pro au lycée hôtelier de La Rochelle avant d'entamer un tour de France des grandes maisons, chez Gaston Lenôtre, Frédéric Anton et Alain Ducasse. Aujourd'hui, il est à la tête de trois restaurants rochelais, tous près du Vieux Port. Son vaisseau amiral, Les Flots, propose une carte de la mer, le Comptoir des voyages, des saveurs exotiques, et l'Entracte, une cuisine française traditionnelle. À cela s'ajoute un service traiteur qui travaille notamment avec le Grand Pavois et les Francofolies. Grégory Coutanceau sert 90 000 couverts par an et emploie en permanence 70 salariés, et jusqu'à 200 lors des pics d'activités.

UNE RENOMMÉE CONFIRMÉE. Aux Flots, il propose une carte, un décor et des tarifs dans la lignée d'un restaurant étoilé, sans pour autant être labellisé. *«Je ne me suis jamais fixé une étoile comme objectif,* précise-t-il. *Ici je pense aux clients, ce qui m'importe c'est la qualité des produits et de l'accueil, avec du personnel qualifié. Ma carte des vins compte 800 références, comme celle d'un trois étoiles. Et la clientèle ne s'y trompe pas, même si elle paye un certain prix, ma salle est pleine à midi. Certains dimanches soirs, dans ma salle on ne parle qu'anglais. Et cette année, j'ai reçu le Gault et Millau d'or, c'est une vraie distinction.»*

Quant au petit nombre d'étoiles en Poitou-Charentes, il estime que ce n'est pas réellement significatif. *«Le niveau de la restauration ne se mesure pas au nombre d'étoiles dans les guides. C'est réducteur de dire que la région n'est pas gastronomique si elle manque de chefs étoilés. Ici il y a des gens qui font leur travail avec passion et déontologie : avec les 40 adhérents de l'association des Tables gourmandes, nous avons un vivier de jeunes chefs qui aiment les bons produits. Nous continuons à avancer même si c'est peu sanctionné par le Michelin.»*

L'absence d'étoiles c'est peut-être aussi un manque de communication. *«Des régions comme le Pays basque ou l'Alsace n'ont pas davantage de bons produits que nous, mais ils capitalisent sur la gastronomie pour leur communication. Dans ces régions qui ont beaucoup d'étoiles, les responsables ont compris que la gastronomie est une partie importante de la dimension touristique. La Région ne nous utilise pas assez, et pourtant notre activité est ancrée dans le terroir, et nous pratiquons l'écologie au quotidien. Ma viande vient de l'abattoir de Surgères, mon vinaigre de Saint-Jean-d'Angély et mes fruits et légumes ne font pas plus de 20 km. Et beaucoup d'agriculteurs ont des produits de qualité remarquable, souvent bio.»*

Jean Roquecave

La Classe des Gourmets, de Grégory Coutanceau, photos Daniel Renaud, Le Cherche Midi, 2011.

English french pub

À Néré, en Charente-Maritime, les soirées fish'n'chips du bistrot Saint-Pierre réunissent aussi bien les Anglais que les Français.

Par **Hélène Bannier** Photo **Xavier Léoty**

Tous les mois au bistrot Saint-Pierre à Néré, une petite commune de Saintonge au milieu des vignes, on mange *fish'n'chips*. L'établissement a été racheté il y a douze ans par Russel Bell et Michèle Curé, un couple franco-britannique qui a su réunir, à table et au comptoir, la population anglo-charentaise locale, et apporter une délicieuse touche *so british* à ce bar-restaurant de village.

En cuisine, 300 morceaux de poisson frit et des montagnes de frites viennent juste d'être préparés. Dans une énorme casserole, les *mushy peas* (purée de pois cassés) sont aussi prêts à être servis, ainsi que la sauce tartare, les cornichons et les bouteilles de vinaigre de Malte. Tous les ingrédients indispensables à la confection d'un traditionnel *fish'n'chips* sont réunis pour 60 couverts. En salle, deux immenses tables ont été dressées, et au bistrot Saint-Pierre ce vendredi soir on affiche complet.

RECETTE DE CATHERINE

Le millas

Pour 6 à 8 personnes
Mélangez dans l'ordre :
• 6 cuillères à soupe de farine de maïs • 6 cuillères à soupe de farine de blé • 8 cuillères à soupe de sucre en poudre • 1 grosse pincée de sel • 3 œufs • 2 cuillères à soupe de cognac • 1 cuillère à soupe de beurre

Marc Deneyer

Faites bouillir 1 litre de lait et versez-le aussitôt sur le mélange. Brassez avec une grande cuillère en bois vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et compacte (façon béchamel très épaisse).
Quand ce mélange est devenu froid et épais, versez-le dans un moule à gratin préalablement beurré. Faites cuire à feux doux (160°) pendant 45 mn. Dégustez tiède ou froid.

Le millas est un dessert saintongeais traditionnel généralement consommé en automne et en hiver. En effet, il fallait autrefois attendre que le maïs soit ramassé et moulu (fin octobre) avant de pouvoir cuisiner ce plat local. Et la farine de maïs n'étant jadis pas traitée, il fallait la consommer assez rapidement. Aujourd'hui on trouve de la farine de maïs toute l'année, mais selon Catherine «mieux vaut continuer de manger du millas en hiver car c'est un plat extrêmement roboratif !»
Il est très rare de trouver du millas en boulangerie ou en pâtisserie. C'est un dessert qui se cuisine en famille. À Matha par exemple, la commune où habite Catherine, le seul commerce où l'on trouve du millas est une charcuterie ! Les propriétaires en préparent une fois par semaine, pour répondre à la demande des adeptes des environs.

SO BRITISH

Le cuisinier du lieu, c'est Hervé, un jeune homme du coin qui se décrit comme *«plutôt blanquette, cuisine simple, familiale et festive»*. Pour les soirées *fish'n'chips* mensuelles, il est accompagné et conseillé par Barbara, une Britannique ayant longtemps vécu en Afrique du Sud avant de s'installer en Charente-Maritime il y a douze ans. Elle-même a organisé des soirées *fish'n'chips* dans le bar qu'elle tenait à Sainte-Même en Charente-Maritime. Le secret d'un bon *fish'n'chips* selon Barbara : la bière brune que l'on ajoute à la pâte qui sert à préparer les beignets de poisson !
«Russel est Anglais ; moi, mon père est Français et ma mère Mauricienne, mais j'ai passé presque toute ma vie en Angleterre, explique Michèle la tenancière du bar-restaurant, avec un petit accent qui ne laisse pas douter des très nombreuses années passées Outre-Manche. *Avant je tenais un bistrot français à Londres. Quand on a racheté le bistrot Saint-Pierre, on a commencé à organiser des soirées thématiques, des concerts, des expos, et parfois des soirées fish'n'chips. Forcément ça a attiré les Anglais des villages autour. Et vu le succès, on a décidé d'en faire tous les derniers vendredis du mois, sauf en été, à cause de la chaleur…»*
Ce soir-là, à quelques rares exceptions près, tous les clients sont des Anglais, venus retrouver les saveurs

Xavier Léoty

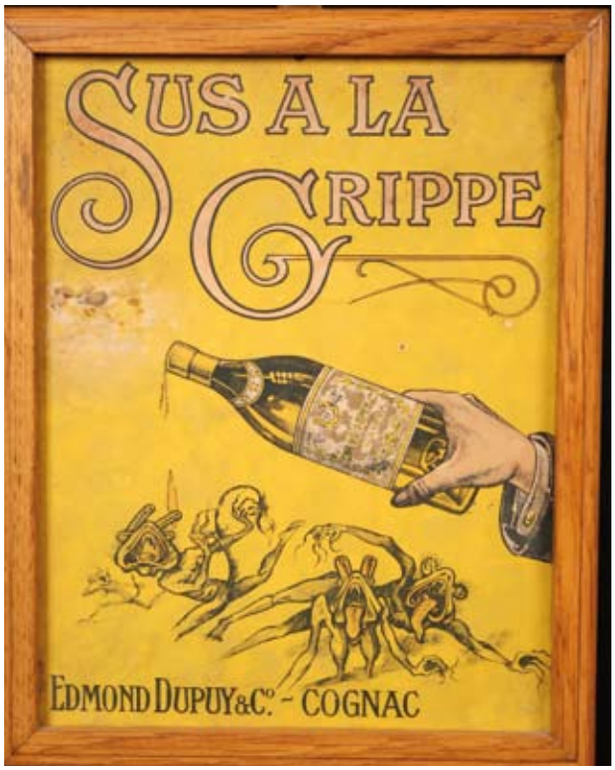
populaires si *«typiques des vendredis soirs où on allait chercher les fish'n'chips qu'on rapportait à la maison et qu'on mangeait en famille»* raconte Marge, originaire de Chesterfield, et qui habite depuis six ans à Saint-Jean-d'Angély. Marge est attablée avec son mari Peter et un couple d'amis, Roger et Christine. Ces derniers se sont installés à Néré pour leur retraite il y a un an. *«On ne savait pas que ce bar existait quand nous sommes arrivés dans le village. Nous, on voulait rencontrer des Français, pas des Anglais, mais ils sont ici !»* plaisante Roger avant de saluer d'autres clients britanniques et de leur donner rendez-vous pour une prochaine partie de bridge. Tous les quatre accompagnent leur poisson et leurs frites au vinaigre d'une bouteille de bordeaux et Peter, qui vient ici pour la première fois, se remémore les soirées au pub et ne manque pas d'avoir une pensée pour ses comparses anglais qui *«à cette heure-ci, même s'il n'est pas tard, doivent être bien plus éméchés !»*

THE MIX OF PEOPLE

Viva, *middle age*, collier de perles et coupe au carré impeccable, habite Auge-Saint-Médard près de Rouillac, avec son mari Jeremy. Ils viennent au bistrot de Néré de temps en temps, le dimanche en général. *«Ici c'est vraiment anglais, c'est rigolo et Russel est formidable ! On aime cet endroit, tout le monde se salue, et on utilise le système d'échange de livres en anglais et en français qui a été mis en place, c'est très pratique.»*

John Cass, originaire du Wiltshire, est lui ce qu'on appelle un pilier de comptoir : *«J'adore l'ambiance. Michèle et Russel réussissent à faire un formidable mix of people.»* En effet, si les Britanniques des communes voisines ont pris l'habitude de venir dans ce bistrot, les Charentais du coin aussi. De tous âges et de tous horizons. Cela fait dix-sept ans que John vit dans les environs de Néré et il a vu, depuis la reprise du bar par le couple franco-britannique, *«quelque chose changer dans l'atmosphère. Chacun est le bienvenu, Français et Anglais. C'est un lieu où l'on peut parler anglais mais où l'on peut aussi rencontrer des Français, socialiser. Moi je l'appelle l'english french pub.»*

Ce n'est pas Coralie qui contredira John. Néréenne d'adoption, elle est l'une des rares Françaises en ce début de soirée baignée d'odeurs de friture et de langue de Shakespeare. *«Ce soir il n'y a pas beaucoup de Français mais ce n'est pas toujours comme ça»* précise-t-elle. Alors que la majorité est déjà en train de dîner, Coralie est encore accoudée au comptoir et sirote un verre de rosé. *«Les Anglais mangent trop tôt, pour moi c'est encore l'heure de l'apéro !»* Pour elle le bistrot Saint-Pierre est devenu *«un point de ralliement. Ca y est, on parle anglais !»* s'amuse-t-elle en se souvenant de son passable anglais d'école. Et ses yeux s'illuminent quand elle parle de cet endroit atypique et du dynamisme qu'il apporte à cette commune de 750 habitants. *«Si un jour ils ne sont plus là, je ne sais pas ce qu'on fait !»* conclut-elle en plaisantant à peine. ■



Cognac Edmond Dupuy et Cie, carton publicitaire lithographique imprimé vers 1910. Coll. Musée des arts du cognac.

Martin Bruegel, historien au laboratoire Alimentation-Sciences sociales de l'Inra, analyse les habitudes de consommation des Français.

Entretien **Jean-Luc Terradillos**

Choisir les aliments

Dans le «repas gastronomique des Français», la recherche de bons produits est une étape importante. Mais a-t-on vraiment le choix ? Doit-on d'abord apprendre à décrypter à la fois les étiquettes et les ruses du marketing ?

Martin Bruegel, historien au laboratoire Alimentation-Sciences sociales de l'Inra, nous apporte des réponses. Il a dirigé *Profusion et Pénurie. Les hommes face à leurs besoins alimentaires* (Presses universitaires de Rennes & Presses universitaires François Rabelais, 2009) suite à une journée d'études organisée à l'Espace Mendès France (*L'Actualité* n° 78, octobre 2007). Chez le même éditeur en 2010, il a codirigé avec Marilyn Nicoud et Eva Barlösius *Le Choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires, de la fin du Moyen Âge à nos jours*.

L'Actualité. – Les signes de qualité pour les «bons produits» élaborés par l'industrie agroalimentaire sont-ils de plus en plus sophistiqués et transparents ?

Martin Bruegel. – Il faut s'entendre sur la notion de «bon produit». Actuellement, ce sont les allégations «santé» bien plus que les cahiers de charges, labels et autres appellations d'origine qui posent question. Les industries agroalimentaires s'ingénient à trouver des avantages fonctionnels à la consommation de tel ou tel aliment : ce jus de fruit est bon pour votre cœur et permet de combattre le cancer de la prostate, ce yaourt stimule votre digestion, cette céréale réduit votre taux de mauvais cholestérol ou augmente la capacité de concentration de vos enfants. Ce n'est pas nouveau – de tout temps les consommateurs ont attribué à certains aliments des fonctions qui allaient au-delà de la simple satisfaction d'un besoin physiologique – et les producteurs et distributeurs mobilisaient ces croyances et attentes pour gagner des parts de marché. Les exemples abondent.

La boisson pétillante et brune contenant de la caféine a vu le jour, dans les années 1880 à Atlanta aux États-Unis, comme un tonic à employer contre la fatigue physique et mentale. Ses promoteurs n'étaient pas les seuls à formuler de telles assertions. En France, les produits fabriqués à partir de la noix de kola étaient vendus dans les pharmacies et les épiceries. On leur prêtait un effet stimulateur du corps et de l'esprit ; curieusement la publicité de l'époque utilisait un domestique d'origine africaine, façon Banania, pour vendre l'article qui pouvait profitablement se substituer aux boissons alcooliques.

Comme élément constitutif de l'identité française, le vin permet de bien illustrer cette pratique du marketing car on lui trouve toujours une vertu hygiénique : force physique et résistance immunitaire dans les années 1930, stimulant cérébral (surtout pour les femmes d'un certain âge) et arme contre les maladies cardiovascu-

laires (surtout pour les hommes) de nos jours – voyez le fameux paradoxe français ! Historiquement donc, le procédé existe depuis longtemps et, depuis tout aussi longtemps, l'État essaie d'en écarter abus, déceptions et autres exagérations. En Europe, bien moins aux États-Unis, les pouvoirs publics ont pris conscience de la confusion que peuvent semer ces allégations et des comportements nuisibles qu'elles peuvent induire. D'où la mise en place sous l'égide de l'EFSA (Autorité européenne de la sécurité des aliments) d'une commission scientifique qui se prononce sur les affirmations. Elle est en train d'élaborer une liste d'allégations autorisées. Dans le meilleur des cas, chaque assertion «santé» apposée sur les emballages devra obtenir l'approbation de la commission. Ce scénario, idéal pour les consommateurs, se heurte aux enjeux économiques. Il est donc trop tôt pour se prononcer sur l'efficacité de la régulation commerciale par le biais de cette information autorisée, scientifique. En attendant, une règle simple s'impose : une liste d'ingrédients contenant un nombre élevé de termes incompréhensibles trahit un aliment dont la surconsommation est certainement déconseillée du point de vue de la santé individuelle. Et probablement aussi du point de vue du porte-monnaie.

N'est-ce pas de plus en plus difficile de choisir quand le supermarché peut offrir presque tout sans contrainte des saisons ou aléas climatiques, et tout prêt ?

En fait, nos pratiques d'approvisionnement se caractérisent par leur grande stabilité : l'habitude l'emporte sur la fantaisie. L'offre est certes grande mais les prix militent contre l'achat de cerises en février ; autrement dit, nos consommations hors saison ou à contre-saison restent limitées. En revanche, une tendance qui, du point de vue historique, semble aller en augmentant est le recours aux mets préfabriqués et empaquetés. Par rapport à l'Allemagne où la protection de l'environnement fait partie de la vie quotidienne, nous générons un volume proprement effarant de déchets dus au conditionnement. C'est un critère de choix que les Français pourraient intégrer dans leurs stratégies d'achat. Du coup, d'autres décisions s'en suivent, si bien que l'habitude fera place à des choix délibérés.

La recherche de (bons) produits frais est-elle un luxe (financier et culturel) ?

Historiquement, le frais régnait en maître suprême. L'éventail était d'ailleurs bien plus large qu'aujourd'hui : pensez aux multiples asperges d'Argenteuil, aux différentes pêches de Montreuil pour n'évoquer que le cas des maraîchers de la banlieue parisienne. Aujourd'hui, le «bio» et «l'équitable» ou encore «le naturel» coûtent cher ; ces produits ont la réputation d'être bons – au goût autant que pour la santé. Ce sont des produits surconsommés (par rapport à la moyenne statistique) dans les ménages aisés. Mais quiconque dispose de temps, cet autre luxe de notre époque, peut aller à la recherche d'un bon fromage de chèvre ou d'un petit vin qui flatteront nos papilles et égaieront la compagnie. On peut encore toujours cultiver son jardin potager et faire preuve de prouesses horticoles ! Comme ce dernier cas pose la question du savoir-faire, il ouvre celle de la culture qui donne sens à notre existence.

Pensez-vous que des «déserts alimentaires», comme aux États-Unis, puissent se développer en France ?

Je le crains. La voiture est une vache sacrée en France et ô combien indispensable dans maints endroits pour faire ses courses. Le repas gastronomique des Français ne doit pas nous faire oublier l'empreinte carbone qu'il induit. Nous n'échapperons plus à l'arbitrage entre plaisir et environnement, nutrition et santé. ■

Musées de Cognac

Cognac Medical Reserve Fromy Rogée & Cie, affiche lithographique imprimée vers 1910 par F. Champenois, à Paris. Coll. Musée des arts du cognac.

Du champ à l'assiette

Aujourd'hui, les relations entre les transformateurs et les producteurs mettent les consommateurs en position d'arbitre. Entretien avec l'économiste Jacques Mathé.

Entretien **Pierre Pérot** Photo **Claude Pauquet**

Économiste au Centre d'économie rurale Poitou-Charentes, professeur associé à l'Université de Poitiers, Jacques Mathé connaît bien l'agriculture régionale. Mais il scrute aussi les zones du monde où de nouvelles pratiques apparaissent. Auteur d'un livre sur ces mutations, il répond à nos questions sur les nouvelles règles du jeu autour de la valeur ajoutée.

Récolte de maïs dans le Marais poitevin à La Jard-sur-Sèvre, en septembre 2008.

L'Actualité. – Quand les prix offerts aux agriculteurs sont en baisse, le consommateur ne le voit pas. Comment s'organise la valeur ajoutée des produits agricoles ?

Jacques Mathé. – Le problème de la répartition de la valeur ajoutée se pose depuis qu'il y a abondance. Depuis la Seconde Guerre mondiale, la demande alimentaire est importante et supérieure à l'offre. Ce schéma bascule aujourd'hui. Non seulement les marchés sont complexes et la demande plus sophistiquée, mais la machine à produire en quantité ne s'est pas arrêtée. Le produit agricole est l'objet d'un processus de sophistication qui a deux conséquences : en premier lieu la dilution de la matière première. C'est la transformation qui donne de la valeur ajoutée, ce n'est pas l'agriculture. En toute logique alors, c'est le producteur qui disparaît. Pour le transformateur, quand le lait représente 10 % dans la valeur d'un yaourt, que ce lait vienne d'Allemagne ou d'ailleurs, cela importe peu. Au stade de la matière première, la valorisation sera de plus en plus faible.

Jacques Mathé a publié, avec Hélène Raymond, *Une agriculture qui goûte autrement. Histoires de productions locales de l'Amérique du Nord à l'Europe*, éd. Campagne et compagnie, 212 p., 2011, 39 €

Prenons le cas d'une brique de lait, qui exige beaucoup moins de transformation qu'un yaourt.

Pour un lait à 0,32 € sorti de la ferme, une coopérative régionale va mettre sur le marché une brique vendue 0,55 €. Mais une société comme Lactalis, qui lui ajoute des oméga 3 ou un tas d'autres éléments, réels ou immatériels, va vendre la brique de lait à 1 € !

On pointe souvent la marge du distributeur mais dans le chaînage de la création de richesse, il ne faut pas oublier le transformateur. N'envisager que la pression de la distribution permet de balayer les bonnes questions. En fait, les systèmes coopératifs ne créent pas tellement plus de valeur que le système capitaliste. C'est une vraie question.

Néanmoins, la coopération a représenté un progrès énorme, non ?

Le système mutualiste peut dériver très vite, à partir des jeux de pouvoir entre personnes. Alors peut s'installer une sorte de collusion entre le pouvoir capitalistique des administrateurs et le pouvoir fonctionnel des directeurs. On l'a vu à la Camif. S'il n'y a pas de contre-pouvoir, personne ne met le holà.

En résumé, disons que la valeur ajoutée en agriculture, c'est un problème de désorganisation dans la filière. Quand les filières sont bien organisées, il n'y a pas de problème. Et quand on est organisé, on vit bien. Prenons l'exemple de la tomate. Un groupe coopératif français contrôle le système, c'est Savéol. L'organisation est hors pair, la rétribution des producteurs est excellente, de sorte qu'aucun ne veut quitter Savéol.

La stratégie est tout aussi remarquable pour le comté. C'est la première AOC fromagère en Europe, avec 50 0000 tonnes de fromage par an, le tout aux mains des producteurs. Dans la filière laitière, c'est la région (le Jura) où les producteurs sont les mieux rémunérés, le double du Poitou-Charentes.

C'est un changement de métier, il faut savoir vendre.

Exactement. Dans le Jura, les producteurs de lait, une fois qu'ils ont trait les vaches le matin, ils vont dans la fruitière pour voir comment ça se passe. Pas question de surproduire. Le jour où ils produisent davantage, le prix baisse tout de suite. C'est le cas du lait de chèvre dans notre région. Pourquoi est-il mieux valorisé dans le Centre et au nord de la Loire qu'en Poitou-Charentes ? Sur les treize AOC de fromages caprins en France, il n'y en a qu'une seule en Poitou-Charentes qui, pourtant, représente 80 % des litrages : cherchez l'erreur ! Nos coopératives ont préféré une logique de volume à celle de la valeur ajoutée. Les producteurs trouvaient plus valorisant de remplir des gros tanks à lait que de faire un petit chabichou. Ces logiques productives ont été longtemps encouragées par la politique agricole commune.

Pourtant quand il y a catastrophe, les filières s'organisent. Avec la crise de la vache folle, la filière s'est organisée immédiatement.

Quand on est le dos au mur, ça bouge. La viande bovine, qui était le système le plus inorganisé de l'agriculture, a vu baisser la consommation de 30 % en quelques jours. Ce qui a motivé la filière pour tracer et informer. En six mois seulement, elle a mis en place des procédures ultra innovantes. Le troupeau a été tracé morceau par morceau. Pourquoi le comté reste le comté ? Parce que dans le haut Doubs, à part les vaches, c'est la mort ! Dans l'Aubrac, le fromage n'existait plus dans les années 1960. Des jeunes agriculteurs ont pensé : c'est ça où on disparaît ! Ils ont recréé la coopérative et maintenant ils exportent jusqu'au États-Unis.

Dans mon livre, je raconte l'histoire d'un petit agriculteur, dans une vallée des Pyrénées, au sud de Saint-Étienne-de-Baïgorry. Depuis le Moyen Âge, on y élevait un porc de race basque. En 1993-1994, Pierre Oteiza, qui ne pouvait pas vivre chez lui, faisait un peu de charcuterie, chez un artisan. Il s'est dit : je dois remettre du porc basque. Il a trouvé son porc chez un passionné de Tonnay-Charente qui collectionnait les porcs de race. Quinze ans après, c'est une des meilleures salaisons de France. Quand je l'ai vu la dernière fois, il arrivait de Hong Kong. Il va dans des émissions de télé spécialisées à Tokyo. Cette vallée de montagne a la plus grande densité de fermes : moins de mille habitants, 127 fermes, 200 emplois créés.

Ça veut dire qu'il faut un leader ?

Oui. Il faut un homme qui entraîne tout le monde, et derrière ça se structure. Avant d'être un producteur, l'agriculteur est un organisateur de solidarité. Pourquoi le mutualisme est-il arrivé d'abord dans ce milieu-là ? Parce que pour pouvoir assurer un niveau plus élevé de production, il fallait se mettre à plusieurs.

La fruitière dans le comté, c'est ça. À chaque fois, c'est l'intelligence collective qui permettait à la fin de se partager le fromage. Le beurre du Poitou-Charentes ne se transportait pas. Les gens de Surgères se sont dit qu'ils auraient intérêt à aller vendre à La Rochelle. Individuellement ce n'était pas possible, alors ils se sont mis ensemble pour acheter un chariot avec de la glace… et créer la première coopérative.

L'agriculture n'a-t-elle pas du mal à trouver des compétences ?

Agriculteur, c'est un métier d'observation. Dans ce métier, les compétences se transmettent tacitement. Par exemple, les agriculteurs adhérents d'une Cuma [coopérative d'utilisation du matériel agricole] pour faire de l'ensilage en commun vont d'une ferme à l'autre. Comme ils sont curieux, le copier-coller fonctionne très bien. Notre logique d'intensification et d'industrialisation a très bien joué pendant quarante ans. Ce n'est plus le cas. Aujourd'hui, les systèmes sont éclatés. Quel modèle suivre ? La bonne attitude est difficile à définir.

D'autre part, l'agriculteur qui regardait son voisin par-dessus les haies, maintenant il est bien seul, car il n'a plus de voisin ou alors il est très loin. On ne va plus les uns chez les autres. Les organisations agricoles doivent réinventer des groupes de progrès où les agriculteurs pourront échanger sur leurs pratiques. Notre problème actuellement est de fédérer tout ça. Là où on n'est plus capable de fédérer, dans des régions comme les nôtres, le système éclate, dans des logiques très individuelles, qui ne font plus la richesse collective attendue.

Dans des régions comme les nôtres, on a des moyens de productions supérieures à ce qu'on peut faire. On accompagne le départ des agriculteurs sans encourager l'arrivée de jeunes ni surtout l'ouverture du métier. La surface agricole est restée stable, mais le nombre d'agriculteurs pour la cultiver a fortement diminué. Comme on a de l'espace, on se partage les moyens de production. Mais dans ce mouvement, le modèle traditionnel de Poitou-Charentes, qui était «lait + céréales», ne peut plus se maintenir : le lait disparaît, c'est impressionnant.

Quand un exploitant augmente fortement ses hectares de cultures, il abandonne les vaches laitières et ne fait plus que des céréales. Il va privilégier le confort de travail, la vie familiale. Le lait, c'est très contraignant… Individuellement, c'est tout à fait respectable. Collectivement, c'est une catastrophe. On est rentré dans une logique de partage de la production pour un petit groupe qui va se réduire, plutôt que d'imaginer une nouvelle dynamique pour le secteur en ouvrant le métier. C'est une crise d'identité plus qu'une crise économique. En réalité, elle concerne les conditions de travail. Les 35 heures ont provoqué la prise de conscience en agriculture d'une dévaluation par rapport au reste de la société. L'essentiel des arbitrages des agriculteurs se fait maintenant autour des conditions de travail et pas seulement sur la performance économique.

Les agriculteurs n'ont-ils pas une réticence à embaucher ? Ce qui leur fait manquer les bénéfices d'une transformation plus poussée ?

C'est un autre débat. Pour créer de la valeur, dans les productions locales, on ajoute inévitablement des coûts. À un moment donné, les projets restent trop petits par rapport à l'énergie qu'on y engage. La transformation fermière a, c'est vrai, un problème d'efficacité de la main-d'œuvre. Là où ça réussit, c'est quand on met le curseur à un niveau qui permet d'embaucher sans avoir une pression de travail qui fasse exploser le cerveau.

Quelle est la place du consommateur ?

La demande des consommateurs évolue. Sur le plan du produit, mais aussi sur le plan sociétal. Ce que je demande dans mon assiette, c'est de la qualité et du sens. Non seulement je veux un label, mais aussi voir la tête de celui qui produit ce que je mange. Je veux me rapprocher du producteur. C'est le schéma nouveau de la production locale. En fait, un lien de connaissance qui se construit en direct entre un producteur ou des groupes sociétaux. Les Américains les nomment «locavores». Cette révolution, c'est l'émergence de groupes sociaux qui reconstruisent le lien alimentaire avec le producteur. Jusqu'à aujourd'hui, le lien alimentaire venait de la ferme, pour être poussé vers le marché. Dans le nouveau schéma, le leader a changé, ce n'est plus le producteur mais le locavore, car c'est lui qui décide de ce dont il a besoin. Celui-ci trouve son bonheur dans les marchés, dans les magasins de producteurs fermiers, ou en allant directement à la ferme.

Ce nouveau consommateur recherche-t-il d'abord un produit de qualité ?

Pour moi, c'est complexe. Qu'est-ce que la qualité ? La qualité d'une viande n'est pas la même pour moi, pour vous… Question de goût, de saveur… Nous avons tous des identifiants de la qualité différents.

La vogue des marchés n'est-elle pas le résultat des représentations médiatiques ?

Pas seulement. Là, il y a une deuxième révolution. Les producteurs sont en train de reprendre à leur compte les halles dans les villes, des endroits qui étaient le domaine des artisans de bouche. Dans certaines halles aujourd'hui, la moitié des stands sont la propriété des agriculteurs. Des agriculteurs sont devenus charcutiers, bouchers, traiteurs, et rachètent les stands.

À Niort, les agriculteurs qui ont créé le magasin Plaisirs fermiers ont mûri leur projet pendant quatre ans ! Ils ont été voir d'autres expériences, notamment dans le Lyonnais. Finalement, ils se sont installés dans la zone Mendès France, à côté des supermarchés. Deux ans après, il faudrait doubler la surface ! ■

Plaisirs fermiers à Niort : Nicole Bisserier et Jean-Louis Moreau, éleveur de bovins.

Noémie Pingandaud

Magasins de producteurs : deux démarches, un même esprit

Le magasin de producteurs rochelais Panier de nos campagnes, hébergé dans un local de la Chambre d'agriculture de La Rochelle, a ouvert en 2009. Le jeudi et le vendredi, il propose une gamme de produits alimentaires variés, bœuf, porc, agneau de pré-salé, volailles, canards gras, fruits et légumes, produits laitiers, miel, vins, jus de fruits, huîtres… *«Nous avons démarré le projet en 2007,* précise Sébastien Fumeron, président de l'association et producteur de canards gras à Péré, près de Surgères. *Il a fallu deux ans pour monter le dossier. L'idée est d'amener la ferme à la ville, le magasin nous permettant de vendre sans intermédiaire tout en mutualisant les charges.»*

Panier de nos campagnes est une association de producteurs, dont le rôle se limite à la gestion du magasin, mais qui ne fait ni achat ni revente. Chaque producteur reste propriétaire de ses produits jusqu'à la vente. *«C'est une obligation pour un magasin de producteurs, tout comme la présence permanente d'un producteur au magasin. Nous nous relayons, ce qui permet aussi aux consommateurs une meilleure identification des produits.»*

Au démarrage du projet, les membres de Panier de nos campagnes étaient sept, ils sont aujourd'hui une vingtaine, et ce nombre pourrait augmenter en fonction des demandes de la clientèle. Pour les producteurs, l'opération est un succès. *«Le magasin est rentable, et nous assure un revenu régulier. Nous accueillons 300 clients par jour, et parfois le jeudi matin, il y a la queue. Pour le consommateur, notre magasin garantit la traçabilité des produits beaucoup mieux que sur les marchés, où les commerçants ne sont pas tous producteurs. Ici, tout ce que nous vendons vient de nos exploitations, dans un rayon maximum d'une soixantaine de kilomètres, et il n'y a que des produits de saison. Pas de fraises à Noël !»* Panier de nos campagnes, à l'étroit dans son local de la taille d'une épicerie, envisage maintenant de s'agrandir.

LE MAGASIN PLAISIRS FERMIERS, À NIORT, ressemble davantage à un petit supermarché, avec ses 300 m², ouverts cinq jours sur sept au cœur de la zone commerciale Mendès France. Le petit groupe d'agriculteurs à l'origine du projet, qui partagent le même souhait, la mise sur pied d'une structure collective de vente directe sans intermédiaire, a voulu se donner les moyens de son ambition. *«Le projet a mis cinq ans avant d'aboutir,* explique la directrice du magasin, Nicole Bisserier, ancienne de la Chambre d'agriculture des Deux-Sèvres. *Ils voulaient être propriétaires des lieux en zone commerciale, là où il y a du passage important de chalands. Ils ont monté une SCI immobilière pour l'achat du terrain et les locaux, et une SARL pour la partie commerciale. Le terrain a été acquis auprès de la communauté d'agglomération de Niort, et l'investissement est de l'ordre de 700 000 €.»*

Les quatre ou cinq agriculteurs du départ ont cherché d'autre producteurs pour présenter la gamme la plus large possible. Aujourd'hui, ils sont neuf, et proposent boucherie bovine et ovine, charcuterie, produits laitiers, fromages de vache et de chèvre, canards gras, volailles, fruits et légumes, en provenance directe de leurs exploitations. Comme à La Rochelle, la SARL n'achète rien, les produits restant la propriété des agriculteurs jusqu'à la vente, et prend une commission pour amortir les emprunts et payer les charges. Plaisirs fermiers emploie 9 salariés, renforcés au besoin par des personnels venant des exploitations des associées, lesquels assurent aussi une permanence dans le magasin. Dès l'ouverture, en juin 2009, la clientèle a répondu présent. *«C'est tout de suite parti en flèche, ce qui prouve que nous répondons à une attente,* poursuit Nicole Bisserier. *En 2010, nous avons enregistré une hausse de 10 % de notre chiffre d'affaires, et nous allons bientôt être trop petits.»*

En termes de prix, Panier de nos campagnes comme Plaisirs fermiers se situent au niveau des marchés de plein air, moins cher que les magasins de centre-ville et au-dessus des grandes surfaces. «Mais le prix n'est pas l'essentiel, nos points forts sont la qualité et la traçabilité.»

Jean Roquecave

Panier de nos campagnes
2 avenue de Frétilly 17000 La Rochelle
05 46 01 98 28

Plaisirs fermiers
Rue Vaucanson
79000 Niort
05 49 76 76 22

Foncièrement solidaire

Pour que la terre reste nourricière et saine, l'association Terre de liens intervient à la source en favorisant l'installation d'agriculteurs. Son action militante repose sur l'acquisition collective et solidaire de terres et de fermes qui sont ensuite louées aux porteurs de projets.
La structure compétente pour le Poitou-Charentes est implantée à La Couronne en Charente. Ses projets d'achats, en cours, se répartissent dans l'ensemble de la région : deux hectares de vigne en Charente, sept hectares de maraîchage en Charente-Maritime, quatorze hectares destinés à un élevage bovin dans les Deux-Sèvres et neuf hectares promis à du maraîchage dans la Vienne.
«Nos objectifs sont de favoriser l'installation d'agriculteurs en enlevant le poids du foncier en constante augmentation, de préserver les terres agricoles – l'association reste propriétaire quoi qu'il arrive – et de favoriser une agriculture respectueuse de l'environnement, l'une des clauses étant de respecter le cahier des charges de l'agriculture biologique», explique Pierre-Marie Moreau, animateur régional.
Terre de liens dispose de deux outils pour acquérir des biens fonciers. La fondation éponyme, dont la reconnaissance d'utilité publique est annoncée pour 2012, permet à l'association de recevoir des dons numéraires ou en nature.

Terre de liens,
05 45 67 79 46
La Couronne
www.
terredeliens.org

Alberto Bocos

Pierre-Marie Moreau, animateur régional de Terre de liens, et Florence Thivet, à Courcôme, en Charente.

La Foncière Terre de liens (créée en 2006) est, elle, une société d'investissement solidaire qui fait appel à l'épargne des entreprises ou des particuliers. Ces actionnaires d'un genre particulier sont assurés de récupérer leur mise initiale, ont droit à des avantages fiscaux, mais ne reçoivent pas de dividendes.
Leur bénéfice est ailleurs, dans une certaine idée de la terre, bien commun doté d'un intérêt collectif. *«Les gens se mobilisent autour d'un projet. Cela crée des liens entre les habitants d'un territoire et l'agriculteur qui s'installe, préserve la terre pour les générations futures et nourrit la population»*, poursuit Pierre-Marie Moreau. Au niveau national depuis sa création, cette épargne solidaire a réuni quelque 17 millions d'euros et a permis l'acquisition de 70 fermes. À Courcôme, en Charente, une exploitante loue 10,5 ha sur lesquels elle cultive des céréales destinées à la boulange paysanne. *«On souhaite,* ajoute l'animateur, *agir pour le maintien d'une agriculture ancrée dans son territoire et pour la valorisation des productions locales qui perdurent sur des petites surfaces.»* ***Astrid Deroost***

La Desserte locale

Françoise Le Chanjour, après quinze ans au sein du ministère de l'Agriculture, a créé son entreprise, la Desserte locale, en 2010, avec l'envie *«de revenir à des choses très concrètes et de s'investir en tant que citoyenne»*. Dans les années 1980, elle avait participé à la création de Bienvenue à la ferme. Elle inscrit la Desserte locale dans un projet cohérent et une réflexion personnelle : associer développement durable, développement local et protection de la santé. L'objectif : lancer un projet économiquement viable mais aussi utile à la société. Son action, fondée sur une sorte de «système coopératif», est aussi un peu sociale ; elle travaille notamment avec un chantier d'insertion.
La Desserte locale c'est, à Poitiers, un marché de vente directe qui s'est exporté sur Internet. On y trouve des fruits et légumes de saison, de la viande, mais aussi des plants de géranium ou des cosmétiques à base de miel, de lait de jument… Environ 380 références sont proposées par 17 producteurs de la Vienne et des Deux-Sèvres. Chacun peut s'inscrire et créer un panier personnalisé (20 € minimum). Chaque jeudi après-midi, à la Desserte locale, les clients viennent retirer leur commande qui a été livrée le matin même. *«C'est un système plus confortable qu'une Amap car les agriculteurs n'ont pas à s'engager à six mois sur des produits sensibles»*, souligne Françoise. Les producteurs mettent en ligne leur stock en temps réel. C'est donc un projet adapté à ces derniers qu'elle connaît, pour la plupart, depuis longtemps.
Aujourd'hui, 660 personnes sont inscrites sur le site. De l'agriculture raisonnée au bio, l'entreprise s'efforce de proposer les produits de la meilleure qualité possible. Elle reçoit en moyenne 70 à 90 commandes par semaine pour un panier moyen de 40 €. Ce n'est pas encore suffisant pour faire vivre l'entreprise mais la qualité et le bouche à oreille font leur travail.

Charlotte Cosset

Noémie Pinganaud

www.ladessertelocale.com

CÉDRIC ET FLORENCE AUGÉ

Une chèvrerie d'avant-garde

C'est au lieu-dit le Fief Berteau, perdu entre les communes de Saint-Xandre et de Dompierre-sur-Mer, à une dizaine de kilomètres de La Rochelle, que Cédric et Florence Augé ont choisi d'établir leur élevage de chèvres et de produire leurs propres fromages. Baptisée la Chèvre rit, l'exploitation se remarque d'emblée aux deux yourtes plantées à l'entrée des 50 ha de terrain où sont élevées les 45 chèvres alpines du jeune couple. C'est dans l'une de ces tentes d'inspiration mongole, mais fabriquées à Arçais dans le Marais poitevin, que le couple et leurs deux enfants ont élu domicile.

UN MODE DE VIE. Car, à la Chèvre rit, l'écologie n'est pas qu'un mot mais un véritable mode de vie. Ici tout est pensé en terme de réduction énergétique, autonomie alimentaire, respect de la nature et des animaux. *«Nous revendiquons une démarche globale»*, explique Cédric Augé. Les chèvres sont ainsi nourries à 100 % d'aliments bio (pois, maïs, orge) produits sur place, quand elles ne vont pas paître dans la prairie du domaine où aucun intrant chimique n'est utilisé. Côté soins, elles ne reçoivent aucun antibiotique et sont traitées uniquement par homéopathie. Ce n'est pas tout : le jeune couple accorde une grande attention à la valorisation de la biodiversité et met tout en œuvre pour retrouver un écosystème des plus riches : *«J'ai installé des murets en pierres sèches afin de faire revenir les couleuvres et les vipères, et posé des nichoirs pour attirer les rapaces qui sont des prédateurs naturels des mulots qui, eux, ont la fâcheuse manie de manger les récoltes»*, raconte Cédric Augé. Enfin, le mode de vie de la petite famille est lui-même écologique : ils se chauffent au bois et ont installé des toilettes sèches dans leur yourte isolée avec du chanvre et du liège. Ils ont également posé des panneaux photovoltaïques sur le toit de la chèvrerie et récupèrent l'eau de pluie. Et ils envisagent de mettre prochainement une éolienne sur leur terrain. Objectif : atteindre au plus vite l'autonomie énergétique de la même manière qu'ils sont déjà complètement autonomes pour l'alimentation de leurs chèvres. Pour surtout favoriser la qualité à la quantité.

«Nous ne réagissons pas en techniciens, notre objectif n'est pas d'élever le plus de chèvres et de produire le plus de fromages possible, mais de réduire les charges au maximum afin de pouvoir continuer à travailler avec seulement 45 chèvres, alimentées de manière riche et variée et traitées avec soin, afin qu'elles produisent un bon lait qui fera un bon fromage», insiste le jeune homme. C'est pourquoi, dans le bâtiment où elles sont traites – par l'avant pour imiter la position du chevreau et mettre en confiance la chèvre –, le couple a installé une chaîne hi-fi qui diffuse de la musique classique : ambiance sereine assurée. Leurs chèvres passent une grande partie de l'année, de mars à octobre si le temps le permet, à paître dehors, dans un vaste espace. En février dernier, ils obtenaient d'ailleurs le label bio pour leur fromage. Une reconnaissance qu'ils ne mettent pas spécialement en valeur, même s'ils sont les seuls aux environs de La Rochelle à l'avoir dans leur domaine : *«J'insiste davantage sur le fait que nos produits sont fermiers, car pour moi avoir le label bio n'apporte pas une garantie de qualité gustative mais seulement de qualité sanitaire»*, précise Cédric Augé.

RÉUSSITES GUSTATIVES. D'autant que les deux médailles de bronze qu'ils ont obtenues au Concours des saveurs régionales 2011, pour leur fromage frais démoulé salé et leur faisselle bio, sont une belle preuve de la qualité de leurs productions. Distribués dans les Amap des alentours (La Rochelle, Tasdon, Villeneuve, île de Ré), sur les marchés deux fois par semaine (Villeneuve et La Pallice) ou vendus directement à la ferme (avec 10 % de remise aux courageux qui s'y rendent à vélo ou à pied), les chabis, crottins, mothais ou autres cabris, frais, demi-frais ou secs, commencent à avoir leurs habitués et à se faire une bonne réputation. *«Notre projet est viable*, estime le jeune couple, *pour l'instant, c'est juste vivable mais un jour on en vivra bien.»* Et pour se diversifier et valoriser leur souhait de devenir aussi une ferme pédagogique – une fois par semaine ils accueillent déjà des enfants d'un institut médico-éducatif des environs – ils projettent d'ouvrir en 2012 un camping à la ferme, labellisé Accueil paysans, où l'on pourra dormir sous une yourte. À suivre.

Aline Chambras

Xavier Léoty

Fief Berteau 17138 Saint-Xandre
05 46 56 11 16
http://www.lachevrerit.fr/

La parthenaise
du territoire aux usages

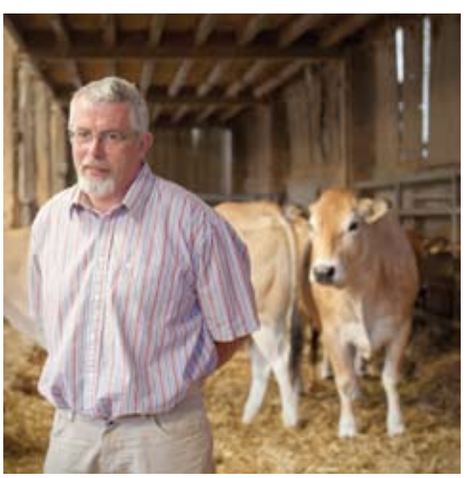
Après avoir façonné son territoire, la race parthenaise réinvente son avenir grâce aux nouveaux usages alimentaires. Ceux-ci transforment la filière, qui s'adapte progressivement.

Par **Pierre Pérot** Photos **Sébastien Laval**

« *Éclaireur, Écrivain et Épervier, voilà les trois taureaux qui ont relancé la race !*», s'exclame Daniel Poireau, éleveur de vaches parthenaises et animateur à l'organisme de sélection. Ces trois taureaux, dont les conformations bouchères étaient excellentes, ont permis de définir les nouveaux critères de la race au moment de sa renaissance.

Avant son déclin, ce n'était pas une race à viande. On l'élevait pour le lait, pour la viande et pour tirer les charrues. Son lait donnant du bon beurre, on en a fait une laitière. Mais elle a été supplantée par la Holstein, plus productive.

«Dans le secteur de la viande, les éleveurs des années 1950 et 1960 ont essayé le croisement industriel : on faisait féconder les parthenaises par des charolais pour additionner les qualités, ce qu'on appelle l'effet d'hétérosis», se rappelle Serge Bonnenfant, président de l'organisme de sélection de la parthenaise. Troisième après la charolaise et la normande, la race passe d'une population estimée à 1 million de têtes en 1900 à seulement 15 000 en 1988. Elle est dénigrée. Comme ceux qui viennent des secteurs où on l'élève toujours : *«On nous appelait "les grandes cornes"»*, raconte Serge Bonnenfant. Le Herd Book, livre généalogique de la race, n'a plus que 12 adhérents en 1965. C'est de ce petit groupe que va venir la renaissance.



Abel Lumineau (ci-dessus), président de la Caveb, et Serge Bonnenfant (page de gauche), président de l'organisme de sélection de la parthenaise.

Dans les années 1970, ces éleveurs font un choix différent, s'orientant vers la viande en race pure. Les animaux manquant un peu de «conformation», ayant des hanches trop saillantes, sont écartés, tandis que ceux qui ont des valeurs bouchères, notamment un bon équilibre entre l'avant et l'arrière, sont utilisés pour la reproduction. Ayant toujours été reconnue pour la finesse de son goût, la race voit se développer un nouveau type de conduite de l'élevage : la vache allaitante. On ne rentre plus les animaux tous les jours, mais on les met à l'herbe du printemps à l'automne. *«Les veaux nés pendant l'hiver sont ainsi sevrés en août et rentrés à l'étable. On laisse alors leurs mères profiter de l'herbe qui repousse»*, précise Serge Bonnenfant. En 1988, avec le soutien du Conseil général des Deux-Sèvres, un plan de relance est mis en place. Les éleveurs sont incités à adhérer à un système de contrôle de performance. La station d'évaluation installée au lycée agricole de Melle va définir un noyau de taureaux dont l'excellence, bien établie selon les nouvelles orientations, sera diffusée grâce aux inséminations.

Parthenay, depuis fort longtemps, c'est moins la race que le marché. Ce mercredi de mai 2011, 200 bovins et 1 800 ovins sont l'objet de discussions habituelles entre acheteurs en blouse et vendeurs en combinaison verte. Le marché c'est un observatoire de l'élevage. Un observatoire dont la cotation est révélatrice. Une fois les ventes terminées, acheteurs et vendeurs, désignés par leurs pairs, se retrouvent pour résumer les prix selon les qualités de viande observées. La tendance est baissière. Les vendeurs plaident pour attendre avant de la répercuter complètement, les acheteurs indiquant que c'est reculer pour mieux sauter. La cotation finie, elle est communiquée aux médias professionnels et à la presse quotidienne régionale.

La cotation porte sur environ 20 % des ventes. Si la volonté locale est de garder cette cotation en place, la filière devient de plus en

Julien Guéneau, le directeur de l'atelier de découpe de la Société des viandes des éleveurs de Parthenay.

plus indépendante du territoire. Là est le dilemme de la collectivité parthenaisienne : soutenir marché et cotation même si leur poids n'est plus le même. Depuis 1973, date du déménagement sur cette place nouvelle, lui donnant une visibilité nationale au moment où le marché de la Villette disparaissait, on a pu compter jusqu'à 200 000 bêtes vendues chaque année. Aujourd'hui on en compte environ 20 000. Une fois l'abattoir durement touché par la défaillance de grands opérateurs au début des années 1980, le marché a perdu progressivement de son importance.

L'homme qui inscrivait tout à l'heure les cotations à la craie sur le tableau, c'est Stéphane Juin, le directeur de la société le Marché de Parthenay : *«Notre objectif, c'est de gérer le marché, d'assurer la maintenance des sols et des équipements. On veille aussi à l'agrément sanitaire.»* L'entreprise est surtout la nouvelle garante de la confiance indispensable aux tractations du marché. *«La vente se fait librement, mais on fait le paiement comptant aux éleveurs, ce qui les sécurise après les accidents "italiens" qui sont survenus.»* Le marché devient la garantie indispensable dans un monde où les acheteurs peuvent venir de très loin.

LES TRANSFORMATIONS DE LA TRANSFORMATION

La modernisation du marché en 2008 n'est pas le seul projet des édiles parthenaisiens. Depuis 2011, un industriel italien, Salvatore Tomarchio, a racheté l'abattoir d'où sortent à nouveau 7 000 tonnes/an pour les marchés du Poitou-Charentes, des Pays de la Loire, d'Italie et de Grèce. La filière, plus particulièrement le groupement des éleveurs locaux, la Caveb et l'association des éleveurs parthenaisiens pour la qualité développent depuis 2007 la Société des viandes des éleveurs de Parthenay (Svep). Abel Lumineau, le président de la Caveb, est aussi celui de cet atelier de découpe. *«Nous faisons abattre les animaux et nous les valorisons ensuite auprès de 60 artisans ou supérettes, de Nantes à Poitiers, d'Angers à La Rochelle.»* Julien Guéneau, le directeur, poursuit : *«Les éleveurs viennent le vendredi pour finaliser le prix devant la carcasse. Le commerçant décide : la viande peut être laissée en carcasse, découpée en quartier, ou plus encore, dévertébrée, désossée, voire dénervée.»*

Chez Jacques-Bernard Laguiseray, client de la Svep, on passe derrière le meuble amovible où est installée la caisse pour atteindre l'atelier où il prépare des saucisses. Les meilleurs morceaux de parthenaise, la côte de bœuf ou l'entrecôte, sont vendus avant même d'être mis en vitrine. *«Il ne faut pas de cuisson lente pour ces morceaux, 5 minutes de chaque côté, ou plus en fonction de l'épaisseur de la côte»*, proteste l'artisan. Un peu de gros sel, peut être quelques champignons ou une salade nature, pour relever le goût. Ces morceaux de choix, il les propose à 18 € le kg. La viande chez le boucher, ce sont aussi les bas morceaux, qui, s'ils sont bien préparés, peuvent être fondants. *«Moi, je mets une joue de bœuf ou du paleron, dans un faitout, et je fais cuire… tout l'après-midi, en laissant juste frémir»*, conseille notre boucher. Mais préparer une carcasse de 300 kg lui prend environ 15 heures. Cette science qu'ont nos bouchers de la mise en évidence des viandes ! Chez l'artisan, la quantité est au choix

Environ 38 600 naissances ont été dénombrées dans 58 départements, mais 90 % des animaux viennent de quatre départements : Deux-Sèvres, Maine-et-Loire, Vendée, Loire-Atlantique. Si les troupeaux gagnent en taille, 200 cheptels regroupent encore 50 % de l'effectif national rassemblé par les 1 200 élevages qui privilégient cette race.

du consommateur, notre boucher sachant faire des produits à 8 € le kg, ou même du pot-au-feu à 4 €.
Malgré ce savoir-faire, le métier disparaît progressivement, onze bouchers à Parthenay en 1988, plus que deux bientôt. La boutique est réputée, mais les enfants Laguiseray, effrayés par le temps qu'investit notre artisan, n'ont pas voulu apprendre le métier. Consommation et distribution sont modifiées globalement. Des paramètres dont l'office de sélection de la race tente de comprendre la dynamique pour les sélections à venir.

UNE SÉLECTION ADAPTÉE AUX NOUVEAUX USAGES

Après le travail sur la conformation bouchère, la race veut équilibrer ses qualités. Notamment la croissance de sa matière grasse, relativement tardive. La race s'appuie aussi sur des qualités naturelles qu'elle ne veut pas perdre, en particulier sur ses morceaux avant qui semblent être meilleurs que ceux des autres races. Quatre grands thèmes sont suivis par les agents de l'office de sélection : musculature, squelette, qualités de race, aptitudes fonctionnelles.
Les indicateurs dégagent une note qui doit être au-dessus de 100. L'équation qui définit le travail de sélection évolue avec la nouvelle configuration des troupeaux. *«On va désormais favoriser les qualités maternelles et les facilités de vêlage. Face à des troupeaux toujours plus grands, les éleveurs ne sont plus en mesure de surveiller aussi bien les vêlages, notamment la nuit. Les animaux ne s'en portent pas plus mal non plus»*, note Serge Bonnenfant. La forte dynamique a renversé la situation, la reconnaissance est au rendez-vous. La race est devenue une image pour le département des Deux-Sèvres. Elle symbolise aujourd'hui la nouvelle nature de l'agriculture qui resserre ses relations avec l'alimentation. Le paysage de la Gâtine lui-même se transforme, formant une nouvelle image. Une image qu'habitants, agriculteurs et consommateurs construisent au sein de rapports complexes. Quand vous dégusterez à nouveau une côte de parthenaise, vous en serez, indirectement, l'un des acteurs. ■

Jacques-Bernard Laguiseray, l'un des derniers artisans bouchers de Parthenay.

Le beurre d'Échiré lutte pour l'excellence

Symbole de l'excellence gastronomique du Poitou-Charentes, le beurre d'Échiré est l'un des trois meilleurs beurres de la région. On le retrouve sur les grandes tables de France. Quatre piliers protègent son excellence.
Le premier, c'est le terroir qui donne ses parfums aux 150 élevages laitiers présents sur l'AOP dans un cercle de 50 km autour de la laiterie. *«Le cahier des charges comporte un terroir délimité, des règles sanitaires de troupeau, des règles de production, contrôlées régulièrement»*, précise Guy Bonnot, le directeur de la Coopérative laitière de la Sèvre à qui appartient la laiterie d'Échiré. *«L'AOP organise des dégustations au laboratoire sensoriel de Surgères. Des consommateurs, des professionnels et des producteurs y notent la texture, la répartition de l'eau, le goût.»*
La seconde part, c'est à la fois la compétence, le matériel et l'hygiène. *«Nos techniciens vérifient régulièrement les paramètres du système qualité. C'est un travail global : à chaque moment on risque de perdre ce qu'on a gagné en amont si on n'est pas vigilant sur la suite. De nouveaux locaux nous assurent une "marche en avant" et une hygiène absolue.»* Le lait est écrémé dès son arrivée à la laiterie.
En troisième lieu, deux opérations dominent : *«À cette crème, nous ajoutons des ferments lactiques sélectionnés. Cet apport majeur développe les arômes en 12 à 18 heures.»* Puis vient le barattage, *«l'opération choque la matière grasse, casse la membrane du globule gras et donne naissance au grain de beurre. L'œil et l'expérience du baratteur vont déterminer à quel moment "la crème se décolle des parois". Sans cela, le beurre aurait un grain irrégulier. On le tourne donc longuement pour arriver à une texture très fine, régulière, où l'eau est bien répartie.»*

PETITS VOLUMES. Enfin, le travail artisanal : Échiré utilise une baratte en bois de teck et apporte une attention renouvelée grâce à de petits volumes. *«On vend plus cher, mais on n'est pas dans la logique des beurreries industrielles qui intègrent les investissements dans les grands volumes. Une baratte bois c'est difficile à entretenir. Ça prend 2 heures 30 pour faire une tonne de beurre. Les outils industriels sortent jusqu'à 10 t de beurre à l'heure. Une fois le barattage terminé, on fait tomber le beurre dans un chariot, manuellement, et on le reprend, à la main, 10 kg par 10 kg pour charger les machines. On fait vivre un nombre plus important de personnes.»*
Pourront-ils longtemps maintenir les composantes, notamment en main d'œuvre, sur laquelle repose la valeur de ce produit ? Les acteurs du haut de gamme doivent se regrouper. Ce qu'ont commencé à faire Échiré et de Sèvre et Belle pour constituer la Coopérative laitière de la Sèvre. *«Ce qui a permis le rapprochement et le mariage, c'est que ces deux coopératives étaient toutes les deux tournées vers du haut de gamme.»* L'ouverture d'un magasin à Tokyo a donné une nouvelle forme aux développements engagés, d'autres se préparent : un partenariat avec un chef de la région est envisagé. Avant d'autres innovations que la laiterie ne s'interdit pas mais qui devront maintenir l'authenticité de son produit. ***P. P.***

SIGNÉ POITOU-CHARENTES

La passion du veau de Chalais

Chalais et son veau ont une longue histoire commune. En 1933, le célèbre critique littéraire Maurice Edmond Sailland, dit Curnonsky et surnommé «le prince des gastronomes», faisait mention du veau de Chalais et évoquait sa viande au goût de lait et à l'extrême tendreté. En effet, nourri uniquement au lait de sa mère (ou d'une «tante») dont l'alimentation est essentiellement à base de fourrages, le veau de Chalais est alors une garantie de qualité et une viande haut de gamme. Dans les années 1960-1970, on dénombrait même jusqu'à 250 veaux sur le marché hebdomadaire de Chalais et chaque année un comice célébrait et récompensait le meilleur veau. Mais dans les années 1980, l'arrivée de la culture productiviste et des veaux de batterie sonne le glas de cette production extensive et la fin du comice. Toutefois, en 1992, une poignée d'éleveurs de Chalais et des alentours, désolés de ce déclin, décident, en collaboration avec la mairie de Chalais, de redonner vie au comice. L'année suivante, ils créent l'Association pour la promotion du veau de Chalais, qui se donne pour objectifs principaux de relancer une filière tombée dans l'oubli, promouvoir une viande de qualité exceptionnelle et dénicher des nouvelles parts de marché afin de contrer une filière bovine en crise. Dès1995, la marque «veau de Chalais» est ainsi déposée à l'Institut national de la propriété industrielle (INPI). Puis, en 2003, à la suite d'une rencontre avec l'Irqua, les responsables de l'Association pour la promotion du veau de Chalais décident de tenter d'obtenir l'identifiant «Signé Poitou-Charentes» : la production de veau de lait est alors soumis à un cahier des charges strict – beaucoup plus contraignant, par exemple, que pour l'obtention du label rouge «veau élevé sous la mère» – qui définit la zone de production et stipule des conditions de race, d'origine, de logement, d'alimentation et d'abattage, notamment. Une rigueur et un souci de qualité qui portent leurs fruits puisqu'en 2007, la quinzaine d'éleveurs regroupés au sein de l'association finissent par décrocher cet identifiant.

VERS L'AOP. Depuis 2009, l'association ambitionne de recevoir une reconnaissance AOP. Le verdict devrait tomber à la fin 2011. *«La demande d'AOP est particulièrement chronophage et gourmande en énergie*, explique Muriel Enique, animatrice de l'association. *Mais il s'agirait d'une reconnaissance suprême si nous l'obtenions et ce serait la première fois que l'on verrait une AOP pour du veau.»*
Pour constituer le dossier de demande de cette AOP, Muriel Enique et les responsables de l'Association pour la promotion du veau de Chalais ont dû effectuer des recherches historiques afin de démontrer le lien du veau et du terroir chalaisien. Recherches fructueuses car ils ont pu trouver des traces de production et de vente de veaux de lait à Chalais dès les années 1875 : *«Alors que dans les années 1850, le veau de lait était élevé et vendu à Paris, nous avons découvert que, par la suite, la production s'est éloignée de la capitale, pour des raisons principalement économiques. Et, alors que le phylloxéra venait de décimer les cultures viticoles dont vivaient tous les agriculteurs de la région de Chalais, la nécessité d'une reconversion à laquelle s'ajoute l'arrivée du chemin de fer menant à Paris ont fait que de nombreux paysans se sont lancés dans le veau de lait devenu ensuite le veau de Chalais»*, raconte Muriel Enique, avant de préciser : *«Bien sûr, je pense que d'autres territoires ont essayé de produire du veau de lait, mais le terroir exceptionnel dont on bénéficie aux alentours de Chalais a fait le reste et a permis de vraiment pérenniser cette production.»*
En effet, les sols pauvres en fer de la région favorisent le goût et la qualité de la viande du veau, nourri par un lait maternel également pauvre en fer. En outre, Muriel Enique a retrouvé dans un manuel scolaire des années 1930, *La géographie par l'observation, le département de la Charente* de Louis Brunet, une carte où Chalais est représenté par un veau…

UNE DEMANDE CROISSANTE. En attendant la réponse pour l'AOP, les producteurs du veau de Chalais, qui est commercialisé uniquement dans les boucheries de la région ou en vente directe, restent sereins. Car la filière se porte bien. «*Nous avons une forte demande des consommateurs : le veau de Chalais bénéficie d'une image de produit de qualité et d'une production liée au terroir, un peu comme un patrimoine historique. À travers la viande de ces veaux, les clients recherchent l'authenticité et le goût d'antan.»* D'ailleurs depuis février 2011, la zone d'appellation «Signé Poitou-Charentes» s'est agrandie : trois communes de Dordogne (Saint-Barthélémy-de-Bellegarde, Montpon-Ménestérol et Eygurande), deux cantons de ce département (Ribérac et Saint-Aulaye) et deux cantons de Gironde (Guîtres et Coutras), soit une vingtaine d'élevages, peuvent désormais prétendre à la production de veau de Chalais. Un véritable renouveau.

Aline Chambras

XAVIER CHANSSARD

Aurochs, porc noir et limousine

Dans la vallée de l'Argentor, à Pougné en Charente, paissent 90 aurochs reconstitués, le plus gros troupeau français. *«En 2003, pour pouvoir reprendre les terres de mon grand-père, il fallait que je les exploite. J'ai donc cherché des espèces rustiques, sans entretien, et comme j'ai toujours été passionné de préhistoire, mon choix s'est porté tout simplement sur les aurochs»*, explique Xavier Chanssard. Le dernier individu de cette espèce est mort en Pologne au XVIIe siècle. À partir de croisements de différentes branches de *Bos taurus taurus*, l'éleveur essaie de retrouver la forme si particulière de *Bos primigenius*. Bon an, mal an, la silhouette des bovins de Pougné ressemble bien à celle que les hommes peignaient il y a 18 000 ans sur les parois des grottes de Lascaux mais ils sont bien plus petits que le vrai aurochs : *«Nos animaux ont quelque 40 centimètres de moins, nous n'arrivons pas à retrouver la taille de l'époque.»*

Mais ce n'est pas là son ambition première : *«Je travaille le goût avant tout. Je veux faire découvrir de nouvelles saveurs. Dans les années 1960, on a privilégié la productivité à la diversité des goûts. Du coup, en France, en quelques années, certaines races sont passées de 400 000 à 400 têtes.»*

Aussi, en plus de l'aurochs reconstitué dont la viande sans gras, tout en restant tendre, reste très proche de celle de la vache, *«avec un goût légèrement plus prononcé»*, Xavier Chanssard s'est mis aussi à élever, toujours en bio, une centaine de porcs noirs gascons. *«J'ai choisi cette race aussi pour son potentiel à rester dehors et pour ses exceptionnelles qualités gustatives.»* En effet, la viande est moelleuse et savoureuse. On reconnaît les accents habituels du porc mais modulés complètement différemment. Quant à ses 120 vaches limousines, elle produisent *«une des viandes les plus goûteuses, avec la fibre la plus fine qu'on puisse trouver chez une vache»*. Et, l'éleveur vient d'ajouter à son cheptel de bêtes à cornes trois immenses bœufs africains, des watusis, aussi destinés à la viande, *«pour faire un test»*.

MODULER LES SAVEURS. S'il ne peut pas moduler la finesse de ce grain due à l'espèce, Xavier Chanssard nuance les saveurs des viandes et la quantité de graisse en actionnant deux leviers : l'alimentation et le bien-être. Les vaches sont nourries au méteil, comme les porcs, et engraissées à la farine de triticale, aux pois et à l'avoine. Les aurochs broutent l'herbe de leur prairie et sont nourris au foin en hiver. Quant au bien-être, il le préserve notamment en évitant la surpopulation, en faisant régner le calme pendant les transports et avant l'abattage. *«Les bovins stressent plus que les cochons et, surtout, répercutent leur nervosité sur la qualité de la viande.»*

Noémie Pinganaud

Depuis qu'il a un laboratoire, Xavier Chanssard transforme aussi ses produits. En plus des pièces à la découpe, il prépare des salaisons de porc gascon (jambon, coppa, jésus, pancetta et saucisson à l'ail) ou d'aurochs (viande séchée, saucisson et jésus), de la charcuterie (rillettes, pâtés et mousse de foie) et des plats préparés (sauté de veau, tripes, bourguignon). On peut le trouver à la boutique de sa ferme, sur les marchés de producteurs et aussi, avec son barbecue, sur les foires et festivals de Charente.

Anh-Gaëlle Truong

Les jardins de l'aurochs vert
16700 Pougné 05 45 30 36 27
www.aurochsvert.com

RECETTE DE L'IRQUA

Tajine de veau de Chalais aux échalions, miel et safran « Signé Poitou-Charentes »

Pour 6 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 1 h

• 1 kg d'échalions « Signé Poitou-Charentes » • 1,5 kg de veau de Chalais à braiser « Signé Poitou-Charentes » • 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
• 1 cuillère à café de gingembre en poudre • 1/4 de gramme de safran « Signé Poitou-Charentes »
• 3 cuillères à soupe de miel « Signé Poitou-Charentes »
• 1 cuillère à soupe de sucre en poudre • 3 cuillères à soupe d'huile vierge de tournesol « Signé Poitou-Charentes »
• Sel de l'île de Ré IGP en cours
• Poivre du moulin

Pelez et émincez finement les échalions. Salez les morceaux de viande des deux côtés. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile. Déposez la viande et laissez-la cuire 5 mn, sans la bouger, pour qu'elle dore bien. Retournez-la et laissez cuire de nouveau 3 à 5 mn. Ajoutez les échalions, les épices, le sucre et le miel. Laissez cuire 10 mn. Versez de l'eau tiède à mi-hauteur, salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter 45 mn sur feu très doux. Environ 10 mn avant la fin de la cuisson, retirez le couvercle pour que la sauce réduise légèrement. Conseil : pour un tajine savoureux, demandez au boucher un mélange d'épaule, de flanchet et de tendron découpés en gros cubes.

Le poulet de Barbezieux *une résurrection*

Abandonné dans les années 1950, le poulet de race Barbezieux, qui figure parmi les plus anciennes de France, a fait son retour sur les étals de la région à la fin des années 1990, grâce à la volonté d'une poignée de passionnés, réunis au sein de l'association Aspoulba. Retour sur la relance d'une filière historique et haut de gamme.

Par **Aline Chambras** Photo **Alberto Bocos**

En 1826, dans *Physiologie du goût*, le célèbre gastronome Anthelme Brillat-Savarin déclarait ne rien connaître *«de plus propre à éclaircir un esprit assombri et à dérider un visage morose que la vue et le fumet d'un chapon de Barbezieux bourré de truffes à tout rompre»*. Autant dire que le poulet de race Barbezieux, et encore plus sa version chapon, connaissait alors un grand succès, notamment dans les grandes réceptions, comme en attestent les recherches de Frédéric Duhart, secrétaire général de la Commission pour l'anthropologie de l'alimentation et de la nutrition, qui a retrouvé dans des archives bayonnaises des évocations des chapons de Barbezieux à la table des consuls de Bayonne en 1751*. À la fin du XIXe, début du XXe siècle, le volatile vit d'ailleurs son apogée avec la création, en 1907, d'un club spécial «race de Barbezieux», par une certaine vicomtesse de Boislandry à la demande du président de la société des aviculteurs français. Pourtant, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, l'élevage de ce poulet est progressivement abandonné, et l'animal finit par disparaître totalement des marchés et des commerces. Pour les éleveurs, alors en pleine conversion de masse à l'agriculture intensive, la raison invoquée ce sont les grandes contraintes que pose l'élevage du poulet de race Barbezieux : alors qu'un poulet lambda demande 80 jours d'élevage en batterie, un poulet de Barbezieux nécessite au minimum 110 jours d'élevage en plein air. Quant aux modes de consommation, ils passent à l'époque aux œufs jaunes alors que la poule de Barbezieux a la particularité de donner des œufs blancs...

* cité dans l'article «Un gusto influido : las elites del sudoeste de Francia y las modas alimentarias en el siglo XVIII», *Arbitrario cultural, racionalidad del comportamiento comensal*, sous la direction de Amado Millan, La Val de Onsera, 2004.

HOMMAGE À LA POULE

Délaissé par les agriculteurs, le poulet de Barbezieux se maintient toutefois dans les basses-cours de particuliers, ce qui permet à la race de ne pas s'éteindre totalement. En 1997, une rencontre décisive a lieu entre ces éleveurs amateurs et des éleveurs professionnels des environs de Barbezieux, désireux de sauver la race : en créant l'Aspoulba (Association pour la sauvegarde de la poule de Barbezieux), ils entérinent leur volonté de relancer la filière. Notons au passage que le choix de mettre en valeur dans le nom de leur association la poule et non le poulet de Barbezieux est une étrangeté que même ses membres n'expliquent pas : alors qu'il n'est pas question pour eux de lancer une filière ponte, et que seuls les poulets et les chapons sont réputés et commercialisés, cet hommage au genre femelle de l'espèce est d'un touchant décalage...

Pour Gilbert Marchand, jusque-là éleveur de bovins et désigné président de l'Aspoulba, produire des poulets de race Barbezieux revenait à s'engager à proposer aux consommateurs un poulet totalement différent de ceux que l'on peut trouver dans le commerce, notamment au niveau gustatif : *«C'est le poulet de nos grands-mères»*, indique-t-il. Au début des années 2000, l'Aspoulba s'occupe donc de récupérer des œufs de la race Barbezieux chez les particuliers : *«Le poulet de race Barbezieux possède des critères très précis,* explique Gilbert Marchand, *les coqs ont une crête*

très prononcée, les poulets des oreillons blancs et des plumes noires aux reflets ardoisés, ils sont également très grands et puissants et hauts sur pattes.» Des caractéristiques déjà détaillées dans une encyclopédie agricole datée de 1905 par l'ingénieur agronome Charles Voitellier : la taille de ces poulets *«résulte d'une aptitude locale, d'une convenance particulière du sol. Ce qui le prouve, c'est que les Barbezieux capables de se développer et de se reproduire sous tous les climats atteignent rarement ailleurs l'ampleur et surtout la taille que leur donne le département de la Charente.»* Pour cet ingénieur agronome, il s'agit même de *«la plus grande, la plus forte de toutes les races. Tout dans la Barbezieux a de l'ampleur : la crête, les barbillons, les oreillons, les pattes, on croirait l'intermédiaire entre la poule et le dindon, c'est le géant de l'espèce galline.»* Les œufs précieusement choisis selon ces indications sont ensuite mis en station de contrôle et de croissance au centre de sélection de Béchanne à Bourg-en-Bresse, avec qui l'Aspoulba a décidé de travailler. Et après quelques tâtonnements, des poussins correspondant aux critères de la race sont enfin fournis par ce centre aux quatre éleveurs qui ont décidé de se lancer dans l'aventure.

Le lycée d'enseignement professionnel agricole de Salles-de-Barbezieux est de la partie : *«En 2001, un poulailler a été installé sur l'exploitation du lycée*, raconte David Leservoisier, directeur de cette exploitation depuis septembre 2008, *l'objectif était d'inscrire l'établissement dans une logique de dynamique agricole de territoire et de relance d'une filière menacée.»* Les élèves découvrent ainsi ce poulet si particulier, dont ils avaient certes parfois déjà entendu parler, sans en avoir jamais vu un spécimen. *«Outre ces critères physiques marqués, ce poulet se caractérise par une grande nervosité, et une tendance à l'étouffement et au piquage, notamment entre coqs, ce qui peut entraîner une surmortalité»*, précise David Leservoisier. *«Néanmoins, depuis quelques mois, nous avons réussi à endiguer ces problèmes en rajoutant des huiles essentielles dans l'eau qui leur est donnée. Grâce à cette maîtrise de la mortalité, nous pouvons dorénavant améliorer les rendements économiques de ce poulet, ce qui, je l'espère, donnera envie aux élèves de se lancer dans*

Gilbert et Louisette Marchand
Chez Magner
16300 Salles-de-Barbezieux
05 45 78 16 65
louisette.marchand@wanadoo.fr

Aspoulba
39 rue de Barbezieux
BP 43
16120 Chalais
05 45 98 11 80

cet élevage et permettra, à long terme, de pérenniser la production de cette race ancienne.»

Un pari relevé aussi par Gilbert et Louisette Marchand, éleveurs à Salles-de-Barbezieux, Jean-Marie Arsicaud à Berneuil, Marc et Nicole Billion à Saint-Aulais-la-Chapelle, les trois autres éleveurs réunis au sein de l'Aspoulba. Soutenus par le Conseil général de Charente, la Région, la chambre d'agriculture et la communauté de communes des 3B (Baignes, Barbezieux, Brossac), ces agriculteurs se sont chacun lancés dans la relance du poulet de race Barbezieux, pour remettre au goût du jour une volaille du terroir de qualité. En relation avec l'Institut régional de la qualité agroalimentaire (Irqua), ils ont d'ailleurs élaboré un cahier des charges strict afin de mettre en place une démarche qualité incluant à la fois la production, l'abattage et la commercialisation (délimitation d'un territoire correspondant aux terres argilo-calcaires du Sud-Charente, alimentation constituée à 80 % de céréales garanties sans OGM, etc.). En 2010, 10 000 poulets et 800 chapons de race Barbezieux (élevés uniquement par Gilbert Marchand) ont ainsi été commercialisés au sein d'une aire géographique allant de La Rochelle à Angoulême et de Poitiers à Bordeaux, via les boucheries de la région et quelques grandes surfaces. À Cognac, l'Aspoulba a d'ailleurs passé un accord avec l'association «100 % du coin» qui travaille avec le Leclerc de la commune, celui-ci s'engageant à mettre en valeur dans ses rayons les produits étiquetés du nom de l'association afin de développer les filières locales. Depuis le début 2011, une vingtaine de poulets sont également vendus au marché de Rungis en région parisienne. Une reconnaissance commerciale qui fait la fierté des éleveurs. D'autant qu'en 2001, le guide Gault et Millau classait déjà le poulet de Barbezieux en troisième position sur une liste de vingt poulets français et en donnait cette description savoureuse : *«La peau, d'un très beau doré, dégage une fine odeur de froment. La chair est ferme et possède un goût prononcé, presque giboyeux.»* Avis aux gourmets du dimanche. ■

Volailles de patrimoine

Poitevin étudiant à VetAgro Sup à Clermont-Ferrand, Pierre Simonet, 22 ans, est membre de l'association Vienne Aviculture et élève chez lui, à Marigny-Brizay, deux espèces rares de poules, la géline de Touraine et la pictave. Rencontre.

L'Actualité. – Vous vous êtes lancé dans l'élevage de la géline de Touraine et de la pictave, deux poules rustiques et rares. Pourquoi ?

Pierre Simonet. – J'ai eu mes premières poules à sept ans. Je voulais un cheval mais mes parents ont préféré m'offrir un couple de poules pour que j'apprenne à m'occuper d'animaux. Ensuite, c'est à treize ans, après avoir visité différentes expositions avicoles, à Châtellerault, que j'ai choisi d'élever mes premières poules de race. La condition imposée par mes parents était que ces poules devaient donner des œufs ou de la viande et j'ai alors choisi la géline de Touraine, qui a de grandes qualités gustatives. Puis j'ai eu ensuite envie d'élever une race vraiment régionale : la pictave, qui comme son nom l'indique vient du Poitou. Aujourd'hui, je possède un coq et six poules de la race géline de Touraine et deux coqs et six poules de race pictave.

La géline de Touraine.

Quelles sont leurs particularités ?

La pictave, de couleur perdrix-doré, est la seule race naine d'origine française qui a pour spécificité d'être une très bonne couveuse. Elle a été créée comme race pure par le comte Lecointre, dans les années 1920, essentiellement pour incuber des œufs de faisan. Aujourd'hui, délaissée par les éleveurs qui lui préfèrent les couveuses industrielles, elle est en fort déclin et est de fait menacée de consanguinité. Pour autant, elle ne disparaît pas complètement et se maintient chez les éleveurs amateurs, où elle est le plus souvent considérée comme une poule d'agrément ou une couveuse par défaut. Pour la géline de Touraine, c'est différent : abandonnée un temps par les éleveurs parce que jugée peu rentable, notamment avec l'arrivée sur le marché des races asiatiques – la géline de Touraine faisait partie des races éteintes en 1977 d'après la Société centrale d'aviculture de France –, elle a été remise au goût du jour, à la fin des années 1990, par l'Inra qui a réussi à la sauver sur le plan sanitaire et génétique. Depuis, elle est la première race ancienne à avoir obtenu un label rouge, en 2001. La géline est une poule réputée pour sa viande fine qui est servie à la Tour d'Argent à Paris ainsi que par les plus grands cuisiniers tourangeaux.

La pictave.

Envisagez-vous de continuer dans l'élevage de poules anciennes ?

Je suis et resterai un éleveur amateur. Pour autant, je souhaite devenir ingénieur agronome et pouvoir travailler dans les couvoirs français au niveau de la sélection : mon objectif serait de parvenir à y revaloriser les races françaises anciennes et de faire en sorte que leur commercialisation se développe. Car je remarque qu'en France, les différences gustatives entre les volailles de telle ou telle région ne sont pas reconnues, du moins par le grand public. Or je pense que dans le domaine avicole, il est possible de remettre au goût du jour des races anciennes en mettant en valeur leurs saveurs spécifiques comme c'est le cas dans l'élevage bovin où aujourd'hui des espèces locales comme la parthenaise réussissent à se faire connaître des consommateurs.

Recueilli par Aline Chambras

SIGNÉ POITOU-CHARENTES

Le réveil du safran

Après un sommeil de plusieurs siècles, le *Crocus sativus,* d'où est extrait le safran, repousse timidement dans les champs de Poitou-Charentes.
«Quand nous faisons déguster les produits régionaux, les gens sont très étonnés de constater que l'on cultive du safran en Poitou-Charentes», note Anne Degueret de l'Institut régional de la qualité agroalimentaire (Irqua). Le souvenir du safran charentais s'est totalement effacé de la mémoire régionale alors que la culture de cette épice communément, et à tort, associée à l'Orient prenait il y a 400 ans des proportions colossales en Angoumois. *«Vers 1550, on estime la quantité moyenne de safran récoltée chaque année* [dans la région] *à 5,5 tonnes»*, écrit Marion Babinot sur son blog Désirs safranés. Aujourd'hui, la jeune productrice et présidente de l'association Les safraniers du Poitou-Charentes estime la production régionale à moins de 2 kg. *«Mais je pense que je la sous-estime un peu. Je découvre régulièrement de nouveaux producteurs.»* Son compagnon a fait le calcul : avec cette production, issue de 300 000 fleurs, on pourrait cuisiner une paëlla pour 200 000 personnes.
Au XVIe siècle, il n'était pas un jardin de Charente sans son carré de *Crocus sativus*. Marchands hollandais et allemands se bousculaient pour négocier l'épice sur le marché de La Rochefoucauld. *«Les Lionnois seulement et Alemans en ont enlevé de la Roche-Foucaut pour 100,000 livres tournoises»* est-il écrit dans *Le safran de la Roche-Foucaut* publié en 1568 à Poitiers par Enguilbert de Marnef. Cette manne s'est tarie à la fin du XVIIIe siècle sous l'effet combiné du gel, qui a détruit tous les bulbes, et du développement du safran du Gâtinais.

UN REVENU COMPLÉMENTAIRE. Le safran n'avait cependant pas totalement disparu. Et en 2008 quelques producteurs se sont rapprochés d'Anne Degueret pour mettre en place un suivi qualité. *«Nous avons construit un cahier des charges au plus près de leurs pratiques et de leurs savoir-faire pour qu'ils puissent obtenir le label Signé Poitou-Charentes.»* Parmi les exigences : assurer la traçabilité, privilégier des bulbes d'origine régionale, ne pas utiliser de produits phytosanitaires, récolter les fleurs à la fraîche, émonder (isoler les stigmates) dans la même journée et enlever la base jaune du stigmate sans intérêt gustatif. Parallèlement, les producteurs, pour la plupart installés en Charente et Charente-Maritime, se sont fédérés au sein de l'association Les safraniers du Poitou-Charentes. Aujourd'hui, une petite trentaine des trente-cinq membres de l'association sont labellisés et donc contrôlés tous les ans. Devant ce regain d'intérêt, Marion Babinot comme Anne Degueret préviennent : *«C'est impossible de vivre de la culture du safran, ce ne peut être qu'un revenu complémentaire.»* Si le coût de revente du safran peut sembler attrayant – 30 € le g donc 30 000 € le kg –, sa culture mobilise énormément de main-d'œuvre sur une période restreinte. Au moment de la floraison, en octobre-novembre, il faut absolument cueillir la fleur le jour de son éclosion car elle se fane dans la journée et ne pas exposer les précieux stigmates à la lumière. Ce qui signifie que le jour où 1 200 fleurs éclosent d'un coup, il faut tout ramasser et émonder dans la même journée. *«Il faut donc de la terre, des amis et de la famille pour aider à la récolte et bien réfléchir au mode de vente car il n'y a pas de coopérative»*, résume Anne Degueret.

NE PAS CUIRE. Pour juger de la qualité du safran, les amateurs le sentent, vérifient la couleur et la bonne tenue des filaments. Ils traquent les impuretés et certains ne craignent pas de le rouler dans la main pour s'assurer qu'il n'est ni cassant, ni collant. Mais rare sont ceux qui savent le reconnaître et le cuisiner. Aussi, vendre du safran, c'est aussi faire œuvre de pédagogie. Les producteurs le répètent, le safran ne se cuit pas, il s'infuse dans un peu d'eau ou de lait avant d'être incorporé. Ils diffusent aussi des recettes, sucrées ou salées, en précisant que l'épice a un goût en soi mais aussi la propriété en tant qu'exhausteur de révéler de nouvelles saveurs.

Anh-Gaëlle Truong

Marion Babinot
16100 Javrezac
06 81 51 66 40
safran.marion@gmail.com
safrancharente.canalblog.com

Noémie Pinganaud

SAVEUR D'OR

Le sirop de safran produit par Marion Babinot a reçu une Saveur d'or au Concours régional des saveurs. On peut en faire du kir, l'ajouter aux crêpes, assaisonner des salades… ou même le boire tout simplement avec de l'eau fraîche. La jeune productrice se plaît particulièrement à associer l'épice aux fruits en coulis et aux produits sucrés comme les confitures mais elle se marie très bien aussi aux légumes et au poisson.

Le rituel du cochon reste une pratique bien vivante à la campagne. Récit d'un sacrifice culinaire.

Par **Pierre D'Ovidio** Photos **Hélène Puyjalon**

Les porcs qu'on abat

Pour un Parisien de naissance, je veux dire pour un véritable «parigot, tête de veau !», selon la dénomination injurieuse – à rime pauvre ! – dont l'usage s'est solidement établi en province depuis des temps immémoriaux, quoi de plus *authentique*, quoi de plus *vrai*, quoi de plus *écolo* et plus *retour aux sources* que «faire son cochon» une fois l'an ?

Entre autres vertus et qualités, le cochon a, sinon des lettres, du moins inspiré les écrivains. Jules Renard disait de lui «*Quel animal admirable que le cochon. Il ne lui manque que de savoir faire lui-même son boudin*», tandis qu'Anatole France l'admirait pour sa sagesse à accepter son inéluctable fin en ces termes «*C'est pour la plupart des hommes un exemple décourageant que la sérénité d'un cochon*». Sans doute bénéficie-t-il du secours de la religion pour cette sérénité puisqu'il s'affiche aux côtés de saint Antoine, victorieux de tentations affreuses : le Malin ayant emprunté – entre autres, c'est bien connu ! – sa forme rebondie, mais sans succès, le saint en fit son compagnon et devint ainsi le patron des charcutiers et des bouchers.

Découpe du cochon.

Si l'on ajoute au cochon ainsi «fait», le potager à bricoler soi-même avec ses mains et quelques outils très simples – *«faire son potager, mmh ! Et ces légumes ! Quel goût ils ont !»*, alors la cerise est solidement arrimée au faîte du gâteau.

Ça y est ! Maintenant, vous avez changé. D'urbain en voie de repentance, vous vous rapprochez de Mère-Nature ! Sans conteste, vous voilà l'hôte de ces bois, de ces champs, de ces prés, etc.

Les êtres faibles, j'en suis un exemple qu'on pourrait qualifier d'exemplaire, ne peuvent que succomber à l'attrait du cochon rose, du pur porc – sur pattes ! – qu'on peut modeler à sa guise, surtout à celle du boucher qui vient l'accommoder.

C'est ainsi, qu'arrivant «tête de veau» dans le Poitou, je me suis immédiatement enthousiasmé pour cette providence dont on fait rillettes, rillons, jambons, rôtis, pâtés, côtelettes, petits salés, etc.

Depuis de nombreuses années, j'ai pu observer une règle immuable : le rituel du «faire son cochon à soi» est invariable et s'apparente beaucoup à la non moins fameuse règle dite des trois unités en vogue pour le théâtre classique : unités de temps, d'action et de lieu.

UNITÉ DE LIEU

Une cour de ferme dans un premier temps. À l'instar de beaucoup d'autres, celle de l'éleveur de l'animal accueille également des poules, des canards, des oies et des lapins. Aussi des chiens. Les tueurs de rats, les chasseurs et les gardiens. La cour héberge aussi dans un désordre certain des instruments de travail, des objets inutiles qui pourront un jour servir et des véhicules automobiles plus ou moins en état de rouler.

Dans un second temps, un hangar exposé au vent frisquet de février. Le théâtre avec sa scène, une longue table de bois où se jouera l'art d'accommoder la bête. Unité de temps et d'action : deux jours en hiver et le

passage de l'entité animale à la mise en pièces. La saison a son importance : les mouches étant réputées avoir disparu, elles ne gâteront pas le ou les jambons mis à sécher en plein vent après une salaison dont la durée est proportionnelle au poids. On pourra utilement placer dans une caisse en bois de la cendre de même nature pour en modifier et en bonifier le goût.

Un matin de février, à 9 heures, la masse en bois à long manche retombe sur le crâne de l'animal attaché par une patte à un pieu fiché dans la terre. Assommé, il se trémousse sur le sol en poussant de faibles grognements alors qu'on lui pompe son sang. Un sale passage que celui de vie à trépas, nul n'en disconvient. Le boucher tente une pauvre plaisanterie : *«C'est pas facile de le découper vivant !»* et affirme, mystérieux, qu'il faut *«respecter la bête : elle n'a pas demandé à mourir. Certains frappent les porcs pour les faire sortir !»* Il déplore cette brutalité inutile. Je déplore à l'unisson.

À 9 h 10, tout est consommé : un cri faible, un dernier ronflement, l'animal se vide de son sang dans une casserole. Il faut en touiller en permanence le contenu tiède avec la main, du moins le temps du passage à trépas, sinon le sang serait gâté et deviendrait impropre à la confection du boudin.

Seconde étape : la pesée. L'animal, baptisé Nicolas III, est posé sur une échelle et placé sur une antique balance d'une précision toute moderne. Il dépasse de peu le quintal. L'usage du chalumeau pour le débarrasser de ses soies s'est imposé de nos jours ; on employait autrefois la paille enflammée au maniement sans doute plus spectaculaire, mais nécessitant peut-être un savoir-faire qui a certainement dû se perdre. Attaché sur une échelle, tête en bas, la tripaille est sortie du cochon tranché de la tête au cul. Cet animal, réputé avoir maints points communs avec l'homme, partage aussi celui de la longueur des boyaux : 21 mètres nettoyés avec soin au jet d'eau. La tête est ensuite séparée et placée dans un seau, de même que les tripes. Le corps tranché enfin en deux parts selon l'axe vertical.

Dès quatre heures le lendemain matin commence la seconde étape avec l'arrivée du boucher et son fourniment : deux chaudrons et une marmite qu'il faut porter à deux – les trois pesant leur poids car en fonte – sous lesquels on place les feux pour cuisiner en même temps rillettes, boudins et pâté de tête.

Suit une grave question : y aura-t-il assez de graisse ? Le cochon dit «américain» manque de gras, heureusement, notre spécimen doit nous être plus proche : il en dispose à suffisance et même au-delà ! Les joues iront dans le boudin avec les oignons émincés, le persil, la viande et le gras. Les parties osseuses et «tout ce qui est sur l'os» dans les rillettes. Dans le fromage de tête, les parties cartilagineuses et autres – les couennes ? – additionnées de carottes, persil et poireaux, sans compter les épices.

La matinée se passe, agrémentée de plaisanteries tournant autour d'un thème unique : *«Il va moins faire le malin !»* alors qu'il ne reste qu'un misérable quart du sacrifié. N'oublions pas les saucisses confectionnées avec un drôle d'engin pourvu d'un tube cylindrique et d'une manivelle qui permet de pousser la chair dans les boyaux. Le maître de cérémonie l'appelle «poussoir» ou «pissant».

À midi, tout est fini.

Le porc repose en paix, dans le grand froid du congélateur. ■

De gauche à droite, stérilisation des bocaux de pâté, fabrication de la saucisse avec un poussoir, préparation du bouillon pour la cuisson du boudin.

Pierre D'Ovidio a publié en 2011 *L'ingratitude des fils*, coll. «Grands détectives», 10/18.

Les dails

Par **Denis Montebello**

Si on refait le chemin qu'ont tenu ces pholades, si on le refait à l'envers, on arrive sans trop de difficultés dans le pays d'Aunis où ces coquillages sont connus sous le nom de dails et fort estimés.

Dans la banche où ils ont creusé leur trou, où ils logent toujours, tels des moines dans leur cellule.

Mais la cellule continuée, loin de les adoucir, les a faits durs comme la pierre et semblables à cette corne d'Ammon qui paraît être un nautile.

Le test – l'enveloppe minérale à base de calcaire ou de silice, chitineuse ou composite –, sert de protection à certains animaux comme les diatomées, les oursins et les mollusques. Et de demeure aux poissons.

Chez les oursins, cette enveloppe conserve le nom de test : on dit un test d'oursin. Chez les diatomées, il prend celui de frustule. Et chez les mollusques, il s'agit de la coquille. On parle alors de mollusques testacés.

La coquille a la dureté de la pierre, une dureté naturelle ou acquise, à force de rester dans la terre, de poursuivre son existence de mollusque testacé sous le nom de fossile.

Un fossile dont on ne sait s'il est pierre ou animal. Un fossile qui est un monstre.

Un signe, un avertissement.

Fossile et monstre. En même temps. Dans le même lieu. Dans ce muséum et dans ce cabinet qui obéissent normalement, et plus encore depuis qu'ils ont été restaurés, au principe d'économie et par conséquent de continuité, ces pholades viennent vous parler de rupture, d'abandon, vous rappeler que vous êtes mortel.

Là où d'ordinaire la nature s'élève sans solution de continuité des êtres inanimés aux animaux en passant par les plantes.

Ils nourrissent votre mélancolie.

Vous vous dites, en observant ces fossiles, ces monstres, qu'ils ne peuvent avoir nagé d'eux-mêmes jusqu'à vous. Ni être remontés par des rivières comme font les saumons. La même raison milite contre les oiseaux de proie. Il faut bien que quelqu'un soit allé les chercher, les pêcher, comme aujourd'hui Jean Lestideau à La Repentie, au Creux-du-Moulin. Jean Lestideau, grand pêcheur, grand soudeur devant l'Éternel.

Vous vous dites, parce que le dail ici est une faux, avec quoi on faucherait les canets tellement il fait froid, tellement ils ont, ces petits canards, les pattes prises dans la glace (tellement aussi les mots vous gèlent dans la goule, ce que Rabelais a sûrement entendu, et dont il fit ses paroles gelées), vous vous dites qu'il faut être en effet un grand soudeur, souder ce que les autres ne peuvent pas souder, l'inox par exemple, pour pêcher des couteaux ou des mollusques du même métal.

AU MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE DE LA ROCHELLE

Et si ce n'est pas Jean Lestideau, il faut bien alors que ce soit le Déluge. Oui, c'est le Déluge qui les a transportés dans ce lieu où ils se trouvent à présent. Dans ce muséum d'histoire naturelle et dans le cabinet de Clément Lafaille, collectionneur et auteur d'un *Mémoire sur la Pholade, Coquillage connu dans le pays d'Aunis sous le nom de DAIL, pour servir à l'histoire naturelle de cette Province. 1763.*

Elles sont, ces pholades, dans leur vitrine : à côté du coquillier qui est un médaillier sans médailles mais avec des coquilles, des nautiles.

L'époque aime ça, les nautiles, ça la fait rêver.

Ces pholades, comme la corne d'Ammon, sont des monuments authentiques du Déluge.

La preuve qu'il a bien eu lieu. Il y a 4 000 ans.

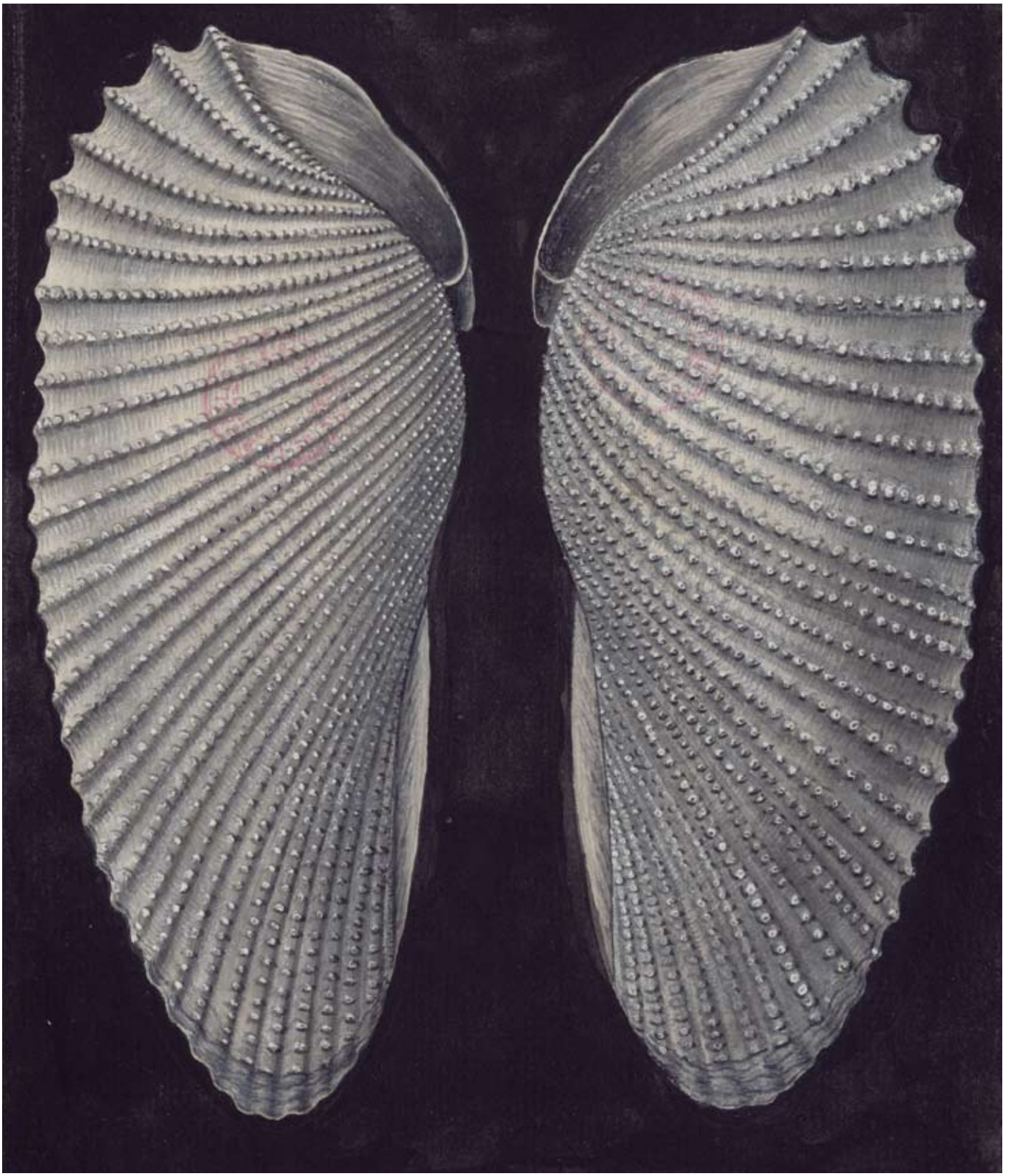
La preuve, on la tient.

Qu'on soit amateur de fossiles ou qu'on les préfère vivants.

Pas besoin d'aller loin, de chercher longtemps ces dails qui vivent en troupes dans les rochers et la tourbe littorale.

Dans la pierre. Dans leur niche. Où ils logent. Comme les solitaires dans le désert. À l'abri des injures de l'air et sans aucune agitation.

Pas besoin d'excursions sur des terres étrangères, même si dans sa première édition de l'Encyclopédie Diderot signale des *sassi del ballaro* dans la Marche d'Ancone, «des pierres, ou pour parler plus exactement, de l'argille durcie, dans laquelle on trouve renfermée une especе de coquillage que l'on nomme dans le pays ballari ; l'endroit où l'on en rencontre en plus grande quantité est dans le voisinage de monte Comero ou Conaro, qui est à environ 10 milles d'Italie de la ville d'Ancone ; dans ce lieu les bords de la mer sont fort escarpés & garnis d'argille, ou d'une roche spongieuse, dans laquelle ces coquilles, qui sont connues en françois sous le nom de



pholades ou de dails, se trouvent logées en très-grande quantité, sans qu'on puisse remarquer par où elles ont passé pour y entrer. Ce coquillage a la propriété de luire dans l'obscurité, & de rendre lumineuse l'eau dans laquelle il a séjourné quelque tems ; il est très-bon à manger, & les Italiens savent le préparer parfaitement bien.» Diderot, *Encyclopédie*, 1re édition, tome XIV. Diderot met ses pas dans les pas de Pline, ses mots. Pline parle dans son *Histoire Naturelle* (Lib. IX, ch. LXI) de la merveilleuse propriété que possèdent ces dails, à l'exclusion des autres espèces du même genre, de dégager de la lumière.

Cette lumière, dit Pline, paraît jusque dans la bouche de ceux qui mangent des dails pendant la nuit ; elle paraît sur leurs mains, sur leurs habits et sur la terre, dès que la liqueur de ce coquillage s'y répand, n'y en eût-il qu'une goutte. Ce qui prouve selon lui que cette liqueur a la même propriété que le corps de l'animal.

***Conchiliographie ou traité des coquillages de mer du pays d'Aunix*, de Clément Lafaille, vers 1760 (Ms 782). Médiathèque Michel-Crépeau de l'agglomération de La Rochelle.**

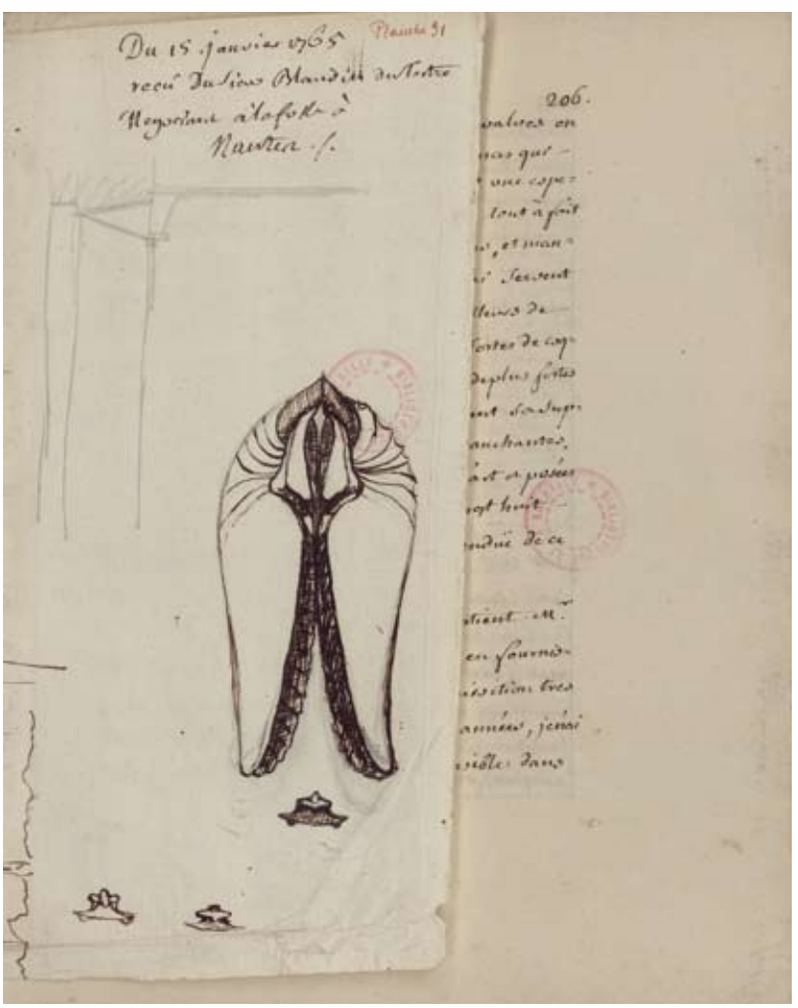
On a voulu confronter les *Dactyli plinii* et les vraies pholades des côtes du Poitou, voir si les dails qui vivent en troupes dans ce qu'on appelle la banche ont cette propriété. S'ils ne l'auraient pas comme d'autres coquillages en se décomposant.

LUMINEUX TANT À L'INTÉRIEUR QU'À L'EXTÉRIEUR

Or les dails ne paraissent jamais plus phosphoriques que lorsqu'ils sont frais. L'animal dépouillé de la coquille est lumineux tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, car si on le coupe, il sort de la lumière du dedans comme du dehors.

Corrompus, ils ne jettent plus aucune lumière. De même quand ils se dessèchent, ou quand sèche la goutte de lumière.

Lumière que l'on fait revivre, mais plus faible, en humectant la bête d'eau simple ou d'eau salée, ou en arrosant la goutte, mais l'eau-de-vie l'éteint sur-le-champ.



***Conchiliographie ou traité des coquillages de mer du pays d'Aunix*, de Clément Lafaille, vers 1760 (Ms 782). Médiathèque Michel-Crépeau de l'agglomération de La Rochelle.**

Une pholade qui a la merveilleuse propriété de luire dans les ténèbres, on comprend que cela intéresse les naturalistes et les philosophes du XVIIIe siècle.

Le Siècle des Lumières. D'où sa place dans les collections. Dans le cabinet d'histoire naturelle de Clément Lafaille à La Rochelle. Dans ce «bel amas» que décrit Dezallier d'Argenville. Dans l'argile durcie où elle poursuit, avec cet entêtement qui caractérise le fossile, sa morne existence.

Vous invitant, vous qui venez admirer cette merveille, à une non moins morne rumination.

Si les coquilles bien rangées donnent de la nature l'image d'une bonne ménagère qui économise, qui agit de manière rationnelle et réfléchie, toujours en vue d'une fin, elles donnent aussi l'image d'une nature joueuse, imprévisible, multipliant les essais, les ratés, se permettant des variations infinies sur le thème qu'elle a choisi, aimant à se travestir, donnant des espérances à tous et ne se révélant à personne.

Les pholades sont seules dans leur vitrine. On vient les voir comme on venait voir les moines dans leur désert. Le stylite par exemple.

Il est naturel que la pholade figure dans ce cabinet. Comme curiosité. Comme fossile. À côté, ou plutôt en dessous de la corne d'Ammon. Une ammonite qui est comme elle fossile et monstre.

Comme le crocodile suspendu, l'os de baleine. Qui racontaient Léviathan et l'histoire de Jonas. Qui étaient présentés comme témoins de l'histoire. La preuve s'il en fallait que la Bible dit vrai.

Comme le crocodile qui plane dans votre mémoire, avec le squelette de dauphin.

Le crocodile suspendu au-dessus de votre tête disait le chaos d'avant la création. Le chaos qui menace. Le chaos contre lequel le collectionneur lutte avec sa collection. Le chaos qui à la fin le submerge, comme la folie finit par emporter Lafaille. La mort. La folie contre laquelle il a passé sa triste vie à construire des barrages. La mort à laquelle, en renonçant à la vie, il croyait échapper.

UNE DATTE DE MER

C'est le chaos que décrivait Dezallier d'Argenville, le «bel amas» qu'il tentait d'informer avec sa *Conchyliologie*.

Quand d'autres sacrifient l'ordre méthodique pour former des compartiments variés, Dezallier d'Argenville propose une nouvelle manière de classer. De présenter. D'organiser les parterres. Si c'est un cadeau à l'Académie royale de La Rochelle, pour la remercier de l'avoir fait membre associé, c'est aussi une invitation à mettre en ordre. En phioles ou bocaux. Et, bien sûr, en mots. À tenir le catalogue raisonné de tout ça.

D'où les différents noms qu'on donnera à la chose. *Pholas*, *Concha longa*, *Donax* ou *Dactylus*.

Dactylus, c'est le nom que lui aurait donné Linné. En raison de sa vague ressemblance avec un doigt humain (ce que signifie le mot grec d'où il provient), mais c'est le doigt de Dieu qu'on veut voir. Le doigt de Dieu qu'on montre dans ces cabinets de curiosités avec ces fossiles qui sont des monstres. C'est de *dactylus* que dérivent les mots datte et dail.

Dail est le nom sous lequel on pêche ici, dans le pays d'Aunis, cette «huître» qui est une moule. Datte de mer, comme on l'appelle plus bas.

Réaumur a communiqué à diverses reprises d'intéressantes notes à l'Académie des Sciences sur la façon dont ce coquillage s'enfonce dans le sol et sur la lumière qu'il répand. Cette lumière qu'il a niée aux Couteliers, il la donne avec Pline aux Dails. Il a en effet vérifié le miracle, constaté que la lumière ne quitte pas les doigts qui les ont touchés, ni l'eau où on a lavé ses doigts, si bien qu'elle paraît dans l'obscurité comme du lait en plein jour.

LA COMTESSE PRASLIN FULIGNY ROCHECHOUART

Comme Réaumur, Clément Lafaille veut faire toute la lumière sur ce mollusque lamellibranche.

Il observe la pholade dactyle qu'on appelle également dail.

D'autres après lui noteront les réactions par lesquelles elle manifeste sa sensibilité. Des réactions aussi nombreuses et aussi variées que les excitations capables de mettre en jeu son irritabilité ; mais ce qu'il y a de véritablement merveilleux, noteront-ils, c'est que cette «huître» puisse écrire ses propres sensations, dans un langage d'une clarté et d'une précision étonnantes, ainsi qu'on s'en assurera facilement par l'examen des nombreux graphiques reproduits dans leur ouvrage.

Dans leur *Conchyliologie*. Où ils écrivent que le dail a sa place dans les cabinets d'histoire naturelle. À côté des nautiles.

L'époque est friande de nautiles. Dezallier d'Argenville songe à en offrir à la Comtesse.

Elle aura la Comtesse un nautile et qui ne sera pas papiracé.

La Comtesse Praslin Fuligny Rochechouart.

Dezallier d'Argenville cherche toujours un nautile pour Madame la Comtesse. Un cadeau digne d'elle et dont il puisse dire le prix, les efforts déployés pour l'obtenir.

Son portrait, par le médecin strasbourgeois Hermann, ne laisse de surprendre : «Monsieur d'Argenville est un homme âgé, roux, il a l'ouïe grave, est fort affable et montre volontiers ses curiosités, mais il en fait grand cas et dit à chaque pièce combien il lui a coûté d'argent et de peine pour l'avoir.» Ce portrait n'étonnera pas le lecteur de Cicéron : il sait que la «passion» de Verrès, ses amis la regardent comme «maladie» et «folie». ■

Les textes et photographies de cette chronique parus depuis 1998 sont réunis en deux volumes aux éditions Le temps qu'il fait : *Fouaces et autres viandes célestes* (2004), *Le diable, l'assaisonnement* (2007).

Cocas, calenticas et migas

Yolande et Serge Tello n'ont pas besoin de vous dire d'où ils viennent. Les plats qu'ils vous servent, quand ils vous invitent un dimanche à leur table, parlent d'eux, de leur vie à Oran où, sans y avoir jamais habité, vous avez toujours vécu.

C'est l'effet de votre *coca*. On est loin de la *junkfood*, pourtant, avec la *coca* – la *coca à la frita* – vous n'êtes pas à l'abri de l'addiction. Car ce chausson de pâte brisée fourré d'oignons, de tomates et de poivrons *revenus* a un goût de reviens-y. Et vous y revenez. Vous retournez à Oran que vous n'avez jamais quitté.

C'est aussi la magie des *calenticas,* de ce flan de pois chiches – de la farine de pois chiches dont on fait les *falafels*, ces délicieux beignets – de ce hamburger algérien particulièrement prisé des Oranais et qui est leur petite madeleine.

Et pas du tout petite, inutile de le préciser à ce Maxime qui vend ses *calenticas* place de la Perle, ou à celui dont vous cherchez la carriole, à peine sorti du Collège Moderne Ardaillon. Le marchand ambulant n'a pas besoin de passer en sifflant dans sa flûte de Pan pour que vous accouriez. Et que vous en redemandiez. Une grosse part, saupoudrée de sel et cumin mélangés dans la petite boîte d'aspirine toujours dans la poche, et que l'on vous mettra, comme d'habitude, dans un morceau de baguette bien croustillante.

D'autres vous l'emballent dans une feuille de journal, et vous n'y regardez pas plus qu'un mardi au marché de Lezay, où on vous donne de même à emporter vos anguilles grillées.

C'est maintenant aux *migas* de jouer. Des *migas* qui ne sont pas des «miettes» mais de la semoule. Grosse ou moyenne.

Alors oui, vous en prenez de la graine. Et vous en reprendrez. Et des grains de raisin. Pour accompagner la longanisse et les sardines que Yolande a fait frire. Parfois du boudin et des crevettes. Et toujours les tomates. Pour les accompagner dans ce voyage qui vous conduit à Oran. Et, plus haut, à Grenade, Murcie où les *migas* sont forcément de *harina de sémola*, de «farine de semoule». Ou à Carboneras (Almeria) où la longanisse est de loin la meilleure.

Denis Montebello

De gauche à droite, les cocas, les calenticas et les migas.

Lugdunus

Marc Deneyer
Manger le paysage

En photographiant le patrimoine culinaire du Poitou-Charentes, Marc Deneyer révèle des formes et des paysages inattendus.

Par **Jean-Luc Terradillos**

Rien ne portait naturellement Marc Deneyer à photographier du farci poitevin, de la fouace, des huîtres ou du saucisson de chèvre. D'un tempérament ascétique, ce végétarien préfère être dans la nature, au contact des éléments, sur lesquels l'homme n'a aucune prise. Ainsi va-t-il capter la lumière matinale qui fait naître un paysage, des nuances de couleurs qui annoncent le printemps, la dynamique de l'équilibre entre ciel et terre…

Pour créer un diptyque avec les textes de Denis Montebello publiés dans *L'Actualité Poitou-Charentes*, et par amitié, avouons-le, il a accepté de s'emparer du tourteau fromagé qu'il a transformé en objet céleste. Depuis, Glen Baxter, l'autre complice de cette aventure commencée il y a plus de dix ans, voit en ce curieux gâteau une météorite !

Le but n'était pas de créer une rubrique gastronomique *stricto sensu*, mais plutôt d'inventer des saveurs régionales – au sens où celui qui met au jour un trésor en est l'inventeur –, de les hisser au rang d'œuvre d'art tout en faisant saliver le lecteur, en jouant sur les registres les plus larges et les plus inattendus, de la sonorité du parlanjhe aux étymologies latines, du récit de pêche à pied à la défense de l'ortie… Immédiatement saluée par nos lecteurs, cette rubrique a donné deux livres au Temps qu'il fait : *Fouaces et autres viandes célestes* (2004), *Le diable, l'assaisonnement* (2007). Le premier a été couronné par trois prix littéraires (prix du livre en Poitou-Charentes, prix de mouettes, prix Erckmann-Chatrian), un troisième recueil pourrait être publié.

Afin d'accentuer la distance avec l'objet, Marc Deneyer a choisi le noir et blanc, ce qui durcit la matière, la minéralise, et renforce le caractère sculptural de la chose à savourer, posée là, sans souci de mise en scène, sur une table ou sur un fond noir. Une rupture technologique a fait passer le photographe du côté de la couleur. En remisant son labo où il excellait dans le noir et blanc, il a trouvé dans les outils numériques le moyen de maîtriser totalement le processus de la couleur, jusqu'au tirage avec des papiers et des encres qui donnent un velouté pictorialiste tant recherché auparavant.

La couleur n'induit pas un effet de retour au réel. Elle l'augmente. C'est le travail de la lumière naturelle. Devant n'importe quel objet, il y a quelque chose à voir, pourvu que la lumière soit là. Marc Deneyer dit aussi qu'il éprouve cette impression d'unité dans la nature, que des matières semblent se répondre quelle que soit leur échelle.

Nous sommes face à des produits issus d'un terroir, d'un savoir-faire, d'un paysage, nous le voyons, c'est évident, et pourtant quelque chose nous porte au-delà, bien loin, dans d'autres paysages. Présence énigmatique qui ouvre un espace immense. La disposition aléatoire des lavagnons dans une assiette ne répondrait-elle pas à la secrète organisation d'un jardin japonais ? Le dessous du pain romain et du cartelin ne peut-il évoquer la surface aride de la planète Mars ou une terre ravinée ? Comment ne pas voir la structure des claires dans les huîtres ouvertes, des blocs de diorite rouge dans le saucisson, des montagnes dans le beurre d'Échiré ?

Pour Marc Deneyer, ces saveurs régionales sont un champ d'expériences plastiques. Pour nous, ce sont des paysages de féerie. ■

Le beurre d'Échiré (*L'Actualité* n° 68).

Les poirions au sirop (*L'Actualité* n° 78).

Les prunes séchées, pour la tarte aux prunes séchées citée par Pierre Moinot dans *Coup d'État* (*L'Actualité* n° 83).

La fouace
de Daniel Favreau à
La Mothe-Saint-Héray
(*L'Actualité* n° 45).

La crêpe.

Le saucisson de chèvre.

Le tourteau fromagé des établissements Baubeau à Lezay (*L'Actualité* n° 43).

Les figues (*L'Actualité* n° 91).

L'ortie (*L'Actualité* n° 75).

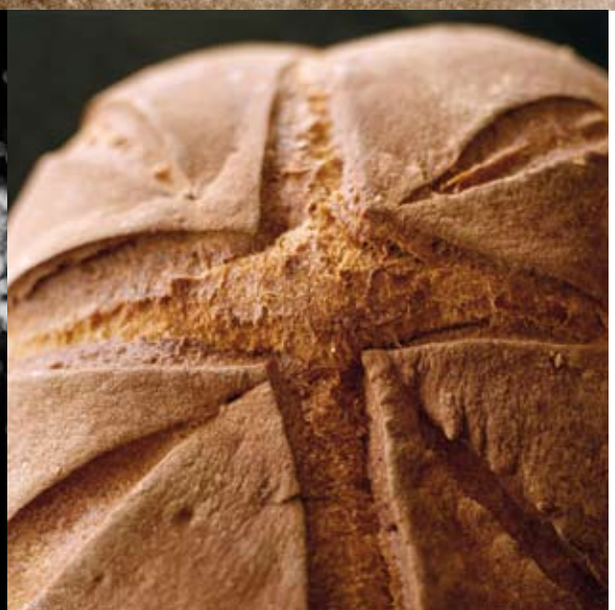
Les lavagnons de l'île d'Oléron (*L'Actualité* n° 86).

Les moules disposées pour une éclade (*L'Actualité* n° 53).

Les pétoncles ou vanneaux.

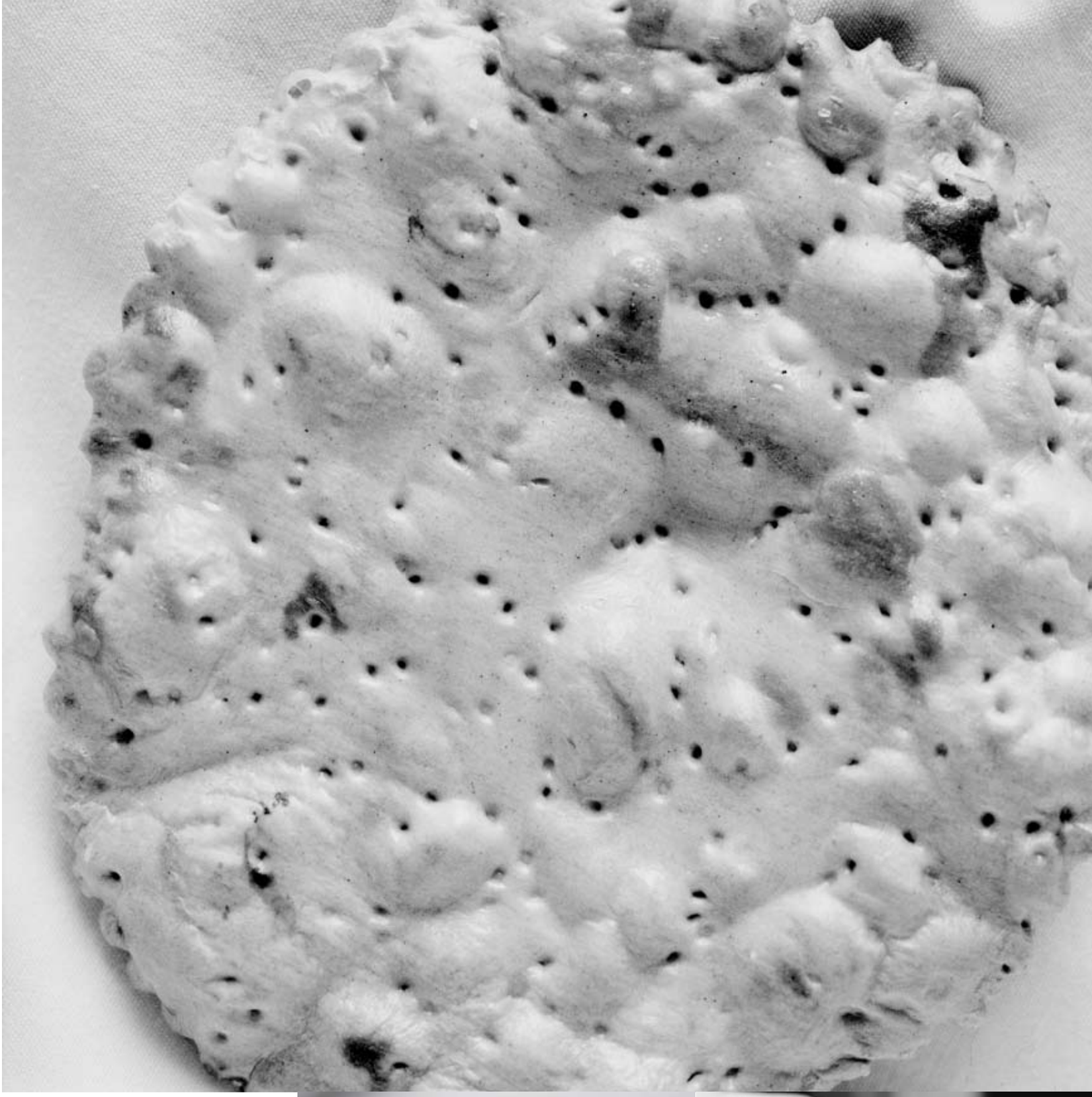
La seiche, pour une seiche moitrée, spécialité oubliée de l'île de Ré (*L'Actualité* n° 82).

Le mulet de mer, ou muge, appelé meuil en Charente-Maritime (*L'Actualité* n° 70).



Le pain romain de Daniel Lambert à Rom, dans les Deux-Sèvres (*L'Actualité* n° 87).

Le sel de l'île de Ré (*L'Actualité* n° 54).



Le cartelin d'Éric Goimier à Brioux-sur-Boutonne (*L'Actualité* n° 57).

Les bois cassés de Saint-Jean-d'Angély.

Les cornuelles de Chizé (*L'Actualité* n° 59).

Les coquilles Saint-Jacques (*L'Actualité* n° 89).

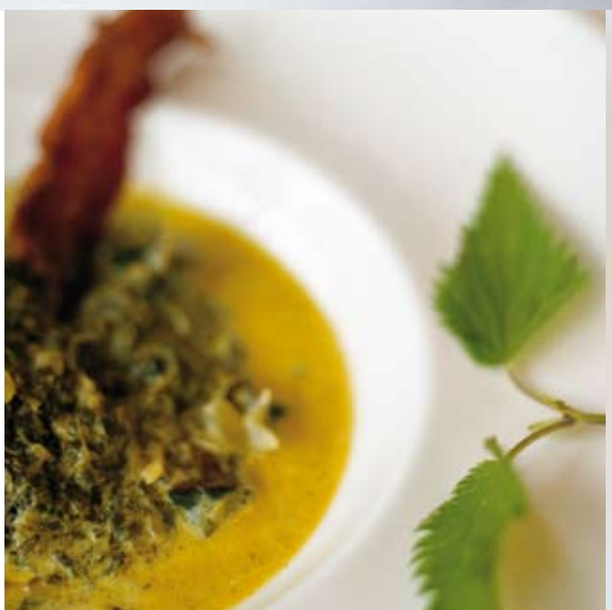
Les huîtres de Marennes-Oléron (*L'Actualité* n° 50).

L'escargot, pour la sauce aux lumas (*L'Actualité* n° 68).

Le fricot
(*L'Actualité* n° 81).

Les escargots aux orties d'Éric Caillon, les Glycines à Melle (*L'Actualité* n° 85).

La fressure d'Yves Hénaud, au marché Notre-Dame à Poitiers (*L'Actualité* n° 84).



La culture de la truffe

Les sols de Poitou-Charentes ont livré 1 500 kg de truffes en 2010. Et quand les conditions climatiques sont réunies, ils peuvent en produire trois ou quatre fois plus.

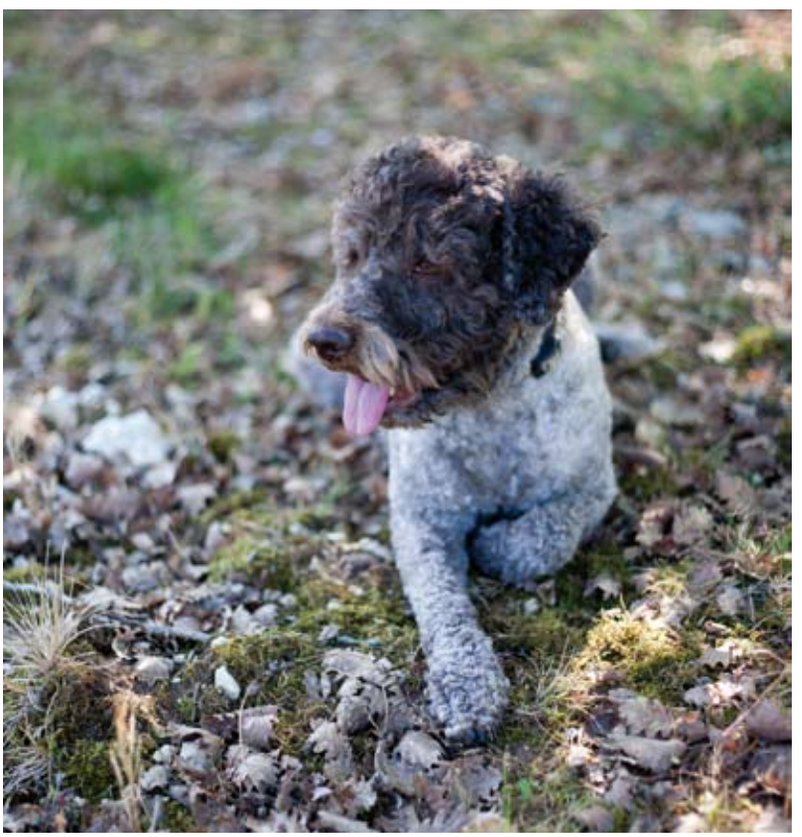
Par **Anh-Gaëlle Truong** Photos **Noémie Pinganaud**

D'après Jean-Marie Doublet, président de la Fédération régionale des trufficulteurs, le Poitou-Charentes compte environ 700 trufficulteurs et quelque 1 600 hectares plantés d'arbres truffiers. En 2010, ils ont produit une tonne et demie de précieux champignons, essentiellement de l'espèce *Tuber melanosporum*, appelée aussi truffe noire du Périgord. *«Une récolte bien en dessous du potentiel car freinée par plusieurs années de sécheresse et le gel en janvier*, précise-t-il en ajoutant que, *si les conditions climatiques sont réunies, on peut espérer y produire 5 ou 6 tonnes par an.»* Avec 300 trufficulteurs et au moins 700 ha cultivés, la Charente qui a des sols particulièrement adaptés – au pH basique, calcaire et filtrant – est le plus productif des quatre départements.

Malgré cela, rien à voir avec les volumes du siècle dernier. À la fin du XIXe siècle, la Charente produisait 50 tonnes par an, l'équivalent de la production nationale actuelle dominée par les terroirs du Tricastin et du Lubéron. Et la France produisait 1 500 tonnes. Mais, la Première Guerre mondiale a décimé la population des jeunes hommes en charge de l'entretien des arbres truffiers, ensuite le passage à une agriculture industrielle a conduit à délaisser les cultures aléatoires et enfin les remembrements ont détruit les écosystèmes truffiers. *«Avant, il suffisait de planter un chêne pour qu'il y ait mycorhization. Les spores étaient partout présentes»*, précise Jean-Marie Doublet qui cultive 18 hectares de truffières à la Brousse, à Bonneville en Charente.

Jean-Marie Doublet
La Brousse
16170 Bonneville
05 45 21 61 88
www.truffieres-labrousse.com

Délaissée pendant une centaine d'années, la culture de la truffe reprend des spores de champignon. Aujourd'hui en France, on replante 1 000 hectares par an de truffières. En Poitou-Charentes, environ 70 nouveaux hectares chaque année sont dédiés à la culture de la truffe. *«Il y a dix ans*, se rappelle Jean-Marie Doublet, *une dizaine de personnes assistaient à l'assemblée générale de l'association des trufficulteurs des Deux-Sèvres. Aujourd'hui, elles sont près d'une centaine.»*
Ce regain est d'abord dû aux travaux de l'Inra qui a mis au point dans les années 1970 des plants mycorhizés. En effet, les truffes, comme beaucoup de champignons, sont le résultat d'une relation symbiotique entre du mycélium et un arbre, relation appelée mycorhization. Les plants de l'Inra ont donc permis de s'affranchir de la présence préalable de spores dans le sol et de «garantir», dans une certaine mesure, l'apparition de truffes quatre ou cinq ans après la plantation.



Jean-Marie Doublet, président de la Fédération régionale des trufficulteurs, et son chien truffier, un *Lagotto romagnolo*.

TRÈS FORTE DEMANDE EUROPÉENNE

En outre, la volonté de passer à des cultures plus écologiques – la truffe n'utilise pas d'engrais, exige peu d'eau et ses hôtes participent à l'embellissement du milieu – la favorise de même que la nécessité pour les agriculteurs et les propriétaires fonciers de diversifier leurs activités et de trouver des revenus complémentaires. De plus, la très forte demande européenne est loin d'être comblée par les producteurs locaux. *«Nous estimons la production européenne à une centaine de tonnes alors que la demande est dix fois supérieure.»* Ce qui ouvre la porte à l'insipide truffe chinoise. Ensuite, il convient de ne pas éliminer un facteur important, commun à tous les trufficulteurs, c'est-à-dire l'attrait, voire la passion, pour un produit rare, recherché et mystérieux.
Enfin, il n'y a pas de problèmes de débouchés ou de vente. De nombreux petits marchés, destinés aux particuliers, se tiennent dans toute la région entre le 15 novembre et la fin février à La Mothe-Saint-Héray, Melle, Chauvigny, Loudun ou Civray. Et se tient à Jarnac, tous les mardis, le seul marché régional semi-professionnel – c'est-à-dire ouvert à la fois aux courtiers et aux particuliers –, réputé pour sa transparence. *«Nous avons choisi d'appliquer la norme européenne en lavant les truffes, en les brossant et en les triant par espèces et par catégories. Sur le marché de Jarnac, les truffes sont examinées par des commissaires avant d'être mises en vente.»* L'année dernière, les truffes noires du Périgord s'y sont monnayées autour de 620 € le kg. *«Le marché ouvre à 9 h 30 et à 10 h il n'y a plus de truffes.»* Si bien que les organisateurs ont ouvert un marché exclusivement pour les particuliers le vendredi. Quant aux restaurateurs, ils sont plus d'une vingtaine rien qu'en Charente à exploiter cet assemblage organoleptique de sous-bois, de cuir et de feuilles dans leurs cuisines. *«Quand on a goûté une fois la truffe, on ne l'oublie pas. J'ai même rencontré des gens qui en gardent un souvenir ému.»*

ARBRES TRUFFIERS

Précisons que le chêne n'est pas le seul arbre à pouvoir s'associer avec la truffe, le noisetier, le charme, le bouleau, le pin ou le tilleul sont aussi des hôtes potentiels mais moins sûrs. Le noisetier, par exemple, peut se révéler «infidèle», c'est-à-dire qu'ensemencé avec *Tuber melanosporum*, il peut donner de la *Tuber brumale*, une autre espèce de truffe moins recherchée, fructifiant dans des sols plus argileux, plus lourds. *«Son goût est plus fort et plus musqué. Mais cette espèce a l'avantage de supporter la cuisson, contrairement à* T. melanosporum», précise Jean-Marie Doublet.

RÉCOLTER AVEC LE CHIEN

Les chiens restent les détecteurs de truffes les plus efficaces. *«Ils isolent leur odeur à 20 ou 30 mètres, alors qu'un détecteur électronique ne fonctionne qu'au-dessus de la truffe.»* Jean-Marie Doublet travaille avec un *Lagotto romagnolo*, une espèce venue d'Italie (Romagne) et dressée depuis plusieurs centaines d'années à la recherche des truffes. Quant au cochon, il est plutôt utilisé dans le Quercy et a une fâcheuse tendance à manger la truffe... ■

Alberto Bocos

Coquines pâtisseries

En Charente et en Charente-Maritime, à l'occasion de la fête des Rameaux, toute boulangerie-pâtisserie se doit de proposer à ses clients les spécialités du moment, appelées pines, cornuelles ou autres conolles, selon que l'on se trouve à Barbezieux, Villebois-la-Valette ou Chevanceaux. De drôles de noms pour de curieux gâteaux.

Impossible de ne pas voir dans la pine de Barbezieux, pâtisserie en pâte à choux constituée de trois parties dont l'une est nettement plus allongée que les deux autres, une représentation phallique. Quant aux cornuelles vendues autour d'Angoulême, et appelées conolles quand on les trouve au sud de la Charente-Maritime, ces gâteaux en pâte sablée, de forme triangulaire et dont le centre est percé d'un trou, il n'est pas difficile d'y observer un symbole du sexe féminin. Même si une autre interprétation tente de faire la part belle à la tradition catholique : le nouveau curé de Villebois-la-Valette, le père Florian Marchand, interviewé dans le quotidien *Sud-Ouest* du 16 avril 2011, expliquait ainsi que *«la forme triangulaire symboliserait la Sainte Trinité et le vide en son centre la place du chrétien invité à faire corps avec Dieu»*. Mais quand on sait que la tradition voulait que *«pines et cornuelles s'emboîtent l'une dans l'autre sur la table familiale»*, comme le rappelle Gilles Pellet, boulanger-pâtissier de Jarnac à la retraite, toute équivoque est levée : ces pâtisseries encore vendues de nos jours aux alentours de la fête des Rameaux témoignent bien de la survivance d'anciens rites païens célébrant l'arrivée du printemps et le retour de la fécondité, et intégrés, tant bien que mal, aux rites chrétiens de Pâques.

GRIVOISERIES. Il n'est pas étonnant alors que, dans une publication de la Société d'études folkloriques du Centre-Ouest*, on trouve une référence coquine au terme *ramijeau,* rameaux en patois : Goulebenéze, le célèbre barde charentais (1877-1952) emploie ce mot dans sa grivoise *Histouère dau temps des fauches ou coument jhe l'ai éyue* pour évoquer le sexe féminin... Ce syncrétisme entre religion et profane, érotisme et sacré, dont témoigne cette tradition pâtissière aurait *«défié les siècles»,* selon la Société archéologique historique et littéraire de Barbezieux et du Sud-Charente (Sahlb), qui fait remonter son existence au Moyen Âge : *«Au moment des Rameaux, il y a bien d'un côté un rituel catholique mais simultanément autre chose : des pratiques paraissant venues du fond des âges et dont il semble significatif qu'elles se manifestent en dehors de l'église sanctuaire (à la sortie de l'office) c'est-à-dire en marge de l'église-institution.»*

PAGANISME. En effet, l'histoire veut qu'à cette période de l'année, où les œufs étaient nombreux, les ouailles en profitaient pour fabriquer des pâtisseries qu'elles vendaient ensuite à la sortie de la messe, au grand désespoir des curés. Dans son livre *Histoire abrégée des différents cultes*, publié en 1825, Jacques-Antoine Dulaure, archéologue et historien, exprime d'ailleurs son indignation face à la persistance d'une tradition païenne le dimanche des Rameaux à Saintes : *«De respectables matrones portaient "religieusement" au bout de leurs rameaux une pâtisserie dont le nom s'accorde avec la forme, pour déceler son origine et ne laisse aucun doute sur l'objet indécent qu'il désigne.»*

Notons enfin qu'une divinité gauloise, symbole de la fécondité, portait le nom de Cernunos, et était représentée pourvue de cornes dans chacune desquelles est passé un anneau.

Aujourd'hui, si les origines priapiques de ces gâteaux se perdent, certaines boulangeries-pâtisseries, à Barbezieux, allant jusqu'à bannir l'usage du terme pine, jugé vulgaire, pour parler indifféremment de cornuelles, à la connotation moins franche, les formes de ces pâtisseries n'ont rien perdu de leurs symboliques. Et à Villebois-la-Valette, en Charente, se tient même, tous les ans, au mois d'avril, une foire aux Cornuelles.

Aline Chambras

* Publication n° 102 de la Société d'études folkloriques du Centre-Ouest, janvier-février 1981.

Alberto Bocos

L'angélique, la belle gourmande du marais

Macaron vert tendre, guimauve moelleuse, chocolat aromatique… L'angélique a une place de choix dans la vitrine du pâtissier niortais Laurent Cathala. Depuis 2005, le professionnel, qui a bourlingué de table en table, de Bretagne à Hong Kong, avant de revenir sur ses terres d'origine, s'emploie à réveiller le goût (et l'image) de cette plante emblématique du Marais poitevin. Une ombellifère qu'il a *«redécouverte»* en travaillant chez le chef triplement étoilé Olivier Roellinger, à Cancale.

«Nous l'utilisions en infusion dans la pâtisserie. C'est une plante détonante quand c'est frais mais qui perd son goût à la cuisson. C'est un produit exigeant qu'on ne peut pas brusquer. Et cela m'a interpellé. J'ai fait pas mal d'essais avant d'arriver à mes fins», raconte Laurent Cathala. Le pâtissier chocolatier a, par exemple, marié l'arôme intense et herbacé de la plante avec le poivre noir de Sarawak dans un chocolat, le Via Niort, où se devine une pâte de fruit à la pomme de Gâtine coiffée d'une nougatine au sésame. Le tout subtilement parfumé d'angélique bien sûr.

Mais le grand classique reste le bâton d'angélique confit, où se révèle son goût poivré et rafraîchissant, si particulier. *«Ce sont les religieuses de Niort qui inventèrent l'angélique confite»*, écrivait, en 1825, Brillat-Savarin dans *La Physiologie du goût*. Liqueurs, confitures, crème, bonbons… Aujourd'hui, une poignée de professionnels transforment l'angélique. *«Il y a un fort marché touristique»*, explique Catherine Huvelin, responsable de la chocolaterie du même nom. Depuis 2006, l'angélique confite bénéficie d'ailleurs de l'identifiant régional «Signé Poitou-Charentes». Le cahier des charges regroupe des exigences sur les conditions de production, de transformation, la localisation des parcelles et des ateliers de transformation. Une manière de remettre au goût du jour et de valoriser un produit régional longtemps oublié.

Pierre Thonnard, l'un des fabricants «historiques», s'est lancé dans la fabrication de liqueur au début des années 1970. Avec une méthode à l'ancienne, par macération, qui est toujours son produit phare. *«Dans l'angélique, tout est aromatique. De la racine jusqu'aux graines, dont on peut se servir comme condiment»*, relève-t-il, vantant également les multiples vertus thérapeutiques prêtées à la plante.

«C'est un marché de niche », précise Denis Mathé, l'un des trois producteurs locaux d'angélique. L'espèce cultivée, l'*Angelica archangelica*, peut atteindre 1,70 mètre. Gourmande en eau, cette plante bisannuelle s'épanouit dans le Marais poitevin, l'un des derniers endroits où elle se cultive en France. *«Le climat, ces sols profonds et plutôt humifères lui correspondent bien. Ce terroir particulier lui donne un goût très prononcé.»* Dans le Marais, les produits phytosanitaires sont proscrits, le désherbage et la récolte manuels, le sol enrichi de composts.

Certains restaurateurs niortais se sont également engagés dans la promotion de l'angélique, en la présentant à leur carte. Reine des desserts, la belle plante peut même se décliner en version salée. Sur le site de l'Association de promotion de l'angélique du Marais poitevin ou sur celui de l'Irqua, on trouve d'appétissantes recettes de noix de Saint-Jacques, de magret de canard, de crevettes impériales ou encore du chevreau rôti à l'angélique de Niort.

Mélanie Papillaud

Noémie Pinganaud

Noémie Pinganaud

De gauche à droite, Denis Mathé, Pierre Thonnard, Laurent Cathala.

Noémie Pinganaud

Pâtisserie Cathala
119 rue de la Gare 79000 Niort
05 49 24 49 41
cathalagourmandise@free.fr

Chocolaterie Huvelin
24 rue Sainte-Marthe 79000 Niort
05 49 28 33 52
www.chocolaterie-angelique-79.com

Ets Thonnard
Avenue Sevreau 79000 Niort
05 49 73 47 42
thonnard@angelique-niort.com
www.angelique-niort.com

Court-pendu, belle des brunetières, des noms de pomme ou de cerise dont on n'entend plus guère parler. Et pourtant ces fruits existent encore.

Entretien **Aline Chambras** Photos **Alberto Bocos**

Fruits d'antan

Depuis sa création en 1999, l'association Mémoire fruitière des Charentes s'est donné comme objectif de sauvegarder et promouvoir le patrimoine fruitier local. Rencontre à Saint-Palais du Né, en Charente, avec Jean-Pierre Bluteau, adhérent depuis les débuts et président de l'association, depuis 2005.

Jean-Pierre Bluteau et, page de droite, des cerises trompe-geai.

L'Actualité Poitou-Charentes. – Pourquoi avoir créé cette association ?

Jean-Pierre Bluteau. – Durant l'été 1999, plusieurs amateurs passionnés d'arboriculture, conscients que les nouvelles méthodes de culture et de consommation aboutissaient à la disparition de fait de nombreux arbres fruitiers de variétés anciennes, ont pris la décision de mettre sur pied une structure susceptible de revaloriser ces fruits délaissés. Il s'agissait non seulement de sauver un patrimoine local riche qui englobe le Sud-Charente et une partie de la Charente-Maritime (l'équivalent de la Saintonge, au fond), mais aussi d'assurer l'avenir des variétés de fruits. En effet, n'oublions pas que c'est en conservant les variétés anciennes de fruits que nous pourrons créer des variétés nouvelles. Je pense ici à une pomme régionale très appréciée, la belchard ou chantecler. Elle a été créée par l'Institut national de recherche agronomique (Inra) d'Angers en 1958 à partir d'un croisement entre la reinette clochard ou reinette de Parthenay et la golden... C'est donc autour de cette volonté de préserver la diversité fruitière que l'association Mémoire fruitière des Charentes (MFDC) est officiellement née le 16 décembre 1999. Soit onze jours avant la tempête Martin qui abattit un grand nombre d'arbres dans la région... Aussi, notre président de l'époque, Patrick Parade, aujourd'hui décédé, a-t-il d'emblée souhaité que MFDC mène sa première grande action en demandant que les arbres fruitiers mis à mal par la tempête ne soient pas débités immédiatement, afin que l'on puisse, au printemps, prélever des greffons et ensuite assurer leur reproduction par greffage. Les journées de greffage ouvertes au public, que l'association tient tous les ans, en février et en mars, depuis sa création, viennent de là. En douze ans, 20 000 arbres de variétés qu'on ne trouve nulle part ailleurs, et surtout pas dans le commerce, ont ainsi été greffés !

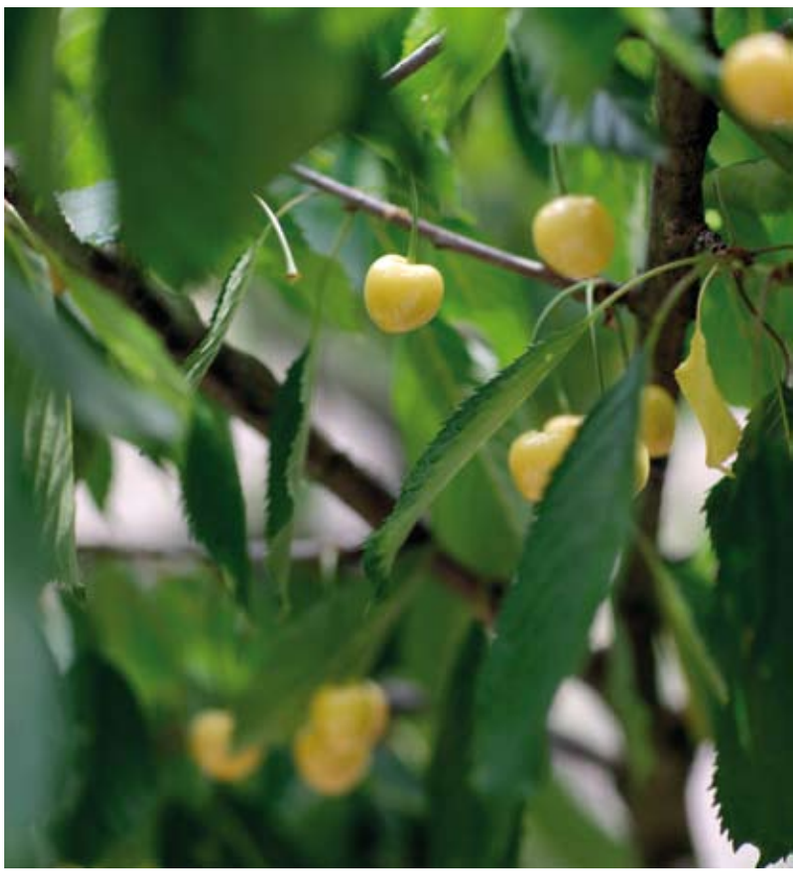
Quelles sont les autres modes d'intervention de l'association ?

Au début, nous souhaitions créer un verger conservatoire, à l'instar de celui du Groupe de ressources phytogénétiques d'Aquitaine, afin de répertorier, recueillir et sauvegarder les anciennes variétés de fruits. Au printemps 2000, avec l'aide de la communauté de communes des 3B (Baignes, Barbezieux et Brossac), un site a été trouvé à Montchaude et nous avons commencé les plantations courant 2001. Mais, en 2002, on nous annonce que le terrain va finalement être vendu... Et qu'un autre site a été repéré. Quoi qu'il en soit, l'affaire ne semble pas vouloir prendre et tout en gardant en tête l'idée de ce verger conservatoire, nous avons décidé de pérenniser la solution utilisée jusque-là : la collection d'arbres de l'association est constituée de la réunion des vergers personnels des membres actifs de l'association, soit aujourd'hui plus de 850 arbres représentant plus de 400 variétés de pommes, notamment, mais aussi de poires, cerises, abricots et prunes. En parallèle, nous continuons à mener nos actions de promotion, de recherche et d'inventaire en participant à de nombreuses manifestations (comice agricole, marchés, Gastronomades d'Angoulême, etc.), où nous pouvons lancer des «avis de recherche» concernant des arbres fruitiers dont nous n'avons pas encore réussi à retrouver la trace et où nous avons l'occasion de rencontrer de nombreuses personnes qui possèdent chez elles un ou plusieurs arbres à identifier.

Comment réussissez-vous à identifier ces fruits ?

Nous nous aidons de livres de références qui décrivent ces fruits avec détails, comme *Les beaux fruits de France,* écrit par le pépiniériste Georges Delbard en 1947, ou *Les fruits retrouvés, patrimoine de demain, histoire et diversité des espèces anciennes du Sud-Ouest,* d'Évelyne Leterme et Jean-Marie Lespinasse, publié aux éditions du Rouergue en 2008. Internet nous sert également beaucoup. Enfin, en étudiant la période de maturité, le goût et l'aspect du fruit nous avons déjà de nombreuses indications sur sa variété. Nous avons ainsi réussi à remettre la main sur la reinette blanche de Saintonge, la court-pendu, ou la museau de lièvre, pour ce qui est des pommes. En matière de cerises, nous avons retrouvé la cerise fraise, une variété très locale, et la belle des brunetières. Par contre, nous n'avons pas encore retrouvé l'abricot d'Angoumois. Nous découvrons aussi quelques variétés d'intérêt notoire non répertoriées comme la pomme que nous avons baptisée Patrick Parade et nous avons également réussi à créer une variété nouvelle, comme la poire surnommée beurrée La Quintinie de Chabanais, qui est le résultat d'un mariage de variétés anciennes réalisé avec succès par un adhérent. ■

http://memoirefruitiere.blogspot.com



LA QUINTINIE

Un jardinier royal

Né le 1er mars 1626 à Chabanais en Charente et mort le 11 novembre 1688 à Versailles, Jean-Baptiste de La Quintinie, avocat de formation, est surtout connu pour avoir été le jardinier hors pair du roi Louis XIV. Nommé par le monarque «directeur des jardins fruitiers et potagers de toutes les maisons royales», en1670, il entreprend, alors, à Versailles, la création du Potager du roi, qui fera sa renommée. Ce jardin, qui existe encore, a été classé monument historique en 1921. Afin de fournir la table royale en fruits et légumes toute l'année et de satisfaire les goûts du roi, La Quintinie n'a de cesse d'expérimenter les techniques de production. Il réussit ainsi, en employant des fumiers frais en provenance des écuries comme engrais, en jouant des diverses expositions ou en utilisant abris de verre et cloches, à obtenir des récoltes à contre-saison : laitues en janvier, fraises en mars, figues de la mi-juin à la fin novembre, asperges en décembre, cerises en mai, concombres début avril. Ce précurseur des primeurs est aussi l'inventeur de plusieurs instruments de jardinage comme la serpette et les scies de jardinage. En 1690, deux ans après sa mort, son fils fait éditer *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers,* texte qui rassemble son expérience et ses réflexions.

À Chabanais, l'association Les Amis de La Quintinie, qui se donne pour objectif de diffuser les techniques et les connaissances dans le domaine du jardin et de conserver les espèces végétales, a été créée en 2001. ***A. C.***

http://www.lesamisdelaquintinie.com

SIGNÉ POITOU-CHARENTES

Reinette clochard, le goût de la Gâtine

Lagdamus

Pommes reinette clochard dans une coupe de François Peyrat.

Sa robe jaune d'or tachée de brun cache une chair fondante et tendre, au goût affirmé de pomme ancienne. La reinette clochard est la pomme historique de la Gâtine, cueillie sur les pommiers «plein vent» qui parsèment les haies de ce territoire du centre des Deux-Sèvres. *«C'est un fruit que nos ancêtres ont sélectionné parmi des variétés sauvages. Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, chaque ferme avait son pommier»*, se souvient Bertrand Baraton, arboriculteur et président de l'association reinette clochard des Deux-Sèvres. *«Comme elle voyage très bien, on la transportait par bateau de Biarritz au Havre. Elle était aussi appréciée en région parisienne.»* Pourtant, à partir des années 1960, ce fruit de terroir n'a pas résisté à l'arrivée sur le marché de ses sœurs, les golden et autres pommes plus colorées et plus appétissantes. Il y a quelques années encore, la reinette clochard était une variété en voie de disparition. Jusqu'à ce qu'une dizaine d'arboriculteurs ne décident de la remettre au goût du jour. Une initiative de longue haleine.

«Il a d'abord fallu sélectionner un arbre représentatif sur lequel on a pris des greffons. À partir de ceux-ci, nous avons pu constituer un petit verger», raconte Bertrand Baraton. En 2006, satisfaits du résultat et conscients d'un *«retour aux produits de terroir»*, les professionnels replantent les pommiers sur une trentaine d'hectares. Aujourd'hui âgés de quatre ans, les arbres commencent à donner leurs premières récoltes, et depuis peu, on les trouve notamment dans les supermarchés de la région. Objectif : produire 1 000 tonnes de reinette clochard à l'année. Et relancer cette pomme rustique dans son berceau d'origine. *«La typicité du terroir de Gâtine lui donne son goût si particulier.»*

La reinette clochard est ramassée à partir de la mi-octobre puis affinée en cave pendant près de deux mois. La saison s'étend de décembre à avril. Parfumée, la petite gâtinaise est appréciée en cuisine. *«Elle ne se défait pas à la cuisson»*, précise Bertrand Baraton. Coupée en tranches épaisses revenues dans du beurre et du jus de pomme, on peut la servir en accompagnement d'une pièce de parthenaise par exemple. Un jus de reinette clochard, *«au goût atypique et vraiment reconnaissable»*, vient d'être mis sur le marché. Sauvée de l'oubli, la petite pomme de Gâtine compte aujourd'hui retrouver sa renommée d'antan. *«C'est un fruit qu'il faut connaître. Quand on y a goûté, on y revient forcément.»*

Mélanie Papillaud

Histoires de fruits

Lauréate du prix Natura 1996 pour la première édition de son ouvrage *Les fruits retrouvés*, Évelyne Leterme, fondatrice et responsable du Conservatoire des espèces fruitières d'Aquitaine depuis 1979, et directrice du Conservatoire végétal régional d'Aquitaine depuis 1997, s'est associée à Jean-Marie Lespinasse, chercheur à l'Inra de Bordeaux de 1962 à 2000 et spécialiste du pommier, pour publier, en 2008, une seconde version, enrichie et complétée, intitulée cette fois *Les fruits retrouvés, patrimoine de demain, histoire et diversité des espèces anciennes du Sud-Ouest*.

À travers la description précise et pédagogique de quelque 660 variétés fruitières, accompagnée de 1 200 photographies en couleur et de 318 dessins, les deux auteurs proposent un inventaire exceptionnel des fruits de nos campagnes, trop souvent *«oubliés, parfois méprisés pendant plusieurs décennies»* par un marché soucieux de produits calibrés aux épidermes parfaits. Beausoleil de Charente Limousine, reinette de Ruffec, ou trompe-gelée du Sud-Charente pour ce qui est des pommes, les noms évocateurs de ces «fruits retrouvés» donnent à entendre la richesse de la création variétale qui eut lieu au fil des siècles dans les régions du Sud-Ouest.

En répertoriant ces espèces anciennes, souvent rustiques, de pommes mais aussi de noisettes, de figues, d'amandes, de poires, d'abricots, de noix, de pêches, de nèfles, etc., Évelyne Leterme et Jean-Marie Lespinasse visent un triple objectif : faire connaître des fruits méritant d'être cultivés aujourd'hui dans les jardins, réussir à ce que soient remises en culture pour la production et la vente sur les marchés des variétés locales de bonne qualité et, enfin, parvenir à ce que ce patrimoine génétique local soit utilisé dans la création de nouvelles variétés adaptées à une culture respectant notre environnement. Loin de faire dans la nostalgie, cet ouvrage se veut donc bien au contraire porteur d'avenir.

A. C.

Les fruits retrouvés, patrimoine de demain, histoire et diversité des espèces anciennes du Sud-Ouest, d'Évelyne Leterme et Jean-Marie Lespinasse, éditions du Rouergue, 2008, 640 p., 54 €

La carotte de Jarnac-Champagne

Peu connues du grand public mais réputées pour leur saveur particulièrement sucrée dans les milieux culinaires de la région, les carottes de Jarnac-Champagne font partie du patrimoine gastronomique charentais.
Dans le sud de la Charente-Maritime, dans un petit périmètre s'étirant autour de la commune de Jarnac-Champagne (Échebrune, Lonzac, Saint-Martial-sur-le-Né, Germiniac, Sainte-Lheurine, Neuillac et Chadenac) et correspondant aux terres de fine champagne, se cultive depuis des décennies une carotte au goût bien particulier, dite carotte de Jarnac-Champagne. Labellisée «Signé Poitou-Charentes» par l'Irqua depuis 2002, cette carotte doit ses qualités gustatives aux particularités du terroir où elle croît, la fine champagne, terre argilo-calcaire, qui présente une bonne tenue – les agriculteurs du coin la disent «amoureuse» tant elle colle au produit – et une excellente réserve en eau permettant une alimentation de la plante en continu. *«Nous avons une terre exceptionnelle, qui a du répondant»*, insiste Jacques Sahuc, producteur de carottes et viticulteur installé à Jarnac-Champagne. Tant et si bien qu'une enquête, menée en 2000 par l'Association Charentes Poitou d'expérimentation légumière (ACPEL), a démontré que la carotte de Jarnac-Champagne contient un taux de sucre de 12,50 % (contre 9 % pour une carotte produite dans les Landes) et un taux de matière sèche de 14,9 % (9 % pour la landaise). Tendre et croquante, juteuse et sucrée, celle que l'on surnomme parfois le «miel souterrain» a donc tendance à ravir les chefs de la région, comme Thierry Verrat, du restaurant La Ribaudière à Bourg-Charente, et Pierre Dumas de La Gourmandière à Pérignac, qui apprécient de la travailler en velouté, terrine, tarte ou même sorbet. Ou plus simplement en mousseline pour accompagner un chapon de Barbezieux. Commercialisées de juillet à novembre, uniquement en Poitou-Charentes pour l'instant, la carotte de Jarnac-Champagne commencerait à intéresser des restaurateurs parisiens. ***A. C.***

Alberto Bocos

Jacques Sahuc et son fils.

Alberto Bocos

Éloge de la carotte

«La carotte est le premier et le principal remède de ce traitement. Cette plante, bien connue et estimée à sa juste valeur, d'après ses vertus confirmées par l'expérience, sera sûrement autant usitée en médecine, qu'elle l'est depuis longtemps en cuisine. Les pauvres et les habitants des campagnes trouveront facilement et sans frais dans l'usage de la carotte méthodiquement prescrit et indiqué dans mon ouvrage, les moyens de se préserver de la plupart des infirmités de leurs précédentes maladies, dont ils sont les tristes victimes.» Ces quelques lignes sont extraites du *Traité sur la carotte et recueil d'observations sur l'usage et les effets salutaires de cette plante dans les maladies externes et internes*, ouvrage publié en 1802 par le médecin rochelais Amy Félix Bridault. *«Il y a eu des gens pour croire que c'était un canular,* s'amuse Olivier Caudron, conservateur de la Bibliothèque universitaire de La Rochelle, qui a consacré une exposition à l'«Éloge du cataplasme de carotte râpée», *pourtant c'est quelque chose de très sérieux. Mais il faut dire que même à son époque, on s'est moqué de lui, certains le surnommaient le médecin aux carottes.»*
Amy Félix Bridault n'était pas un charlatan. Né en 1738 à La Rochelle, il fait ses études de médecine à Montpellier, couronnées par une thèse sur la médecine chinoise. Médecin de l'hôpital militaire de Saint-Martin-de-Ré, en 1761, puis de l'île d'Oléron en 1765, installé à La Rochelle en 1769, c'est un praticien réputé, qui lutte contre les épidémies ; c'est aussi un notable, échevin de la ville, puis écuyer en 1776, qui fait partie de la noblesse de robe, et s'attache dans ses fonctions municipales aux questions d'hygiène publique. Syndic du Collège royal de médecine, membre de l'Académie de La Rochelle, il est emprisonné vingt et un mois comme parent d'émigré sous la Terreur, et profite de sa détention pour commencer à rédiger son traité sur les vertus thérapeutiques de la carotte. Il meurt en 1807, réhabilité et comblé d'honneurs sous le Consulat et l'Empire, président de l'Académie de La Rochelle, correspondant de nombreuses sociétés savantes. Selon Bridault, la carotte, appliquée surtout en cataplasme mais aussi en usage interne, est un remède souverain contre toutes sortes de maladies : dartres, cancer, ophtalmies, abcès, rhume ou jaunisse. *«C'est un ouvrage scientifique, qui s'appuie sur l'étude de 170 observations cliniques, des attestations et un suivi des patients après leur traitement. Notamment une femme de l'île d'Oléron qu'il a guérie d'une tumeur au visage dont elle souffrait depuis plus de vingt ans grâce à une application pendant trois mois d'un cataplasme de carottes râpées.»* ***J. R.***

JEAN-CHRISTOPHE CROSNIER

Le chocolat... à la folie

Maison fondée en 1876... Pousser la porte de la chocolaterie-confiserie Duceau, située face à l'hôtel de ville d'Angoulême, c'est musarder de bonbons (de chocolat) en tablettes, de guimauve en nougat, avant de laisser fondre en bouche une ganache pur Venezuela ou de croquer une Marguerite sur le mode Je t'aime un peu, beaucoup, à la folie... à la folie. C'est aussi guetter les nouveautés, saveurs chaudes ou froides aux textures subtiles que le maître des lieux imagine chaque année selon le temps qu'il fait. *«J'ai toujours l'esprit habité par le chocolat,* confie Jean-Christophe Crosnier. *Quand je goûte un chocolat brut, je l'associe aussitôt à un autre arôme : fruits, cannelle, réglisse... Les saisons me guident, en ce moment j'ai envie de créer des goûts rafraîchissants.»*

Propriétaire – avec son épouse – de l'ancienne maison familiale Duceau depuis 1994, le chocolatier de 42 ans vole de stages de formation en dégustations, de Barcelone à Paris, pour, dit-il, offrir à ses clients le meilleur du chocolat. Et la boutique aux peintures style Louis XVI se prête à l'exposition, accumulative, de ses créations. *«Cette maison appartient au patrimoine de la ville d'Angoulême,* reconnaît le professionnel volontiers oublieux de son patronyme, *elle a sa renommée et ses spécialités.»*

MARGUERITE D'ANGOULÊME. Respectueusement, Jean-Christophe Crosnier continue de fabriquer ces spécialités, parfums identitaires également très appréciés des touristes, et y met sa touche inventive. Ainsi, l'historique Marguerite d'Angoulême, fleur de chocolat noir, grand cru du Brésil, existe aussi, désormais, en grand modèle effeuillable servi dans un coffret à l'élégant design. Le vénérable Liqueur cognac se double d'une version Madame humectée d'un cru borderies, fruité... Il y a encore la duchesse d'Angoulême, délicat tube de nougatine fourré d'un praliné amande.

Pour sa gamme personnelle riche de quelque 50 bonbons, Jean-Christophe Crosnier joue de vingt origines de cacaos – Caraïbes, Venezuela, Côte d'Ivoire, Ghana, Madagascar, Indonésie... – et de son talent pour oser tous les voyages : praliné au poivre du Népal, aux amandes et au caramel d'agrumes, au jus de yuzu ; ganaches au thé à la bergamote ; bonbon moulé croquant fourré d'un confit de groseille et d'une ganache noire à la rose, massepain à la catalane avec un zeste de citron...

L'ensemble des alliances classiques ou tendances, douces ou puissantes, répond à la même exigence : *«La chose primordiale,* précise avec vénération Jean-Christophe Crosnier, *c'est le produit chocolat. Il faut d'abord et toujours sentir le goût du chocolat, chercher pour tenter d'arriver à l'équilibre»...* parfait.

MALICIEUX MILLE-FEUILLES. À ces bonbons que l'on savoure lentement, *«dans le courant de la journée avec une pointe d'appétit»*, le chocolatier ajoute, par exemple, un malicieux mille-feuilles, praliné feuilletine marié à une ganache blanche à la vanille : *«C'est le côté gourmand du chocolat, on a aussitôt envie d'en manger deux ou trois.»*

Le magasin propose aussi des tablettes faites pour découvrir le produit brut, de fines bouchées individuelles, de croustillantes cornuelles au chocolat, des sujets aux formes originales qui varient au gré des fêtes... *«Avec le chocolat, on peut tout imaginer. L'objet a beaucoup d'importance, il attire puis les gens viennent et reviennent pour le goût»*, se réjouit Jean-Christophe Crosnier qui offre ses nouveautés à la dégustation. Pour cueillir les réactions et le plaisir de sa clientèle.

Astrid Deroost

Chocolaterie Duceau
18 place de l'Hôtel de ville
16000 Angoulême
05 45 95 06 42

Alberto Bocos

Alberto Bocos

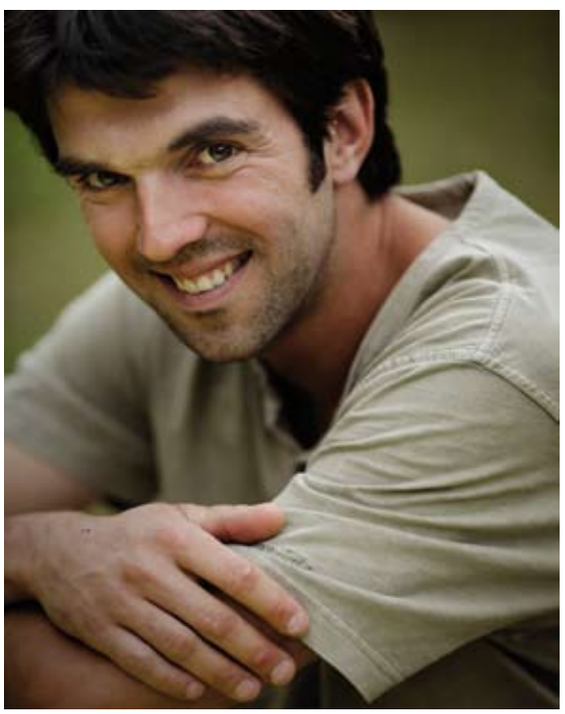
SAVEURS DE CHARENTE
Produits du terroir, recettes, présentation et adresses des producteurs, commandes de paniers gourmands, foires et marchés, manifestations, ventes à la ferme, exploitations bio... Le site www.terredesaveurs.com, mis en place par Charente Développement, agence économique du Conseil général de la Charente, propose un tour d'horizon exhaustif et mis à jour des productions charentaises (viandes, volailles, fromages et crèmerie, condiments, cognac, etc.) et de la gastronomie locale.

PIERRE BOUSSEAU

Une AOC noix en quatre variétés

Pierre Bousseau, nuciculteur à Salles-Lavalette, village charentais frontalier de la Dordogne, énumère : noble, savoureuse... *«La noix est un peu rugueuse et douce, lisse au toucher. Elle a quelque chose de rustique. Ce fruit, auquel nous sommes très attachés, est un peu un miroir...»* Le jeune exploitant de 35 ans a repris le domaine familial en 2007 et l'a converti à l'agriculture biologique. Il élève un troupeau de 40 vaches allaitantes de race limousine, cultive les céréales nécessaires à l'alimentation de son bétail et entretient huit hectares de noyeraie. Dans ses vergers, seules les mésanges sont habilitées à combattre le carpocapse, ver ravageur du noyer. En octobre 2011, Pierre Bousseau fera une première récolte estampillée agriculture biologique et noix AOC du Périgord.

1. L'AOC noix de Grenoble existe depuis 1938.



Alberto Bocos

Vingt communes du sud de la Charente bénéficient de l'AOC noix du Périgord. La zone regroupe 578 localités principalement situées en Dordogne, puis en Corrèze et dans le Lot. En tout quelque 1 214 producteurs produisent chaque année 5 200 tonnes de fruits qui sont commercialisés en noix de table ou utilisés dans la confiserie et la pâtisserie.

CORNE, GRANDJEAN, MARBOT. L'AOP distingue également le produit français exporté à plus de 50 %, vers l'Allemagne, le Portugal et l'Espagne (95 % des exportations) très friande de fruits secs. Benjamine des deux AOC noix existant sur le territoire national [1], l'appellation du Périgord obtenue en 2002 par la filière s'applique aux noix fraîches ou primeur, aux noix sèches et aux cerneaux dont l'énoisage (extraction de la coquille) reste manuel. Elle s'étend à quatre variétés cultivées à 90 % dans des sols argilo-calcaires. Trois sont natives du terroir délimité : la corne, la marbot et la grandjean. La franquette a été introduite vers 1950. Chacune varie en saveur et en texture : finesse et douceur de la corne, cerneau croquant de la marbot rappelant l'amande non séchée, pointe d'amertume de la grandjean, plutôt noix de «casse», et délicatesse de la franquette, d'énoisage facile. *«C'est typiquement la noix que l'on consomme après le repas»*, explique Pierre Bousseau en évoquant plus généralement, pour la noix du terroir, des goûts de beurre et des parfums de noisette.

Selon le syndicat professionnel de la noix et du cerneau du Périgord, la présence du fruit dans la région est attestée depuis le Moyen Âge. Le commerce de son huile, réputée pour ses qualités diététiques et gastronomiques, a été florissant dès le XVIIe siècle et a fait la fortune de la Dordogne. Vers la fin du XIXe siècle, le produit a été détrôné par la concurrence d'oléagineux comme le colza ou de produits exotiques. Après avoir fait valoir la typicité et la qualité de ses fruits, la profession mise désormais sur une nouvelle AOC appliquée cette fois à l'huile de noix. À Salles-Lavalette, un moulin du XVe siècle, récemment réhabilité, a renoué avec une double production de farine et d'huile et propose aussi de croustillants pains aux noix. ***Astrid Deroost***

Découverte. La route de la noix du Périgord, du 12 juillet au 25 septembre. Musées, marchés locaux, exploitations nucicoles, artisanat de bouche font découvrir les richesses de la noix du Périgord au travers d'animations et de jeux. www.noixduperigord.com.

Les kroumirs, douceurs orientales de Confolens

Dans la boulangerie-pâtisserie de la rue Émile-Roux à Confolens, on se transmet le secret de fabrication des kroumirs de successeur en successeur depuis la fin du XIXe siècle. Les kroumirs sont d'ailleurs une marque déposée depuis 1930. *«Depuis, personne d'autre que nous n'a le droit de fabriquer des bonbons et de les appeler kroumirs»*, précise Evelyne Fort qui a appris il y a trente-cinq ans, avec son époux Fabrice, comment confectionner cette pâtisserie de la taille d'une petite noix au noyau de pâte d'amande trempé successivement dans le praliné, le sucre cuit et le chocolat. Et ils transmettront ce savoir-faire à leur repreneur.

Boulangerie Fort
1 rue Émile-Roux
16500 Confolens
05 45 84 03 89

Cette spécialité très prisée des Confolentais au goût et au nom oriental a été inventée dans les années 1890 par Jean-Auguste Redon, pâtissier et fils de pâtissiers, parti cinq ans aux Chasseurs d'Afrique faire campagne contre les Kroumirs en Tunisie. À son retour, sa production s'est teintée d'Orient.

Jean-Auguste Redon a créé et transmis une seconde pâtisserie très prisée appelée l'éphémère. Faite d'une ganache enrobée de fondant, elle disparaît aussi vite dans la bouche que les petits papillons volant en nuée à l'aube sur le pont de Confolens.

Notons que le mot kroumir a plusieurs autres significations. Désignant d'abord les habitants de la Kroumirie, zone montagneuse du Maghreb située en Tunisie, le kroumir est devenu en France un terme argotique dépréciatif évoquant les immigrés d'Afrique du Nord.

En Italie, dans l'univers syndical, sont appelés Crumiri les prolétaires «briseurs de grève». Cette acception serait venue du mouvement de grève entamé par les travailleurs italiens du port de Marseille en 1901 et pendant lequel les grévistes auraient été remplacés par des travailleurs maghrébins.

On appelle aussi kroumir la pantoufle en peau portée dans des sabots. ***A.-G. T.***

PÉROU

Du cognac au pisco

Depuis janvier 2011, Philippe Bannier, 40 ans, ancien producteur de cognac, se trouve au Pérou afin de former des chefs de production et d'apporter ses conseils œnologiques pour la fabrication d'un spiritueux extrêmement populaire dans ce pays d'Amérique du Sud : le pisco.
Avant de se rendre au Pérou, le pisco, Philippe Bannier n'en connaissait que le nom. *«La première fois que j'en ai goûté, c'était en plein milieu de l'après-midi le jour de mon entretien d'embauche !* se souvient-il. *Je travaille pour Distilerias Unidas, un réseau de distilleries. On a fait appel à moi car on pensait que mes compétences pouvaient être un atout pour donner un souffle nouveau au pisco.»*
En effet, après plus de quinze ans passés à travailler dans la distillerie familiale, Philippe maîtrise tous les rouages de l'élaboration de l'eau-de-vie. Et entre le cognac et le pisco il y a un point commun de taille : tous deux sont des spiritueux issus de la distillation de vin de raisin.

DES DIFFÉRENCES DE FABRICATION.
Mais la comparaison s'arrête là. Tout d'abord un seul distillat est nécessaire à la fabrication du pisco alors que le cognac en requiert deux. Les cépages sont aussi très différents : italia, quebranta, trontel, moscatel et albilla sont les plus usités. *«Ce sont des cépages très aromatiques avec des notes de fruits exotiques, de mangue, de banane, de fruits rouges. Ici tout le monde boit du pisco ou presque. Pur ou en cocktails, le plus populaire étant le pisco sour (citron, sucre en poudre, limonade et blanc d'œuf). L'élite boit un pisco de grande qualité issu des meilleurs cépages, et les autres consomment un produit issu de cépages moins nobles… et d'une distillation plus approximative.»*
Depuis six mois, Philippe forme donc des chefs de production dans huit distilleries à Chincha, Ica, Pisco, Moquégua et Lima (pas de vignes dans la capitale péruvienne, le raisin vient de Canete, à une heure et demie de route), sur la côte pacifique, au pied de la cordillère des Andes. Là-bas les vendanges et la distillation débutent fin janvier pour se terminer fin mai.
«Ce qu'on me demande, c'est d'améliorer le résultat final du produit, de lui donner plus de finesse et plus d'arômes. Le pisco relève encore d'une logique de production des années 1960 chez nous, quand le cognac se vendait et c'était tout. Maintenant, il faut que le produit plaise au consommateur, et pour le pisco c'est en train de se produire en ce moment. Pour vendre, il faut que ce soit bon !»
Evidemment, les premiers jours Philippe s'est interrogé sur la place que risquait de prendre son «patrimoine» local et quarante ans d'histoire avec le cognac dans la fabrication du spiritueux péruvien. Cela n'a pas duré. *«Le produit est tellement différent que le mieux est d'oublier le cognac et d'aimer le pisco. Tu te fais au pisco et pas l'inverse, si tu raisonnes "cognac" tu risques d'enlever toute la typicité au produit. J'apporte juste une touche personnelle.»*
Cela commence par l'élaboration des vins, le levurage, le contrôle de fermentation. Puis vient la distillation et l'art de conduire l'alambic : temps de coulage du distillat, sélection des têtes, du cœur, des queues, de la température. *«En maîtrisant tous ces paramètres on obtient du pisco d'une toute autre qualité.»* ***H. B.***

UNIVERSITÉ DE SEGONZAC
«Un œil au pied de la vigne, un œil au bout du monde» : voici ce qu'on peut lire dans les locaux de ce qu'on a pris l'habitude d'appeler l'Université internationale des eaux-de-vie, à Segonzac.
Depuis 1988, l'Université de Poitiers possède dans la capitale de la Grande Champagne une antenne qui propose un master en droit, gestion et commerce des spiritueux. Cette structure partage ses locaux avec l'Observatoire international des eaux-de-vie et boissons spiritueuses, spécialisé dans la veille juridique et commerciale. Ce master professionnel attire les étudiants étrangers. Ceux-ci peuvent représenter jusqu'à un quart de la promotion. «Il y a toujours deux ou trois étudiants chinois, des Russes et un anglophone» détaille Philippe Lagrange, responsable de la formation. En général ils ont déjà engagé des études en France et viennent se spécialiser en Charente, conscients de l'importance du secteur des spiritueux en général (10 milliards de bouteilles produites chaque année dans le monde), et du cognac en particulier. Philippe Lagrange rappelle que «97 % du cognac se vend à l'export, et notamment en Chine ! Les étudiants sont avant tout intéressés par le cognac mais ils savent qu'ils pourront aussi trouver de opportunités professionnelles dans leur pays. Les Russes par exemple.» Quant aux étudiants français, ils n'hésitent pas à se rendre à l'étranger pour faire leurs stages, en Inde ou au Chili, autre pays producteur de pisco. *H. B.*

CATHERINE TERCINIER

Pineau d'antan

Au domaine des Forges, à Chermignac, à quelques kilomètres de Saintes, la viticulture est une histoire ancienne et familiale, qui se transmet depuis cinq générations. Fabriquant et distribuant essentiellement du pineau et du cognac, la maison Vallein-Tercinier, aujourd'hui gérée par Catherine Tercinier et son frère Louis – l'une s'occupant de la partie négoce, l'autre de la propriété agricole –, a eu la joie de recevoir en 2010 la saveur de bronze du Concours des saveurs régionales pour son pineau vieux, rosé ou rouge. Une reconnaissance bien flatteuse pour cette petite maison qui tient tête dans un secteur très concurrentiel dominé par une poignée de grands noms.

«Le vieux pineau, blanc ou rouge, est un produit qui se développe vraiment depuis une dizaine d'années, au fond depuis que l'on s'est rendu compte que le pineau en vieillissant va s'améliorer notablement et révéler des saveurs toute particulières, explique Catherine Tercinier. *Alors qu'au départ seulement deux ou trois maisons en faisaient, aujourd'hui elles sont de plus en plus nombreuses à s'y mettre.»* Si ce pineau vieux peut être consommé en apéritif, il est préférable de le déguster à température ambiante et non frais comme le pineau jeune. Et il a l'avantage de pouvoir être servi au cours du repas : *«Je conseille de servir du vieux pineau blanc en accompagnement du foie gras et du vieux pineau rouge avec le fromage, si l'on veut vraiment sentir toutes ses saveurs dont la noix et son retour en bouche»*, insiste Catherine Tercinier. Il peut aussi être servi en digestif.

Autre fierté de la maison Vallein-Tercinier : L'Oublié, un pineau blanc de trente ans d'âge. L'histoire de ce pineau remonte à 1978, année où le père de Catherine Tercinier rate son pineau et n'obtient pas l'agrément lui permettant de le commercialiser. *«En 1979, mon père a tenté à nouveau d'avoir l'agrément mais il a encore été recalé*, raconte-t-elle, *refusant de le jeter, il a alors décidé de le garder dans un des bâtiments du domaine, et puis ce pineau a été "oublié"... jusqu'en 2008, quand nous avons voulu entamer des travaux d'aménagement.»* Filtré puis goûté, ce pineau a séduit d'emblée Catherine Tercinier et son maître de chai. *«On l'a trouvé très bon, d'une saveur très originale, type confiture de figue, avec une légère amertume et une acidité qui peuvent déplaire.»* Aussi décide-t-elle de demander l'agrément qu'elle obtient finalement, trente ans après ! Vendu 60 euros la bouteille, L'Oublié s'apprécie particulièrement avec du foie gras ou en digestif.

Aline Chambras

Domaine des Forges
17460 Chermignac
05 46 92 64 30
catherine@cognac-tercinier.com
www.cognac-tercinier.com

Le caviar du pauvre

La fête du port de pêche de La Rochelle née en 1996 pour faire découvrir aux Rochelais le nouveau port de Chef de Baie, est devenue une tradition. Chaque année, ils sont des milliers sur les quais à déguster les produits de la pêche sur fond de chant de marins, avant une sortie en mer avec les pêcheurs. Tous les plats sont confectionnés par les bénévoles des différents comités de quartier, accras de morues, seiches grillées, huîtres, moules, maquereaux ou encore beurre de sardines. *«Le beurre de sardines, c'est une recette qui est associée à mon enfance,* dit Jean Paul Laporte, président du comité du quartier Saint-Maurice. *À l'époque, c'était un quartier populaire, à mi-chemin entre la vieille ville et le port de La Pallice. Il y avait une ambiance de village. Nous étions onze enfants, ma mère nous appelait et nous disait : "Aujourd'hui je vous fais un plat de luxe, le caviar des pauvres". Et elle nous le servait sur des petits carrés de pain. Ça se faisait dans tout le quartier.»* Pour faire du beurre de sardines, il faut des sardines à l'huile égouttées, qu'on écrase avec du beurre salé des Charentes, des échalotes, du persil et un filet de citron. *«Le problème, c'est qu'il faut tout le temps goûter pendant qu'on le prépare, et qu'on finit par en manger la moitié avant de le servir.»* ***J. R.***

Xavier Léoty

Le brûlot charentais

- Une tasse de café froid
- 2 sucres
- 2 cl de cognac

Le café charentais est un breuvage partagé lors des très grandes occasions, en fin de repas. Catherine, 62 ans, se rappelle en avoir vu, enfant, «chez l'oncle Armand à Brie-sous-Matha. C'était le soir de Noël et on chantait en même temps le *Gloria*. Je me souviens aussi que la cousine Étiennette recevait le café en grains, en énorme quantité. À l'époque ils torréfiaient eux-mêmes le café.»

Munissez-vous d'un service à café en grès, très résistant à la chaleur. Versez du café froid dans une tasse et posez cette tasse sur une soucoupe. Disposez deux sucres sur la soucoupe et imbibez-les de 2 cl de cognac. Faites flamber les sucres : les flammes, en léchant la paroi extérieure de la tasse jusqu'à ce que tout l'alcool ait brûlé, réchauffera le café froid. Récupérez ensuite avec une cuillère le sucre fondu et parfumé de cognac. Mélangez-le au café et dégustez. Effet garanti.

BENOÎT BLET

Le vigneron cultive sa différence

À peine plus de huit hectares de vignes, qui s'étendent sur une quinzaine de parcelles préservées du remembrement. Le domaine des Terres blanches est installé au pied de la collégiale d'Oiron, paisible bourgade de 800 âmes dans le nord des Deux-Sèvres. Benoît Blet et son épouse Céline y produisent leurs vins depuis 2004. Des vins dont la renommée régionale dépasse les frontières. Si les deux tiers de la production partent en vente directe, un quart des vins du domaine des Terres blanches est vendu à l'export, de la Belgique au Japon.

PAS D'ENGRAIS, NI DE PESTICIDES. Ici les vins sont labellisés issus de l'agriculture biologique. *«Nous avons reçu la certification AB en 2010 pour la culture du raisin. Mais c'est notre exploitation complète que nous concevons en bio»*, précise le vigneron. Une véritable philosophie qui exclut donc la chaptalisation ou l'ajout de levure de sélection dans le processus de fabrication du vin.
À l'heure des vendanges, point de précipitation, *«trois grappes d'un côté, deux de l'autre… Le ramassage du raisin se fait par tris successifs, en fonction des degrés de maturité.»* Les vins vieillissent et fermentent en barrique de chêne, dans une cave d'élevage où la climatisation est, évidemment, naturelle. L'idée ? *«Rester au plus près de l'expression du terroir et ne pas faire de vins stéréotypés.»* Laisser *«le temps au temps»* et revenir aux méthodes éprouvées *«par les anciens»*.

CÉPAGE NOBLE. Benoît Blet est l'un des deux derniers vignerons à produire sur l'appellation VDQS (Vins délimités de qualité supérieure) du Thouarsais. Avec la disparition de ces appellations en 2011, le domaine des Terres blanches sera rattaché à l'AOC anjou. Mais pour le vigneron, peu importe l'étiquette, ses vins sans assemblage sont *«ses ambassadeurs»*. Une affaire de goût pour une production annuelle qui avoisine les 50 000 bouteilles. En blanc, il produit des vins pétillants, comme des secs ou des liquoreux à base de chenin, *«le cépage noble de la Loire»*. Son rosé est 100 % gamay. Le rouge est élaboré à partir de deux cépages de cabernet franc.
En 2009, le vigneron a récolté les fruits de ses efforts avec la cuvée du clos Bel-Air. Dans un demi-hectare serti de murs du XVIIe siècle, laissé en friche depuis des lustres, il a planté des vignes. Sur cette veine de terre sableuse, le raisin est précoce et le vin *«prometteur»*.
Originaires du Saumurois et du nord des Deux-Sèvres, Benoît et Céline Blet se sont rencontrés pendant leurs études viticoles à Montreuil-Bellay, puis se sont installés *«hors cadre familial»*. *«Nous cherchions une structure à dimension humaine*, raconte-t-il, *car on voulait maîtriser la conduite dans les vignes, la valorisation des récoltes comme la distribution.»*
Cette *«passion»*, le vigneron a à cœur de la transmettre. Ses clients deviennent aussi ses meilleurs collaborateurs, qui viennent vendanger avec lui. *«On leur offre une journée. Après le petit-déjeuner, on part dans les vignes. À midi, on déjeune tous ensemble. L'après-midi, on échange autour d'une bonne bouteille. L'idée, c'est de montrer comment on fait. On reçoit près de 300 clients, de toutes origines et toutes classes sociales.»* Quand le vin, même avant d'être bu, crée partage et lien…

Mélanie Papillaud

Domaine des Terres blanches
Cour des Badauds 79100 Oiron
05 49 96 52 16 ou 06 105 55 105
benoitblet@club-internet.fr

Noémie Pinganaud

CLOS DES MOTÈLES

Le vin du Toarcien

Sa cuvée du Toarcien 2009 a reçu la médaille d'or au dernier Concours général de Paris. Cet anjou rouge vieilli en fût de chêne (il passe un an dans des barriques récupérées dans le Bordelais) est la cuvée phare du Clos des Motèles. Les 26 hectares de vignes de ce domaine sont situés à Sainte-Verge, près de Thouars. Comme une quinzaine d'autres communes du nord Deux-Sèvres, Sainte-Verge fait partie de l'appellation anjou. Bruno Basset s'est installé avec son père en 1983. Et depuis, régulièrement, le vin du Clos des Motèles est distingué au Salon de l'agriculture. Un moyen d'accroître sa notoriété et d'acquérir une reconnaissance, de montrer aussi *«qu'il n'y a pas besoin d'être dans le cœur du vignoble pour faire du bon vin»*, relève le vigneron.
«C'est une question de savoir-faire et de terroir.» Et à Sainte-Verge, justement, les pieds de vignes s'enracinent dans un sous-sol bien particulier. En surface, les alluvions du Thouet, les graves, déposés il y a plusieurs millions d'années. En profondeur, le Toarcien, dernier étage du Jurassique inférieur (vers 185 millions d'années). La cuvée du Toarcien est née de cette spécificité locale [1].
Les deux cépages utilisés sont le cabernet franc et le chenin, se déclinant en une douzaine de vins différents. Au Clos des Motèles, on privilégie la vente directe, dans une ancienne maison vigneronne, qui possède une cave semi-enterrée, côté nord. Le domaine produit quelque 13 000 hectolitres par an (50 000 bouteilles, le reste en vrac et en fontaine à vin).

M. P.

42 rue de la Garde à Sainte-Verge,
79100 Thouars 05 49 66 05 37
leclosdesmoteles@orange.fr

Noémie Pinganaud

1. En 1987, par décret ministériel, a été créée la Réserve naturelle du Toarcien, qui assure la conservation de deux anciennes carrières à ciel ouvert.

DOMAINE DU BELVÉDÈRE

Le respect du terroir

C'est aux confins des Deux-Sèvres, aux marches de l'Anjou, que s'étend le vignoble d'Olivier Chartrain. Vingt-deux hectares plantés sur les coteaux, coiffés d'un belvédère surplombant la vallée du Thouet, dans le charmant village de Saint-Martin-de-Sanzay. Olivier Chartrain s'est installé dans les années 1990, succédant à son grand-père.
Le domaine du Belvédère a une production assez diversifiée (rosé, rouge, blanc et pétillant) et deux appellations sur un même terroir : anjou pour les vins sages et saumur pour les pétillants. Olivier Chartrain privilégie des pratiques culturales *«à l'ancienne»* et les vendanges manuelles, *«un vrai choix technique»* pour un vignoble encore *«à taille humaine»*. Une vendange également bien adaptée au chenin, ce cépage *«très intéressant et très exigeant»*, typique des vins de Loire. Pour le Puy de Mont, les grappes arrivées à maturité sont vinifiées et élevées en barrique de chêne pendant un an. *«Il gagne en rondeur grâce à la technique du bâtonnage, qui consiste à remettre les lies en suspension afin que le vin s'en nourrisse»*, précise le viticulteur. Cet anjou blanc sec, frais en bouche et aux arômes d'agrumes, se marie à merveille avec des poissons ou des viandes à la crème et des fromages de chèvre. ***M. P.***

Noémie Pinganaud

Domaine du Belvédère
79290 Saint-Martin-de-Sanzay
05 49 67 72 80 Vente directe
le samedi matin ou sur rendez-vous.

Le récit du mariage photographié par Robert Doisneau en 1951 à Saint-Sauvant, par la mariée Anne-Marie Motillon, épouse de Gilbert Marcheteau.

Par **Maël Audrain** Photos **Robert Doisneau**

Chez les mariés de Doisneau

De toutes les photographies de Robert Doisneau, celle du Ruban de la Mariée *fait partie des plus connues. Peu de gens le savent mais cette scène se déroule sur la route des Merzellières, tout près de Saint-Sauvant dans la Vienne. L'histoire commence en 1940, la famille Doisneau s'est réfugiée dans le hameau de Pôneuf chez les Motillon, hôtes mais aussi modèles du célèbre artiste. Anne-Marie Motillon, la fille de la famille, va nouer de forts liens d'amitié avec celui qu'elle a pu observer à de maintes reprises derrière son objectif. Lorsqu'elle se marie avec Gilbert Marcheteau, le 11 août 1951, Doisneau se présente naturellement comme le photographe du mariage. Soixante ans après, Anne-Marie raconte et partage ses souvenirs…*

«A» et «G» comme Anne-Marie et Gilbert sous lesquels sont imprimés les plats des deux repas.

La première fois que j'ai aperçu Robert et Pierrette Doisneau, c'était après un orage, en 1940. Ils étaient descendus suite à la débâcle de Paris chez M. Foucault, un oncle du mari de la sœur de Pierrette pour y trouver refuge, aux Merzellières, près de Saint-Sauvant. J'étais aux champs avec ma mère, les Doisneau étaient tout trempés. Elle s'est alors proposée de les accueillir à la maison, à Pôneuf. Mon père ayant été mobilisé, il y avait de la place chez nous.

Tout s'est vite très bien passé chez nous, c'était des gens super. Mme Doisneau adorait converser, M. Doisneau, lui, ne se séparait jamais de son appareil. Il partait souvent tôt le matin, on ne savait pas où, mais on se doutait bien ce qu'il allait faire ! Il gardait le secret concernant les clichés qu'il prenait, jamais il ne dévoilait ce qu'il avait vu ni ne développait ses photographies à la maison.

UNE AMITIÉ FORTE DERRIÈRE L'OBJECTIF

M. et Mme Doisneau sont partis quand la capitale était plus calme. Cela nous a fait tout drôle quand ils sont partis. Ils nous suivaient partout où on allait, ils faisaient un peu partie de la famille. De ces quelques années passées avec eux à la maison sont nés des liens très forts. On se voyait souvent, ils revenaient nous voir ou on allait à Paris leur rendre visite pour les fêtes.

Nous avons décidé de nous marier avec Gilbert aux beaux jours, le 11 août 1951. J'avais dix-huit ans et demi, mon mari vingt-trois. Naturellement, nous tenions à ce que M. et Mme Doisneau soient à nos côtés. Pas pour nous assurer d'avoir un photographe, non, mais on savait bien qu'il allait venir avec son appareil. C'est lui qui a fait les photos du mariage, on ne lui a pas demandé, ça s'est fait spontanément. On ne se voyait pas engager un photographe vis-à-vis de M. Doisneau.

C'était un homme discret dans la vie, il ne faisait pas plus de bruit qu'un autre. Il était pareil avec la pho-

Atelier Robert Doisneau

«Le ruban de la mariée» ou Robert Doisneau devant cette tradition poitevine qui agrémente les cortèges des noces.

tographie. Pendant le mariage et les préparations, il allait un peu partout, sans véritablement qu'on sache où, pour prendre ses clichés. Il est monté notamment au grenier. On avait dégagé le grain pour y mettre les tourteaux, les broyés ou les petits gâteaux secs en forme de cœur ou de carré.

DES PRÉPARATIFS BIEN RÔDÉS

Tout ça avait été fait dans la semaine avec le four de mes parents. C'est mon oncle qui l'allumait et qui surveillait la température en y mettant un bout de papier qui ne devait en aucun cas s'enflammer. Pendant ce temps-là, la maîtresse cuisinière, Mme Meneteau, de Pouzeau, les femmes de ma famille et d'autres jeunes filles des alentours faisaient la pâte ou battaient les œufs en neige. Elles devaient être sept ou huit tout au plus que mes parents payaient. On leur avait apporté tous les produits, du fromage de la laiterie aux œufs des oncles et tantes. Tout ou presque venait exclusivement de la ferme. Et il en fallait de la farine, du beurre, des œufs et de la faisselle ! Il y avait plus de 400 tourteaux et peut-être autant de gâteaux secs. Une partie était mise dans une automobile qui suivait le cortège, on distribuait alors un gâteau et un petit coup à boire à ceux qui étaient sur le bord de la route à nous applaudir ou à tirer ces coups de fusil qui me surprenaient toujours ! Et puis il en fallait aussi pour donner aux invités lorsqu'ils partaient de la noce, c'était un peu comme un remerciement. Ça faisait du travail pour les cuisinières ! À côté de tout ça, il fallait aussi s'occuper

de la cuisine du cochon qui était tué la semaine d'avant, des noix de veau et du filet de bœuf également. On avait plumé des volailles, des poules, des poulets et des canetons, préparé les bouchées et les divers consommés et sauces, qu'elles soient béarnaises ou de madère. On s'occupait aussi à faire les desserts comme les choux à la crème ou les mokas au café, on découpait les fruits. Enfin, il fallait bichonner les légumes, les tomates, les salades. Les pauvres en cuisine ne dormaient que très peu la veille du mariage !

On avait fait installer un parquet devant la petite maison de mes parents, juste à côté de la nôtre où se tenaient les cuisinières, c'était pratique. On avait décoré ce grand tivoli avec des tiges d'asperge et des roses en papier. On avait même fait un cœur avec du laurier et les initiales de nos noms. Les tables étaient installées en U, chacun se plaçait comme il voulait, la famille ne se dispersant pas beaucoup comme ma grand-mère et mon oncle qui n'étaient pas loin. Tous les couverts étaient apportés par la famille. Il y avait d'ailleurs des étiquettes dessous pour éviter de les confondre et que chacun reparte avec ses affaires !

Il y avait à l'époque un déjeuner et un dîner. Les deux repas étaient très bon enfant, beaucoup chantaient, comme mon oncle, ce qui ne changeait pas de d'habitude. Il ne fredonnait pas toujours des choses très belles si bien que ma grand-mère en était parfois soulevée ! Quand les lumières se sont éteintes, on savait que c'était le moment du gâteau et que les servantes

Été 1942, Anne-Marie et son frère dans leur plus jeune âge sur la mule de la ferme et avec les oies.

Atelier Robert Doisneau

Atelier Robert Doisneau

Première page de l'album offert par la famille Doisneau aux époux Marcheteau sur laquelle ils font part de leurs vœux.

60 ANS APRÈS… ROBERT DOISNEAU EN PAYS MÉLUSIN

Le mariage photographié en 1951 est considéré comme un point de repère important du pays mélusin. C'est le pivot du circuit d'expositions organisé par la communauté de communes (coordonné par Cécile Charpentier) où l'on découvre des photos inédites prises par Robert Doisneau dans les années 1940 et 1950. Dans cette célébration de la joie de vivre (à la campagne), il y a beaucoup d'images avec les enfants, les animaux, les repas… mais aussi le travail à la ferme, les battages. Les tirages ont été réalisés par l'Atelier Robert Doisneau, tenu par les filles du photographe. «Robert Doisneau, vous ici ?», salle Robert-Doisneau à Saint-Sauvant jusqu'au 10 août. «Robert Doisneau, ethnologue du Poitou», maison Xavier-Bernard à Saint-Sauvant jusqu'au 7 juillet ; maison du tourisme à Lusignan du 11 juillet au 31 août ; hôtel du Département à Poitiers du 12 juillet au 26 août. Des artistes sont associés. Céline Ahond présente *Objet orange identifié*, un film de fiction à fort contenu documentaire et plein d'humour, à Lusignan jusqu'au 31 août. Véronique Roger réinterprète la chaise en paille dans une grande sculpture au château de la Grange à Celle-l'Evescault jusqu'au 31 août. Renseignements : 05 49 43 61 21

Marc Deneyer

Anne-Marie et Gilbert Marcheteau, soixante ans après leur mariage, à Saint-Sauvant.

allaient s'affairer à nous le présenter. On avait mis sur ce grand moka des dragées et dix-huit bougies pour marquer mon âge, des bougies que je garde précieusement en souvenir. À ce moment précis, M. Doisneau nous a demandé de poser et de regarder bien fixement ce gâteau, tout en tenant le bras de Gilbert.

M. et Mme Doisneau nous ont offert notre album de mariage avec une compilation des photographies que notre ami avait pu prendre. Son appareil n'avait pas chômé, il y a même des clichés que je découvre aujourd'hui ! M. Doisneau s'était assuré auprès de mon père de pouvoir les diffuser. Certaines sont très connues et ont fait le tour du monde comme celle du ruban, celle qui aujourd'hui orne de nombreuses cartes postales ! Je me souviens, nous partions de la maison pour nous rendre à la mairie. Robert ne s'occupait pas de nous sur le cortège, si bien qu'il s'est mis derrière ces deux chaises unies par un ruban installées sur la route des Merzellières. Selon la tradition, je me suis avancée et j'ai coupé le ruban en plusieurs morceaux afin que chaque homme puisse l'attacher à sa veste. Le cortège passait alors entre les deux chaises et chacun pouvait laisser une pièce ou deux. C'était très répandu en Poitou si bien que j'ai dû couper deux ou trois rubans. C'était une manière de rendre hommage aux mariés, les amis ou la famille marquaient ainsi leur attachement aux époux. J'ai aussi allumé sur la route de nombreux feux de joie. Je crois même que les cuisinières l'ont fait au départ du cortège de la maison ! ■

Partage avec les membres et amis de l'association «Dive Mémoires» à Sainte-Soline. Souvenirs de repas de fêtes et du quotidien.

Par **Maël Audrain**

Festoyer à la campagne

C'est dans le petit village de Sainte-Soline, tout près de Lezay dans les Deux-Sèvres, que l'on peut entendre ruisseler la Dive. Si l'on tend bien l'oreille, on pourra même entendre des voix, celles des enfants du pays. Ce ne sont plus les cris ni les comptines qui viendront vous interpeller mais les histoires de ces enfants qui sont devenus grands et qui racontent «l'ancien temps», le pays qu'ils ont connu. Ils sont là, dans cette petite salle des fêtes de leur village, à partager leurs souvenirs. Anne-Marie Hugonie accueille tous les mois ces gardiens de la mémoire locale, François, Odile, Léone, Henriette, Ulysse, Reine, Cécile, Monique, ou encore Robert, Paulette, Francine et Raymonde pour ne citer qu'eux.

Les sujets qu'ils abordent sont aussi variés que leurs âges respectifs. Sur les travaux agricoles ou les traditions du mariage se croisent des voix qui se distinguent depuis plus de cinquante à quatre-vingt-dix ans. Il faut le dire, la cuisine est bien souvent au centre des échanges. Elle est, dans ce sud des Deux-Sèvres comme ailleurs, bien souvent un angle d'approche privilégié pour appréhender la culture du XXe siècle. C'est précisément le thème retenu pour la séance du lundi 16 mai 2011. Tenter de reconstruire un repas typique a constitué le fil conducteur de la rencontre. Ce fil n'a pas lâché, chacun apportant sa pierre à l'édifice, son ingrédient à la recette.

PAS D'APÉRITIF MAIS DES DIGESTIFS

Se souvenir de ce que l'on pouvait manger le siècle dernier, c'est aussi bien s'intéresser à la nourriture quotidienne qu'à celle consommée lors des fêtes. C'est précisément le deuxième point que l'on s'est attaché à développer. Pour les contemporains du Poitou du XXe siècle, le calendrier des fêtes est avant tout confessionnel, que l'on soit catholique ou protestant. Mais c'est aussi ce que l'on appelle dans ce pays les «noces de village», ces grands mariages forts en symboliques et en traditions qui s'expriment par les repas.

Lorsque l'on évoque l'apéritif, peu de voix s'élèvent sinon pour souligner que cela ne se fait guère au début du XXe siècle, préférant laisser la place au digestif à la fin du repas. Mais il ne faut omettre la tradition du vin d'honneur et la présence de vins ordinaires, qu'ils soient rouges ou blancs, bien plus variés après guerre. Sur ces tables drapées, on retrouve les traditionnels tourteaux fromagés, les broyés et parfois quelques brioches. Tout spectacle culinaire poitevin s'ouvrira avec l'apparition du merlu mayonnaise, des œufs mimosa ou des bouchées à la reine très à la mode à partir des années 1950. Par leur présence, ces plats symbolisent la tenue de la représentation qui va suivre. Et ne parlons pas de la carpe farcie qui se pavane sur les tables les plus luxueuses !

À Pâques, on pourra goûter au chevreau à l'ail ou au cochon à partir duquel on aura fait les boudins blancs que l'on aura précieusement conservés. On présentera également du veau. Toujours, ou presque, la basse-cour avait droit à son numéro avec en tête d'affiche canards, dindes, poules et poulets. Le plus fort de la ferme, lui,

LE FARCI POITEVIN DE RAYMONDE

S'il est une spécialiste du farci poitevin, il se pourrait fort bien qu'il s'agisse de Raymonde Marsault. Armée de sa grande terrine et de son pifomètre, elle constitue un mélange composé d'un tiers d'oseille, d'autant de choux verts et de blettes. À cette préparation toute verte, elle ajoute persil, crème fraîche, parfois même poireau et salade selon la saison.

À la sortie de sa grande cocotte remplie d'eau bouillante, le farci de Raymonde fait le fier dans son filet du haut de ses 10 kg. Pour ceux qui ne le consomment pas aussitôt, le congélateur se fera un plaisir de conserver les saveurs de notre ambassadeur tout vert. Quand on le sortira, il reprendra des couleurs et animera nos papilles à être recuit à la vapeur ou à la poêle avec une noisette de beurre.

De gauche à droite, au 1er rang : Cécile Charruyer, Robert Minot et son épouse Paulette, Anne-Marie Hugonie accroupie, Louisette Juchault et Mme Didier encadrant Reine Artis assise, Denis Augereau ; au 2e ou 3e plan, de gauche à droite : Roselyne Sourp, Francine Villeneuve, Isabelle Gilbert, Jacqueline Texier, Gisèle Perrault, Raymonde Marsault (presque cachée), Odile Hauwaert, Cécile Augereau, épouse de Denis, Léone Menanteau, Gilbert Didier, Paulette Ridao devant Maël Audrain, Daniel Servant, François Charruyer neveu de Cécile, ancien maire de Pliboux.

n'est que rarement présent sur la table, la viande de bœuf n'étant réservée qu'aux grandes occasions et à ceux qui peuvent se l'offrir. La farandole des légumes sera limitée. On se contentera d'apercevoir quelques salades, asperges ou pommes de terre.

La scène finale sera jouée par ceux qui représentent sans doute le mieux notre région, ces douceurs sucrées que nos palais connaissent si bien. C'est tout d'abord le fameux tourteau, que l'on dit fromagé ou fromager par rapport à la faisselle de chèvre qu'il contient. Il est sans doute celui, vêtu de noir, par qui la cuisson au four s'illustre le mieux. Ce four qu'un parent ou un des spécialistes du village aura fait chauffer avec toute la minutie et la maîtrise que cela demande, vérifiant la température avec du journal ou de la farine. 80 à 100 tourteaux vont se côtoyer dans ce four pour laisser la place parfois à la tarte au fromage que l'on appelle «tourta pia».

D'autres cercles se préparent à investir la scène brûlante : les gâteaux secs. Ceux de l'époque ne sont sûrement pas ceux que nous connaissons aujourd'hui, à la forme standardisée pour s'adapter à la grande consommation. Ces broyés sont plus épais, plus moelleux et bien plus jaunes de par le beurre concentré qu'on utilise. Dans le four brûlant, on en profitera également pour faire dorer les grimolles sur des feuilles de choux, ces petites galettes faites de lait, de sucre et de farine, auxquelles on ajoutera des pommes du côté de Sauzé-Vaussais pour donner le cigalet. Ces mets seront arrosés d'un vin différent à chaque fois.

FROMAGE ABSENT LES JOURS DE FÊTE

On s'étonnera de l'absence de fromage lors des repas de fêtes. Cela s'explique par son côté trop banal et sa présence quasi quotidienne sur la table des Poitevins. Chaque ferme produit ses fromages, ses œufs, ses volailles que la ménagère ira vendre sur les marchés. Elle en profitera, avec l'argent récolté, pour acheter les provisions qui manquent dans sa cuisine. Ainsi, très peu d'argent liquide circule et les échanges s'apparentent au troc. Parfois, la femme se rendra sur le champ de foire avec un ou deux chevreaux que l'on souhaite vendre jeunes afin d'avoir le maximum de lait pour la confection des fromages et autres faisselles. Les chèvres, les «vaches du pauvre» sont essentielles dans la ferme poitevine si bien qu'on en comptera quatre ou cinq par foyer. Les enfants les emmèneront souvent aux champs, sous les directives de la maîtresse de maison qui les bichonne. Si par malheur l'une de ses protégées se blessait, le chemin de la cuisine était tout tracé pour ne pas perdre la viande et tirer profit de tout ce que l'animal pouvait encore donner. ■

À voir.
«De la poule au pot au tourteau», une exposition de la maison du protestantisme de Beaussais sur l'influence du protestantisme dans la cuisine traditionnelle poitevine du 5 juillet au 18 septembre.

J. L. T.

Le Safari historico-gastronomique de l'artiste britannique Glen Baxter conduit à la découverte du patrimoine culinaire régional. À voir au musée de Cognac.

Par **Grégory Vouhé**

Le Grand Tour des saveurs de Glen Baxter

À partir du XVIIe siècle, pour parfaire leur éducation, les jeunes gens fortunés de l'Europe du Nord, Allemands et Anglais, avaient eu coutume de voyager vers le Sud, en France comme en Italie. D'innombrables vues de paysages à l'aquarelle, des années 1780 à la fin de l'époque Victorienne, attestent encore de l'engouement des Britanniques pour les voyages sur le continent. La découverte de nouvelles saveurs n'était naturellement pas en reste lors de ces explorations. En témoigne par exemple tel personnage de la romancière anglaise Barbara Pym (1913-1980), qui, un été de 1970, «emmènerait sa Renault rubis en Dordogne et partirait à la recherche de truffes et de Montbazillac, ce qui était la façon la plus raffinée de passer ses vacances à travailler» pour un critique gastronomique (*Un brin de verdure*).

EXPÉDITIONS GASTRONOMIQUES

Depuis l'an 2000, c'est le *Grand Tour* du Poitou-Charentes qu'effectue Glen Baxter. Les produits locaux y sont si extraordinairement exotiques pour ce Britannique né à Leeds en 1944 que leur découverte s'est d'ailleurs muée en véritable *Safari*. Qu'on en juge par leurs seuls noms : jonchée, douzanes, millas et autres cornuelles ; fricot, tourtière, petatou, ou encore grimolles ! Ainsi à l'aube chasse-t-on littéralement au fusil le tourteau fromagé en Poitou-Charentes. Des expéditions amènent le sergent Montebello sur la route de Brioux-sur-Boutonne, où, sauf erreur, il observe le plus grand petatou jamais vu, puis au cœur du jardin de Gilles Clément, à la recherche des ingrédients des fameux escargots aux orties. Lors d'un safari à Barbezieux, l'expédition anglaise est en route pour découvrir le berceau des non moins fameuses poules noires. D'autres permettent de localiser le farci poitevin et les cartelins perdus. Prenant de la hauteur, c'est à bord d'une fusée qu'il est possible de détecter le farci poitevin, planète qui ressemble assez à un gros choux vert, ou inversement. Au terme d'une longue quête, Michel découvre enfin le lieu où Marielle entreposait secrètement la jonchée, tandis que «Dans leur désespoir, les experts redoublaient d'ardeur pour tenter de localiser le fagot charentais» : les recettes sont, comme

AUCUNE RAISON DE T'INQUIÉTER, MA CHÉRIE. JE SAIS PARFAITEMENT BIEN COMMENT ON OUVRE LES HUÎTRES DE MARENNES-OLÉRON.

Glen Baxter sait parfaitement comment on sert le broyé du Poitou : la preuve avec ce broyé géant confectionné par Goulibeur pour le vernissage de son exposition à Poitiers en 2010.

il se doit, jalousement gardées. Si l'expédition Truco découvre en 1923 le secret de celle du melon au Porto, c'est «Dans une allée sombre au cœur d'Azay-le-Brûlé [qu'] un sinistre personnage glisse la recette secrète de la tarte aux prunes séchées à une femme au bord de la crise de nerfs». Ainsi croise-t-on au fil de l'histoire les héros récurrents de l'œuvre de Baxter : personnage masqué au teint verdâtre, Mexicain jouant du lasso et cow-boys du Lazy K Ranch (déchargeant la livraison express de chabichou pour les célébrations du nouvel an), contrebandiers et policemen (déjouant le plan pour débarquer le scofa sur la côte anglaise), explorateurs et détectives. Les dessins du *Safari* ne rappellent cependant pas seulement les *comics*, ces livres illustrés pour la jeunesse des années 1940.

DES *CONVERSATIONS PIECES*

Point de natures mortes ou de scènes de genre pour rendre compte de la richesse du patrimoine gastronomique régional : souvent le dessinateur met en scène de véritables *conversations pieces*. Brillamment illustré dans l'Angleterre du XVIIIe siècle par Hogarth (1697-1764), Reynolds (1723-1792) et Gainsborough (1727-1788), le genre désigne des scènes intimes où des personnages identifiés, représentés dans leur maison ou leur jardin, ont des rapports de communication ou de conversation. Jean-Luc s'apprête ainsi à servir le broyé du Poitou aux convives réunis autour de la table de la salle à manger, quand Françoise, constatant la submersion de ladite table sous la sauce aux lumas – qui ont trouvé refuge sur les invités – s'enquiert : «Chéri, es-tu absolument certain d'avoir suivi la recette scrupuleusement ?» Se voulant rassurante, l'annonce : «Aucune raison de t'inquiéter, ma chérie. Je sais parfaitement bien comment on ouvre les huîtres de Marennes-Oléron», précède l'opération effectuée à table, comme, chaque dimanche, la découpe des petites portions de fressure maison destinées aux enfants.

Encore plus intime peut-être, la cuisine est le lieu des tentatives culinaires d'Ulysse pour réussir une parfaite tourtière en présence de madame Jagueneau. Avec André, le cérémonial de la dégustation du cognac conduit au salon, étant entendu que les réjouissances peuvent aussi se tenir au jardin, lorsqu'il s'agit d'une cuisson au tournebroche. Évidemment l'on y converse encore : «"Pourquoi gaspiller de l'argent dans un voyage à Paris quand ici même dans mon jardin de Niort, tu peux apprécier la ville reproduite en angélique !" expliqua l'oncle André». Mais cela n'empêche pas d'aller au restaurant, voire même directement chez le conchyliculteur, à l'exemple de la famille Chauvaud qui justement préfère ses lavagnons «en direct du producteur». On va au restaurant déguster les «mojhètes piates à la Cantona», la grimolle aux pommes, la sauce Robert ; à la guinguette pour la soirée fricot (où pour rester

dans le ton les musiciens jouent avec le produit de la pêche). Cela ne défend évidemment pas de continuer la conversation, bien au contraire : «"Tous nos plats principaux sont servis avec une garniture légère de sel de l'île de Ré" expliqua le serveur» une fois attablé au Marais. Que ce soit à l'auberge du Poisson d'Or – où le chef se présente telle la *Vénus* de Botticelli – ou à la maison, des rideaux lourdement drapés encadrent la scène, comme au théâtre.

COSTUMES OBSESSIONNELS

Les vêtements font voyager dans l'espace-temps historico-gastronomique. D'évidence, le *Safari* se prête à une collection de costumes. Des plus attendus, explorateurs et chefs cuisiniers, aux plus improbables travestissements – du moins à ce qu'il pourrait sembler à première vue. Mais après tout, pourquoi la nombreuse clientèle de la boulangerie de Rom se priverait-elle du plaisir d'aller acheter le pain romain en costume de légionnaire ? Ou l'oncle Émile de revêtir l'habit le mieux adapté à la dégustation de l'apéritif Duhomard, ainsi baptisé dans les années 1920. Logique, le choix d'un costume de homard tout rouge procède sans doute de la même recherche de perfection historico-gastronomique. Bien sûr des habits Renaissance participent

Les 46 dessins originaux de Glen Baxter réalisés pour *L'Actualité* sont exposés au musée d'art et d'histoire de Cognac, jusqu'au 4 septembre. 05 45 32 66 00

À Chef-Boutonne les 24 et 25 septembre, la Fête de la chèvre présente des dessins de Glen Baxter, avec la participation du lycée Jean-François Cail.

agréablement aux réjouissances, étant entendu que cela n'empêche ni le port de lunettes de soleil et d'un baladeur, ni l'électrification de la mandoline : on vit avec son temps ! D'autres éléments du costume sont naturellement indispensables. Singulièrement des casques de toutes espèces. L'ouverture des huîtres au canon recommande ainsi fortement le port du casque militaire (ancien modèle), comme l'exportation interplanétaire du pineau requiert indubitablement celui de cosmonaute. Mieux vaut se doter d'un casque de spéléo (sa lumière intégrée le distingue du casque d'explorateur) pour espérer découvrir la jonchée cachée au fond d'une grotte. Et comment la mise au point du beurre d'Échiré aurait-elle pu être couronnée de succès sans un casque avec batteur intégré ? Indiscutablement, des casques scaphandriers font pareillement besoin, autant pour la bouilliture d'anguille dans le Marais Poitevin que pour aller déguster les lavagnons chez le producteur – où l'on n'hésite pas à transporter le mobilier de la salle à manger pour s'installer comme à la maison. Point n'est besoin d'insister sur l'abondance des nappes, quadrillées ou non, sur lesquelles prennent évidemment place les pièces de vaisselle, ni même sur la panoplie d'ustensiles de cuisine non moins indispensables (cuillères en bois et chaudrons). Sans doute l'enclume et le burin sont-ils aussi nécessaires pour la fabrication des crêpes de Jean-Luc, comme la réussite d'une parfaite tourtière fait elle appel au contenu de la boîte à outil. Comment mettre en doute le fait que d'autres préparations exigent des installations plus sophistiquées, aussi nécessaires à l'ajustement des macarons de Montmorillon qu'à la plus parfaite chaudrée, à la délicate cuisson du chevreau à la Poitevine ou à la transformation des poirions ? Nul ne saurait davantage discuter le bien-fondé des vieilles coutumes régionales : depuis la Renaissance, comme l'enseigne le costume des participants, «le premier jour de janvier, le millas doit passer deux fois sous l'arceau avant d'être mangé».

AU LONG DE L'HISTOIRE

Si les légendes qui explicitent ces scènes peuvent trouver leur origine dans les gravures du XVIIIe siècle, elles évoquent souvent plus directement tantôt les annotations accompagnant les photos des albums de famille, tantôt les légendes des illustrations de presse, qui font replonger dans un passé plus ou moins lointain : dimanche 20 novembre 1892, «Monsieur Robert Ouillette de Saint-Sauvant dévoile son dispositif pour transformer les poirions en compote en moins de trois secondes» ; 15 août 1957, à Cozes près de Royan, «La tentative de record du monde de jonglage avec figues par les jumeaux Dezurik est interrompue par une phénoménale averse de grêle». Avec un brin de nostalgie pour des temps révolus, les souvenirs s'égrènent : «Chaque dimanche nous avions droit à une petite portion de fressure maison » ; île de Ré, 1er octobre 1928, «Mon premier poste fut de rester six mois sur le pont afin de m'assurer que la seiche soit prête le 23 avril pour le ragoût du capitaine». De l'aube teintée d'orange à la nuit la plus noire, les jours se succèdent dans une remarquable gamme de ciels passant de l'azur au bleu nuit, parfois parés d'une lune qui éclaire la scène, plus souvent étoilés. D'évidence, leurs couleurs chatoyantes contribuent aussi à la séduction des dessins du maître du *nonsense*, qui, depuis douze ans, met son art au service du patrimoine gastronomique de la région. Ainsi, «Tout au long de l'histoire, il y a eu de multiples tentatives pour s'emparer des recettes secrètes du Poitou-Charentes». ■

Le Safari historico-gastronomique en Poitou-Charentes, bilingue français-anglais, texte d'Alberto Manguel, entretien avec Glen Baxter et glossaire gourmand, éd. Atlantique, 2010, 128 p., 22 €

LE POIRION DE SAINT-SAUVANT

Dans la Vienne, des habitants de Saint-Sauvant ont propulsé la fête du poirion dans le calendrier des réjouissances gustatives. Lors de la dernière édition, ils ont inauguré la machine inventée par Robert Ouillette pour faire de la compote mais aussi traiter séparément les queues et les pépins des poirions. En fait, il s'agit d'une reconstitution approximative car les plans ont été perdus. Les poirionneurs se sont donc fiés au dessin de Glen Baxter. La machine ne fonctionne pas… mais un autre prototype est à l'étude ! Rendez-vous le 23 octobre 2011 à la 10e fête du poirion, qui promet de nouvelles recettes pour accommoder cette petite poire sauvage qu'on trouve dans les haies. L'an passé, des cuisiniers inspirés avaient préparé du gaspacho de concombre et poirion, du risotto au poirion et lait de soja, du chutney de poirion aux épices, du boudin au poirion, du flan de poirion et son coulis de fruits rouges, de la mousse de tabaraïe de poirion aux épices et crème chantilly.

J.-L. T.

MONSIEUR ROBERT OUILLETTE DE SAINT-SAUVANT DÉVOILE SON DISPOSITIF POUR TRANSFORMER LES POIRIONS EN COMPOTE EN MOINS DE TROIS SECONDES

Scofa, une recette tenue secrète

Beaucoup ont succombé à la tentation. Le scofa, meringue parfumée aux amandes et garnie de crème au beurre, est fabriqué par les sœurs du Carmel de Niort depuis quarante ans. Délicate et élaborée, la préparation du scofa est un secret qui ne franchit pas les portes des monastères.

C'est un pâtissier de Saint-Maixent-l'École qui a transmis ce précieux savoir-faire aux carmélites dans les années 1970. *«À son départ en retraite, il nous a confié cette recette et nous a formé à sa réalisation»*, se souvient sœur Rose-Marie. Le gâteau a été baptisé par une sœur : scofa comme «sucre crème œuf farine amandes». Le nom, comme une marque, est déposé. Au fil des années, le scofa est devenu l'unique spécialité des carmélites niortaises. Une pâtisserie qui aide la communauté à vivre et qui, fort de l'engouement suscité, a même *«fait école»*.

Il y a quelques années, les sœurs ont confié la recette aux moines de Ligugé puis aux carmélites de Bayonne. Un *«partage fraternel»* qui obéit à la règle : *«les communautés qui font du scofa doivent impérativement utiliser les mêmes ingrédients»*… et garder le secret ! Le beurre vient du Poitou-Charentes ; pas question d'utiliser de la poudre d'amandes : les fruits secs entiers sont patiemment broyés manuellement...

Marc Deneyer

Surtout, il faut acquérir le coup de main. *«Même si je vous donne les ingrédients et les proportions, je vous mets au défi de réaliser un scofa»*, prévient sœur Rose-Marie. *«Un pâtissier nous a avoué avoir essayé… Sans succès !»* Les moines de Ligugé, comme les sœurs basques, sont donc venus régulièrement se former au carmel de Niort. *«Une expérience très riche»* qui permet à la gourmandise de régaler des gourmands bien au-delà de la région. Et à cet étonnant succès commercial de faire vivre trois communautés religieuses. ***Mélanie Papillaud***

La moussaka de Katerina

La moussaka est un motif récurrent dans l'œuvre de Glen Baxter. Cette spécialité mériterait en soi un safari… Mais l'auteur, qui fréquente souvent la Grèce, n'a jamais réussi à en percer le secret. Voici la fameuse recette de la mère de Victoria, en direct d'Athènes.

Pour une grande famille

• 1,5 kg de pommes de terre • 1,5 kg de courgettes • 1,5 kg d'aubergines (longues) • ½ botte de persil finement coupé

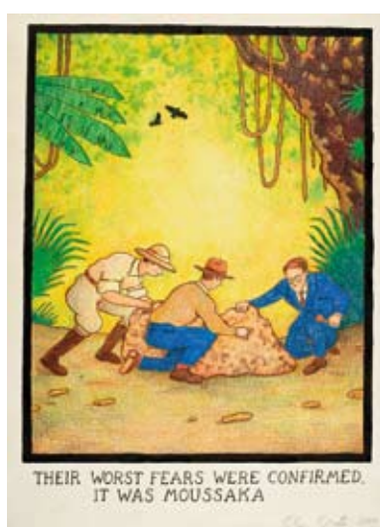
Farce de la viande hachée

• 1 kg de viande hachée de bœuf • 1 oignon haché • 1 verre de vin blanc • 1 verre à thé d'huile d'olive • 1 grande cuillère à soupe de jus de tomate • 150 à 200 g de tomates finement coupées ou râpées (à rajouter dans le jus de tomate) • Sel et poivre

Béchamel

• 15 grandes cuillères de farine • 1,5 à 2 litres de lait • 300 g de beurre • 4 jaunes d'œuf • 100 g de parmesan râpé • 100 g de fromage dur râpé

Faire revenir à la poêle les pommes de terre coupées en rondelles, avec du sel. Puis poser sur un papier absorbant.
Procéder de même avec les aubergines puis avec les courgettes.
Dans une grande poêle, faire revenir dans l'huile l'oignon haché, verser la viande hachée et bien mélanger.
Déglacer avec du vin blanc. Cuire jusqu'à que le vin s'évapore.
Ajouter un peu d'eau dans le jus de tomate et verser dans la préparation.
Ajouter sel et poivre.
Cuire jusqu'à ce que le jus de tomate soit absorbé. Laisser refroidir.
Pour la béchamel, faire fondre le beurre dans une casserole, verser la farine, cuire à feu doux jusqu'à ce que la couleur s'assombrisse.
Ajouter le lait jusqu'à ce que la préparation s'épaississe. Enlever du feu. Saler légèrement, poivrer généreusement. Verser le fromage, mélanger. Laisser refroidir puis mélanger les jaunes d'œufs.



Leurs pires terreurs se confirmaient : c'était de la moussaka.

Dans un grand plat, poser une couche de pommes de terre, une couche d'aubergines, une couche de courgettes, sans laisser d'espace entre les ingrédients. Répartir la viande hachée au-dessus, verser la béchamel. Cuire au four jusqu'à ce que la béchamel soit dorée. Laisser refroidir ½ heure avant de la couper la moussaka.

La digestion *du farci poitevin*

Un fameux farci poitevin nous reste sur l'estomac : remontées acides, lourdeurs et gargouillis présagent la crise de foie. Pourquoi ? Immersion dans les profondeurs du tube digestif, avec le professeur Christine Silvain, hépato-gastro-entérologue au CHU de Poitiers.

Par **Elsa Dorey** Dessins **Marie Tijou**

Lorsqu'on ingère un aliment après mastication, trois processus se succèdent : *«Il y a d'abord la digestion, c'est-à-dire la décomposition des nutriments en constituants simples, qui peuvent ainsi être absorbés à travers la muqueuse intestinale et enfin être distribués aux différents organes, en particulier le foie, grâce aux vaisseaux sanguins et lymphatiques»,* explique Christine Silvain, professeur au CHU de Poitiers et spécialisée en hépato-gastro-entérologie. Cette discipline concerne les problèmes liés au système digestif, composé de l'œsophage, de l'estomac, de l'intestin grêle et du gros intestin. D'autres organes, comme le pancréas ou la vésicule biliaire, interviennent pendant la digestion.

L'intestin grêle est le siège de l'absorption des nutriments. Pour qu'elle se déroule dans les meilleures conditions, l'intestin grêle doit disposer d'une quantité importante d'eau. Au gré de la composition des aliments, l'eau permet de les diluer et de favoriser leur absorption à travers les cellules de l'intestin. Pourtant l'intestin grêle ne mesure que trois mètres de long, c'est peu pour absorber toute cette nourriture. De fait, l'intestin est plissé sur toute sa longueur, chaque pli étant composé de villosités sur lesquelles les cellules de l'intestin (entérocytes) présentent une «bordure en brosse», soit des microvillosités. La surface de l'intestin est ainsi multipliée par 600.

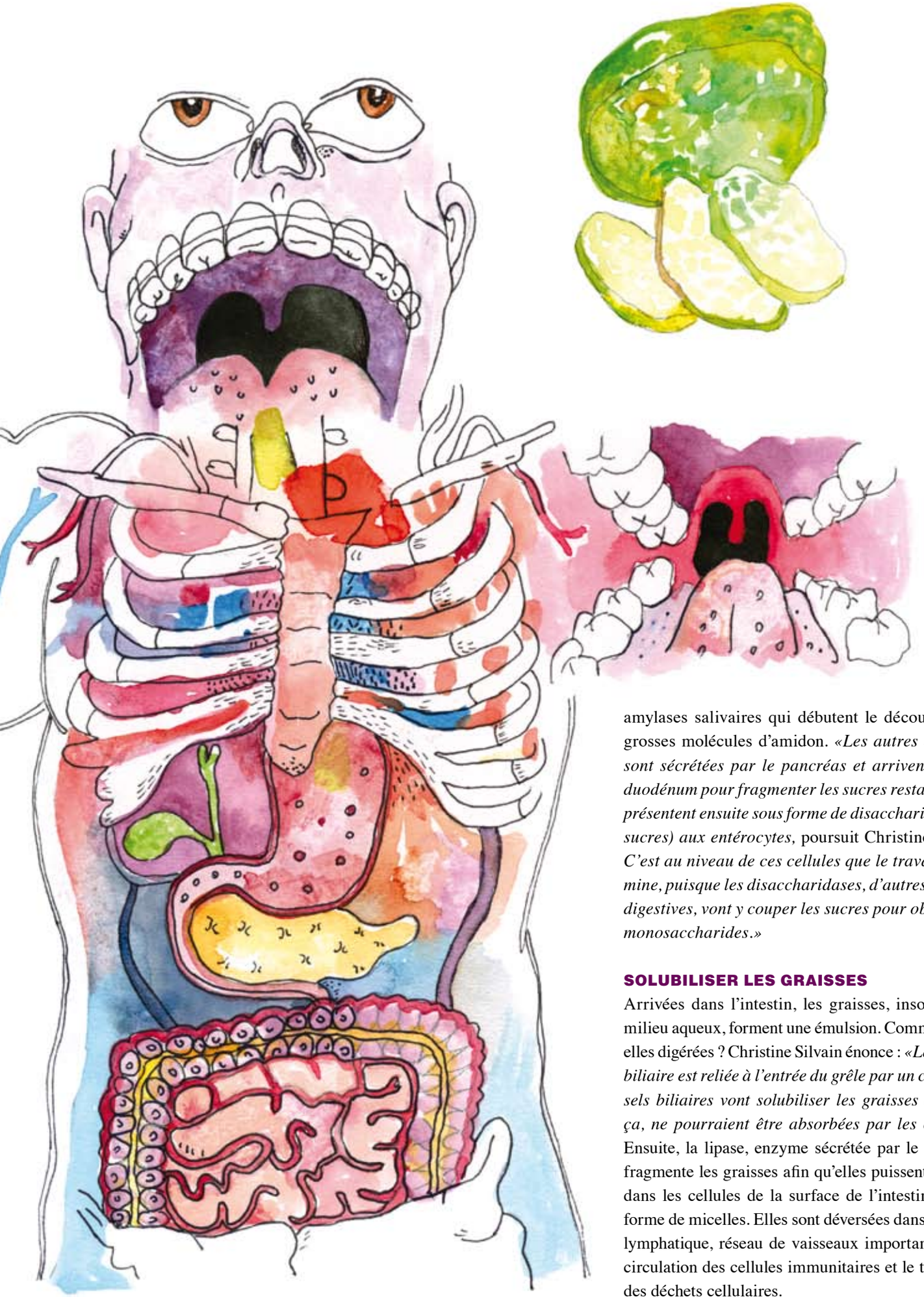
LES ENZYMES DE LA DIGESTION

La recette varie mais le farci poitevin est souvent composé d'un assortiment de légumes cuits : chou, épinards, oseille, blettes avec un peu de lard et quelques œufs. Ces aliments sont composés de protéines, essentiellement végétales, de graisses, de sucres. On y trouve aussi des vitamines, du fer et du calcium. Pour réduire les aliments en nutriments assimilables par l'organisme, l'intestin possède des alliés précieux : les enzymes de la digestion. Celles-ci sont assimilables à des «ciseaux» : elles découpent les molécules du système digestif sur des motifs reconnus. À chaque enzyme son motif.

Une enzyme, comme toute protéine, est produite grâce à l'expression d'un gène ou d'une série particulière de gènes. Si l'un de ces gènes est absent ou muté, l'enzyme n'est pas produite. Dans le cas des enzymes digestives cela provoque une «non-digestion», la personne ne digère pas l'aliment. Par exemple, certaines personnes ne produisent pas de tréhalase, une enzyme indispensable à la digestion du tréhalose, un sucre exclusivement produit dans les champignons. Dans d'autres cas, chez certaines ethnies d'Afrique du Nord, les individus ont un déficit en lactase, l'enzyme qui découpe le lactose, un sucre présent dans le lait. *«Ces populations n'ont donc jamais bu de lait, c'est dans leur culture,* explique Christine Silvain. *S'ils en boivent ils ne le digèrent pas, et cela provoque des diarrhées. Ils se sont donc adaptés et mangent du calcium d'une autre façon.»* La plupart des enzymes digestives sont produites par le pancréas.

FRAGMENTER LES SUCRES

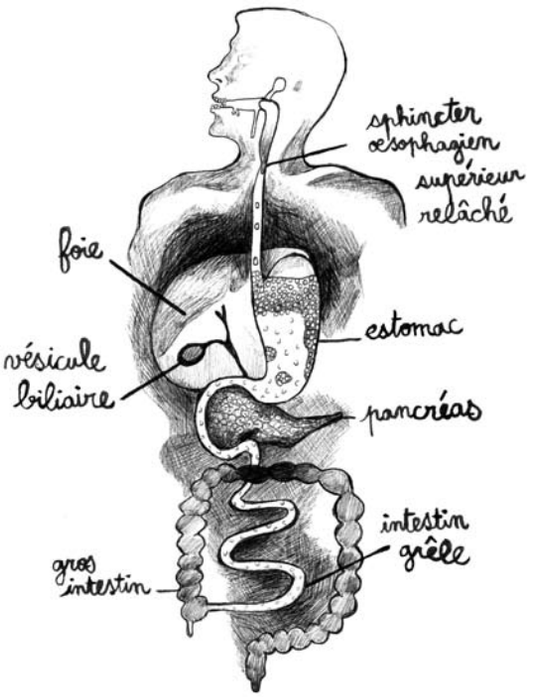
Les amylases sont des enzymes digestives spécialisées dans la digestion des sucres. Une bouchée de farci et un morceau de pain, et c'est autant de sucres ingérés. Dans le farci, il y a du saccharose, présent essentiellement dans les légumes et formé de deux sucres : le fructose et le glucose. Le pain est essentiellement composé d'amidon, une très longue chaîne de glucose. La digestion de l'amidon doit donc être débutée dès l'entrée en bouche, ainsi certaines amylases sont présentes dans la salive. Ce sont les



amylases salivaires qui débutent le découpage des grosses molécules d'amidon. *«Les autres amylases sont sécrétées par le pancréas et arrivent dans le duodénum pour fragmenter les sucres restants. Ils se présentent ensuite sous forme de disaccharides (deux sucres) aux entérocytes,* poursuit Christine Silvain. *C'est au niveau de ces cellules que le travail se termine, puisque les disaccharidases, d'autres enzymes digestives, vont y couper les sucres pour obtenir des monosaccharides.»*

SOLUBILISER LES GRAISSES

Arrivées dans l'intestin, les graisses, insolubles en milieu aqueux, forment une émulsion. Comment sont-elles digérées ? Christine Silvain énonce : *«La vésicule biliaire est reliée à l'entrée du grêle par un canal. Les sels biliaires vont solubiliser les graisses qui, sans ça, ne pourraient être absorbées par les cellules.»* Ensuite, la lipase, enzyme sécrétée par le pancréas, fragmente les graisses afin qu'elles puissent pénétrer dans les cellules de la surface de l'intestin, sous la forme de micelles. Elles sont déversées dans le réseau lymphatique, réseau de vaisseaux important pour la circulation des cellules immunitaires et le traitement des déchets cellulaires.



Et l'estomac, à quoi sert-il ? S'il n'est pas très utile pour digérer graisses et sucres, il permet de séparer les nutriments mécaniquement et débute la digestion des protéines. L'estomac brasse les aliments et sécrète le suc gastrique, contenant l'acide chlorhydrique et la pepsine gastrique. L'acidité de l'estomac permet une linéarisation de la protéine et la pepsine, encore une enzyme de la digestion, la découpe en morceaux appelés peptides. À l'entrée de l'intestin, les enzymes pancréatiques, les protéases, et les enzymes de surface des entérocytes vont couper les peptides en unités de protéine, appelés acides aminés.

ACIDITÉ DE L'ESTOMAC ET REFLUX GASTRIQUE

«Les cellules de l'estomac sont recouvertes d'une couche de mucus qui les protège des enzymes et des sucs gastriques», explique Christine Silvain. Sauf si l'estomac sécrète plus d'acide. C'est peut-être ce qui s'est produit après ce repas gargantuesque. La muqueuse est alors altérée, et les cellules brûlées par les sucs. La brûlure entraîne une inflammation, car les cellules altérées envoient des signaux aux cellules immunitaires afin qu'elles stoppent la brûlure et nettoient la zone altérée. Si l'estomac est brûlé, c'est une gastrite. Si l'acide passe accidentellement dans le duodénum et brûle les entérocytes, c'est une duodénite. Les cellules agressées de l'intestin grêle ne peuvent plus absorber le liquide bu ou sécrété au cours de la digestion. Le côlon est submergé, il y aura donc une évacuation par voie naturelle : c'est la diarrhée assurée ! Comment soigner une gastrite ? *«Pour guérir l'inflammation de l'estomac, on prescrit soit des médicaments qui stoppent la sécrétion cellulaire d'acide chlorhydrique, soit des médicaments qui protègent la muqueuse, comme les médicaments à base d'argile»* précise Christine Silvain. Et l'inflammation de l'œsophage, ça existe ? Oui, quand il y a reflux gastrique : le sphincter, l'anneau musculaire destiné à fermer le passage de l'estomac à l'œsophage, peut ponctuellement laisser remonter l'acide gastrique dans l'œsophage. De la même manière qu'une gastrite, l'acide va brûler les cellules de la surface de l'œsophage, qui n'est pas protégée par un mucus, et déclencher une inflammation. Inflammation bénigne... si elle n'est pas systématique.

STRESS, GASTRITE ET ULCÈRE

Ces soucis de digestion sont tout de même angoissants, il y aurait de quoi se causer un ulcère ! Mais qu'est-ce qu'un ulcère ? Et le stress joue-t-il un rôle dans sa formation ? *«Le stress augmente la sécrétion d'acide chlorhydrique. Une gastrite peut donc être provoquée par le stress. Mais l'ulcère se développe en général à cause d'une bactérie flagellée,* Helicobacter pylori, précise Christine Silvain. *Elle s'accroche à la cellule sécrétrice de mucus, modifie la quantité d'acide sécrété et provoque l'inflammation.»* La bactérie est donc responsable d'une gastrite chronique qui creuse littéralement un trou dans le tube digestif. Ainsi ces maux de ventre n'étaient donc pas dus à une crise de foie ? D'ailleurs le foie, à quoi sert-il ? Une fois la barrière des entérocytes franchie, les graisses, les protéines et les sucres rejoignent cette véritable usine à nutriments. Le foie les réceptionne et les métabolise, c'est-à-dire qu'il les transforme dans les hépatocytes, les cellules du foie, soit pour les stocker, soit pour les distribuer dans le système sanguin. Quel que soit le mal, le foie n'y est pour rien ! Cette expression populaire désigne tout simplement l'ensemble des troubles de la digestion.

Ils surviennent lorsque la digestion est ponctuellement plus lente. Ce peut être pour différentes raisons. Par exemple, lorsque la quantité d'aliments est trop importante à digérer, il y a inadéquation entre ce que l'intestin reçoit en nutriments et la sécrétion des enzymes de digestion. La vésicule biliaire peut être exceptionnellement paresseuse et ne sécrète pas assez de bile. Il arrive aussi que l'estomac brasse la nourriture plus lentement. *«Les aliments vont stagner dans l'estomac,* explique Christine Silvain*, il est ainsi distendu et la distension stimule les récepteurs à la douleur. L'intestin est aussi sensible à la distension.»* Enfin, il ne faut pas oublier que certains aliments, en particulier le chou, provoquent des flatulences et des ballonnements.

Gastrite, distension de l'estomac ou de l'intestin... aucun problème grave finalement suite à ce trop-plein de farci poitevin. Attention tout de même aux repas copieux car la digestion est un système rodé qui possède ses propres limites ! La digestion est décidément une question d'équilibre. ■

ASSOCIATION

Victimes de la révolution verte

L'association Phyto-victimes a été créée le 19 mars 2011 à Ruffec. *«Les statuts viennent d'être déposés à la préfecture et nous avons à ce jour 150 demandes d'adhésion. Nous espérons 200 à la fin de l'année.»* Le président, Paul François, est cet agriculteur de Bernac, près de Ruffec en Charente, qui s'est intoxiqué en 2004 au Lasso, herbicide commercialisé par Monsanto et depuis retiré de la vente. Le tribunal des affaires de sécurité sociale (Tass) a reconnu en 2008 le lien entre ses problèmes de santé (pertes de connaissance, malaises, maux de tête à répétition) et l'exposition massive au Lasso de 2004. Le jugement a été confirmé en appel en janvier 2010. Parallèlement, Paul François a entamé une procédure contre Monsanto.

Extrêmement médiatisée, cette affaire a ouvert une brèche dans la carapace mutique du monde agricole. Les appels d'agriculteurs, de femmes d'agriculteurs, se sont multipliés chez Paul François. *«Il y a de nombreux drames, des gens gravement malades, des morts.»*

Le premier objectif de Phyto-victimes est donc d'aider les professionnels utilisateurs de pesticides à savoir si leur maladie est liée à leur activité et, le cas échéant, à faire reconnaître leur pathologie comme maladie professionnelle. *«Aujourd'hui, c'est très difficile parce que, en premier lieu, aucune des maladies professionnelles agricoles inscrites au tableau de la Mutualité agricole n'est liée aux pesticides.»* L'aide apportée par l'association est d'abord d'orienter les malades dans le labyrinthe administratif et judiciaire et *«si cela ne suffit pas»,* les juristes, médecins et chercheurs adhérents apporteront leur concours à la constitution des dossiers.

Le deuxième objectif est de *«faire un contrepoids au discours de l'Union des industries de la protection de la plante (UIPP) et faire en sorte que les pouvoirs publics prennent conscience de la gravité du problème».* L'association souhaite notamment que ces derniers modifient les tableaux des maladies professionnelles, rendent les centres anti-poisons indépendants et qu'ils changent les processus d'homologation des produits.

Paul François annonce un scandale de la même ampleur et sur le même modèle que celui de l'amiante. *«Phyto-victimes parlera pour le monde paysan. Si moi j'ai attaqué Monsanto, à plusieurs on peut faire avancer les choses.»*

Aussi, les résultats définitifs de l'étude Agrican (Agriculture & cancer) sont-ils très attendus. Menée auprès de plus de 180 000 personnes, cette étude coordonnée par Pierre Lebailly, du Groupe régional de recherche sur le cancer (Grecan) de Caen, est la première analyse d'envergure des effets potentiels des expositions professionnelles agricoles sur la santé des agriculteurs. D'après les premiers résultats diffusés en décembre 2010, il apparaît que si globalement les agriculteurs meurent moins de cancer que le reste de la population, ils sont en même temps plus concernés par certains types précis comme les cancers de la prostate, de la peau ou du sang, ou encore par les maladies de Parkinson ou de Charcot. Reste aux chercheurs à croiser les données pour mettre en évidence les liens entre l'exposition aux pesticides et les pathologies.

Anh-Gaëlle Truong

www.phyto-victimes.fr
Tel. 06 48 86 78 79
(demander Guillaume)

Noémie Pinganaud

NOTRE POISON QUOTIDIEN

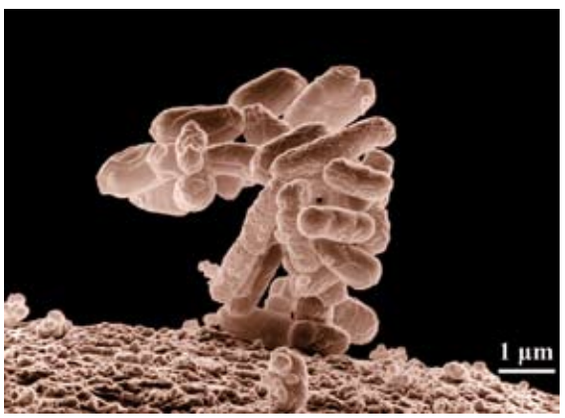
Le documentaire de Marie-Monique Robin, *Notre poison quotidien*, s'ouvre sur la réunion à l'initiative du Mouvement pour le droit et le respect des générations futures (MDRGF) tenue en janvier 2010 à Ruffec d'une trentaine d'agriculteurs, dont Paul François et Yannick Chenet, viticulteur de Saujon depuis décédé d'une leucémie. Cette réunion peut être considérée comme une première pierre à la création de Phyto-victimes. Mais la journaliste pousse son enquête au-delà des effets des produits phytosanitaires sur les utilisateurs, elle s'interroge sur les effets que peuvent avoir les résidus de pesticides mais aussi l'aspartame et le bisphénol A présent dans les plastiques alimentaires sur notre santé à tous. La démonstration fait d'autant plus froid dans le dos qu'elle met aussi en avant les défaillances et l'opacité des processus d'homologation aussi bien que les pressions des industriels, affligeants de mauvaise foi.

Pathogènes à table

Les micro-organismes sont omniprésents dans notre environnement. Nous les retrouvons dans le sol, l'air, l'eau, mais également sur notre peau. Ils sont aussi présents dans notre système digestif et sur les aliments que nous consommons.

Par **Valentine Berthon** et **Christeva Montanède**

Dessin **Jean Grimbert**



Bactérie *Escherichia coli.*

La plupart de ces micro-organismes sont inoffensifs, et même parfois utiles à l'homme comme ceux utilisés pour la fermentation des fromages. Cependant certains présentent une menace pour notre santé et peuvent provoquer des maladies. Ces micro-organismes «pathogènes» sont parfois mortels, comme ce fut le cas en juin avec une souche d'*Escherichia coli* entérohémorragique (Eceh).

DÉGRADATION DE L'ALIMENT, INFECTION OU INTOXICATION. Certains agents pathogènes provoquent systématiquement une réaction de l'organisme tandis que d'autres, présents en petites quantités ou peu longtemps dans l'aliment, n'auront pas d'incidence sur la santé.
Dans le cas d'une dégradation alimentaire, l'aliment perd son aspect et ses qualités initiales. Cela se traduit par une modification de son aspect visuel, de son odeur, ou de son goût, sans avoir d'incidence sur la santé.

Lorsqu'il s'agit d'une infection alimentaire, les agents pathogènes se développent dans le système digestif. Ils y causent une infection pouvant se traduire par des diarrhées ou des vomissements. Si les symptômes surviennent en même temps chez au moins deux personnes ayant consommé un repas en commun, il s'agit alors d'une toxi-infection.
S'il s'agit d'une intoxication alimentaire, les agents pathogènes produisent des substances toxiques s'accumulant dans les aliments. L'ingestion de ces toxines peut provoquer de nombreuses maladies, avec des symptômes plus ou moins graves, pouvant aller jusqu'au décès.

Article écrit dans le cadre de l'UE Médiation scientifique de l'Université de Poitiers et de l'Espace Mendès France.

Les bactéries

Micro-organismes sans noyau et possédant leur propre matériel génétique, les bactéries sont la cause la plus fréquente d'infection alimentaire en France.
Elles sont qualifiées de pathogènes strictes lorsqu'elles provoquent toujours une maladie, et de pathogènes opportunistes quand elles ne sont pas fondamentalement nocives mais profitent de l'état de faiblesse d'un individu pour le devenir.
Deux grands agents infectieux appartenant à cette famille : la salmonelle et le staphylocoque doré, qui provoquent 80 % des cas d'intoxication en France.
Les salmonelles se logent dans le tube digestif (entérobactéries). Chez l'homme, elles sont responsables de deux grandes infections, la gastro-entérite d'origine alimentaire et la fièvre typhoïde. La viande de volaille crue est l'aliment le plus fréquemment contaminé, mais aussi d'autres viandes crues, le lait non pasteurisé, ou les œufs. Les fruits et les légumes peuvent également contenir des pathogènes, si le sol dans lequel ils ont été cultivés a été contaminé par des déchets d'animaux.
Les symptômes de la salmonellose sont des migraines, diarrhées, douleurs abdominales, nausées, frissons, fièvre et vomissements.
Quant aux staphylocoques dorés, ils produisent des entérotoxines à l'origine de différents symptômes : crampes abdominales, vomissements et diarrhées sévères. Les aliments généralement concernés sont les pâtisseries, crèmes pâtissières, mayonnaises.
Notre organisme contient aussi de nombreuses bactéries généralement inoffensives que l'on appelle bactéries commensales. Certaines sont indispensables à l'homme, comme les bactéries constituant notre flore intestinale : elles coopèrent et forment une barrière contre les agents pathogènes apportés par l'alimentation. *Escherichia coli* est la plus connue – même si une souche pathogène a provoqué une grave crise sanitaire en Europe. Les bactéries de la flore intestinale fabriquent des substances nécessaires à l'organisme, comme la vitamine K essentielle à la coagulation sanguine, et assurent des fonctions de défense immunitaire.

Les levures et moisissures

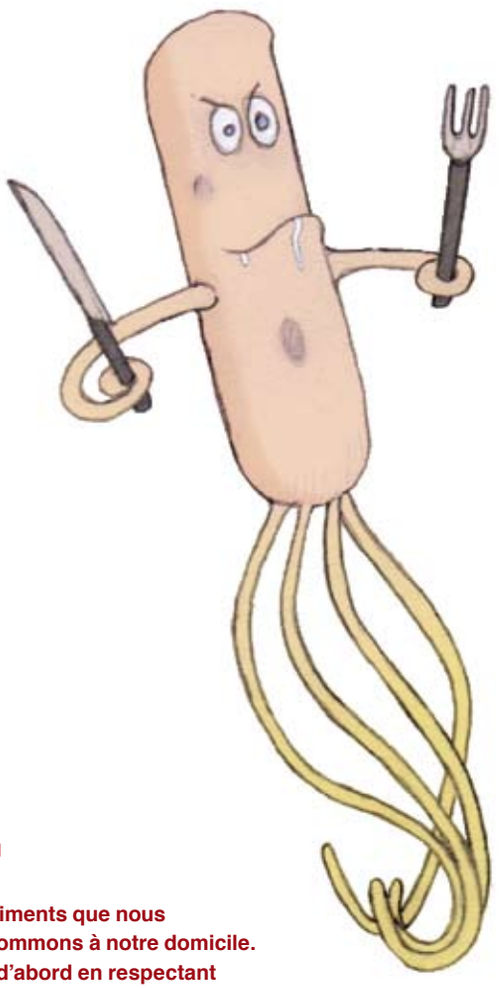
Les levures et moisissures sont généralement peu pathogènes, mais certaines sont toxiques, comme les mycotoxines, à l'origine des mycoses, ou *Aspergillus spp* qui provoquent des problèmes respiratoires et allergiques. Certaines personnes peuvent être allergiques aux moisissures dites «alimentaires», présentes sur la nourriture, notamment dans les herbes aromatiques, les épices, les viennoiseries et même la peau du saucisson. Elles se développent seulement à la surface des aliments, car elles sont aérobies strictes (elles ont besoin d'oxygène pour vivre).
Les moisissures et champignons sont parfois utilisés par l'homme, notamment lors de la phase d'affinage de certains fromages. On utilise ainsi *Penicillium rocqueforti* pour donner le bleu du roquefort, ou *Penicillium cammenberti* pour donner le duvet blanc du camembert.
Il est possible d'empêcher leur apparition sur les aliments, en utilisant des moisissuricides, comme l'acide propionique dans la pâte des pains emballés, ou le diphényl pour les agrumes.

Les protozoaires

Les protozoaires sont des organismes unicellulaires vivant dans l'eau ou dans le sol. Si certains ont une vie parfaitement autonome, d'autres, les protozoaires parasites, nécessitent un ou plusieurs hôtes pour vivre. Présents dans l'alimentation, les protozoaires parasites peuvent entraîner des maladies, ils sont très présents dans les pays chauds et se propagent en contaminant l'eau et la nourriture.
Toxoplasma gondi, retrouvé dans les viandes contaminées, provoque la toxoplasmose s'il est ingéré. Cette maladie passe souvent inaperçue mais elle pose problème chez les femmes enceintes, allant jusqu'à la perte du fœtus.
L'amibe *Entamoeba histylotica* provoque des diarrhées, des coliques, voire une hépatite amibienne lorsqu'elle est ingérée.
Trichomonas intestinalis, Chilomastix mesuilii et *Giardia intestinalis* sont responsables d'infections se traduisant par des diarrhées aiguës ou chroniques.
Signalons que d'autres protozoaires sont dits «symbiotiques» quand ils entretiennent avec notre organisme une relation bénéfique tant pour eux-mêmes que pour notre organisme. Ils sont dit «commensaux» quand ils tirent un avantage de notre organisme sans nous causer de dommages ou qu'ils sont bénéfiques.

Les virus

Les virus sont des organismes acellulaires, c'est-à-dire qu'ils n'ont pas de vie autonome. Pour proliférer, ils doivent introduire leur matériel génétique dans une cellule, qui se chargera de reproduire le virus avant de mourir.
Ils sont responsables d'un tiers des cas de toxi-infection alimentaire dans les pays développés et peuvent être présents dans les fruits de mer, les crustacés et les végétaux crus ou dans des aliments manipulés par une personne infectée.



Les plus importants sont les norovirus, ou virus de Norwalk, responsables de la gastro-entérite virale, maladie qui se caractérise par des nausées, vomissements, diarrhées et crampes abdominales qui se développent 24 à 48 heures après l'ingestion de nourriture ou d'eau contaminées, et qui peut nécessiter une hospitalisation d'urgence.
Les rotavirus sont la première cause de diarrhée aiguë sévère chez le jeune enfant. Pratiquement tous les enfants y sont confrontés au moins une fois au cours de leurs cinq premières années. En France, les rotavirus sont à l'origine de près de 300 000 épisodes annuels de diarrhée aiguë chez les enfants, entraînant une dizaine de décès chaque année.
Le virus de l'hépatite A est différent car il ne se limite pas à l'estomac mais peut aussi toucher les intestins et le foie. Il peut entraîner la jaunisse. Cependant, il n'y a pas de lésion hépatique chronique, et lors d'une infection par ce virus, la fabrication d'anticorps permet à l'organisme d'être immunisé contre les infections futures. Ces infections peuvent être prévenues par la vaccination. En France, on dénombre environ 1 300 cas d'infections par ce virus chaque année.
Le virus de l'hépatite E est très répandu dans les pays en voie de développement au climat chaud. Il se propage principalement par le biais de la contamination fécale de la nourriture et de l'eau. L'infection peut entraîner une jaunisse, un état anorexique, une hépatomégalie, c'est-à-dire une hypertrophie du foie qui devient douloureux au toucher, des nausées et un état fiévreux.

Comment se prémunir

Il est possible de réduire le risque de problèmes de santé liés aux pathogènes alimentaires. De nombreux contrôles, associés à de bonnes pratiques d'hygiène, permettent d'assurer la mise à disposition d'un aliment sain, de sa production à sa distribution, dans des structures telles que les cantines, les restaurants d'entreprises ou traditionnels. Cependant, c'est à nous, consommateurs, de préserver les aliments que nous consommons à notre domicile. Tout d'abord en respectant la chaîne du froid. En effet, une température basse permet de ralentir, voire de stopper la prolifération de la plupart des pathogènes alimentaires. Pour cela, il est nécessaire d'utiliser un sac isotherme lors de l'achat de l'aliment, et le conserver ensuite à la température indiquée par le fabricant. Il est également recommandé de vérifier régulièrement le bon fonctionnement des réfrigérateurs et congélateurs du domicile, de les nettoyer régulièrement et de stocker les aliments sans emballage dans des sacs de congélation individuels.
Ensuite, en ayant une hygiène irréprochable grâce à un lavage poussé des mains et des ongles avant de cuisiner et aussi entre chaque manipulation d'aliment. De la même façon, il est important de bien nettoyer le plan de travail et les ustensiles de cuisine.
Les dates de péremption sont d'excellents indicateurs pour une consommation saine des aliments, surtout en ce qui concerne la viande et les poissons. En règle générale, il faut éviter de consommer un produit pour lequel on aurait un doute à cause de son aspect inhabituel.

Merveilles de Robert Marteau

De l'humus, il y a en a beaucoup dans les livres de Robert Marteau. N'oublions pas que ce poète, né en 1925 dans la forêt de Chizé, décédé à Paris le 16 mai 2011, voulait «renouveler la langue française par l'humus»[1]. De cet humus qui nourrit la terre et tout ce qui y vit. Ce don qui fait vivre et, parfois, s'élever l'homme. Ainsi l'œuvre de Robert Marteau, qui est sous-tendue par une mystique de la nature, fourmille de nourritures terrestres et de métaphores culinaires. Dans *Le jour qu'on a tué le cochon* (Champ Vallon, 1991), récit qui, au-delà de la cuisine dudit animal, décrit une société rurale en train de basculer, il fait parler les paysans avec un naturel désarmant, sans rechercher l'effet pittoresque : «Ah ! c'était finement vu pour une cervelle de goret comme il a.» Ou bien : «Les nénettes lui remuaient comme de la gelée de coing.» «C'est-il Dieu possible qu'y ait des créatures faites comme ça rien que de miel et de beurre… Et ces deux panais qui sont là à renifler à savoir lequel pourra l'embrocher…»
Son grand œuvre, *Dans l'herbe* (Champ Vallon, 2006, prix du livre en Poitou-Charentes), est un entrelacs de dialogues et d'histoires. Par exemple, on voit comment se préparent les noces dans son Poitou d'avant-guerre. Et bien d'autres choses. Parmi lesquelles les merveilles, ces gâteaux de mardi-gras qu'ailleurs on nomme crêpes dures, tourtisseaux, bottereaux, fontimassous vendéens… «Il y avait un gel blanc comme du sucre, comme le sucre qui couvrait les merveilles. C'est grand-mère Élodie et Marie qui les avait faites le lundi et les drôles ont eu le droit à la fin de s'en découper selon leur goût et leur fantaisie dans ce qui avait été laissé de pâte. Mais ils avaient dû pour ça astiquer au Miror le chaudron de cuivre, et Marie avait fini de le nettoyer pour qu'il soit propre à y faire la cuisine, c'est-à-dire à mettre chauffer l'huile dedans, tout doucement, une fois le feu fait, la flamme tombée, la braise venue, bien chaude, bien rouge, et c'est quand on voit cette huile toute claire et douce à l'œil qui se met en surface à frémir qu'il faut jeter dedans quelques morceaux de pâte de façon à ce qu'ils ne se touchent pas et qu'ils gonflent, un peu comme un crapaud, disons plutôt comme la grenouille de la fable, mais sans en venir à éclater, et c'est le moment qu'avec l'écumoire on retire la merveille dorée comme de l'or qu'on aurait soufflé.»

Jean-Luc Terradillos

1. Entretien pour *L'Actualité Poitou-Charentes* n° 69 (juillet 2005).

Lagdanus

MICHEL BOUJUT UN ESPRIT LIBRE

Nous n'entendrons plus la voix de Michel Boujut, mort le 29 mai, cette voix d'un cinéphile si convaincant, critique de cinéma et grand passeur, coproducteur d'une émission de télévision mythique : Cinéma, cinémas. Né en 1940 à Jarnac, fils de Pierre Boujut, le poète tonnelier fondateur de *La Tour de feu* (dont il venait de rééditer le n° 47 consacré à Henry Miller), Michel Boujut avait toujours un œil sur son pays natal, notamment dans ses chroniques à la *Charente libre* (réunies dans *Vues rapprochées* au Temps qu'il fait, 2005). Pour *Le jeune homme en colère* (Arléa, 1998), il avait reçu le prix du livre en Poitou-Charentes. Son dernier livre, *Le jour où Gary Cooper est mort* (Rivages, 2011), raconte comment sa désertion du 16e Rima, le 13 mai 1961, en pleine guerre d'Algérie, fit de lui un cinéphile.
Pour le retrouver à Jarnac, voir sur Dailymotion le film réalisé en 2009 par les Yeux d'Izo pour le Centre du livre et de la lecture. Il dit notamment qu'il eut la chance d'avoir des instituteurs Freinet qui lui ont "appris" à faire un journal. *J.-L. T.*

JEAN-CLAUDE PIROTTE LES CONTES BLEUS DU VIN

À ceux qui ne connaissent pas Jean-Claude Pirotte, voici la meilleure intronisation. À la santé de ce grand écrivain, et de tous les vignerons, de tous les arpents qu'il a célébrés ! L'éditeur réunit en poche deux textes devenus rares, *Les contes bleus du vin* et *Un rêve en Lotharingie*, suivis d'un inédit «D'une France à l'autre» (mars 2010), où l'auteur rend hommage à Raymond Dumay, dont il avait préfacé plusieurs rééditions en poche, notamment *De la gastronomie française* («La petite vermillon», La Table ronde). Extrait : «À l'idée partisane d'une France uniforme et figée, Dumay oppose, et ne cessera d'opposer dans ses œuvres ultérieures, la vision réaliste d'une mosaïque étourdissante de faits historiques, de paysages, d'individus singuliers, de pratiques, de fromages, de vins, et de microcosmes dont l'assemblage symphonique exprime et consacre la grandeur La France est bien, aux yeux de Dumay, la partition musicale dont les routes sont les portées.» J.-L. T.
Éd. Le temps qu'il fait, 160 p., 10 €

ANTOINE EMAZ CUISINE D'ATELIER

Le poète va à l'os, il épure sans cesse, y compris dans ses recettes : «Ce midi, noix de Saint-Jacques aux courgettes. Quatre cinq gousses d'ail et deux courgettes pelées coupées en dés. Faire revenir à la poêle avec de l'huile d'olive. Ajouter les Saint-Jacques et cuire quelques minutes, en remuant le tout.»
À la maison, c'est lui qui fait les courses et qui cuisine. Répondant à Michel Collot qui dit apprécier ses notes sur la cuisine : «C'est vrai qu'en cuisine, il y a une "matière-émotion" de premier ordre.» Du concret, comme dans sa poésie. Sans garniture, sans fioriture, évidemment.
Après *Cambouis* (Seuil, 2009), Antoine Emaz donne à publie.net (éditions numériques créées par François Bon) une nouvelle série de notes d'atelier, sorte de journal de travail, de *Cuisine*… où se mêlent notes de lecture, réflexions, échanges. Un vrac inspiré qui permet d'entrer de plain-pied dans son domaine : «Aucune recette en poésie, rien que de l'expérience, et du faire.» *J.-L. T.*

Ouvrir une huître comme un livre de poésie

L'été, beaucoup de gens s'ennuient en vacances. Plage, courses, barbecue… la routine s'installe vite, surtout dans une île dont on a vite fait le tour. Alors ils achètent des journaux et des livres. Une aubaine pour les maisons de la presse et les libraires. C'est encore mieux si les auteurs viennent signer leurs ouvrages, ça fait une «bonne animation».

Dans une île qui pourrait être Oléron, un lundi 17 août à 10 h du matin, Allain Glykos s'installe à l'entrée de la librairie des Flots bleus, derrière «une table en formica beige modèle cantine scolaire», table qui deviendra le blason de cette mémorable journée. Une vraie calamité ! Aux yeux des passants, l'auteur semble avoir autant de vie que le meuble. Et quand il arrive qu'on s'approche de lui, qu'on remarque sa présence, c'est pour asséner des sentences à vous ratatiner le peu d'ego qui vous reste, du genre : «C'est con de pas avoir de succès !» Ironie du sort : sa première dédicace est pour des Hollandais. Il prend le parti d'observer ses congénères : «Vacances, vacuité !» Après avoir suffisamment maugréé, il s'en amuse et nous livre une galerie de portraits, criante de vérité et très drôle. Et mine de rien, l'auteur se livre à un examen de conscience. Que sait-il faire, au fond ? «Je dois me rendre à l'évidence, avoue-t-il, je n'ai aucun don pour raconter des histoires. L'écriture est pour moi le lieu d'une lutte sans répit avec le seul outil dont je dispose, ma langue maternelle. Rien d'excitant, rien de haletant. Le best-seller n'est pas de mon monde.»

En revanche, Allain Glykos sait parfaitement nous expliquer comment ouvrir les huîtres de Marennes-Oléron. Comme un livre de poésie, parce que la poésie surgit du vivant, de l'intersection de soi et de ce que l'on voit.

«Personnellement, je les ouvre par la charnière en tenant la lame du couteau le plus près possible de la coquille afin d'éviter tout dérapage et risquer une blessure. Je m'applique ensuite à bien sectionner le muscle adducteur pour ne rien laisser de branchie sur le couvercle détaché. C'est beau une huître. L'ouvrir avec autant de délicatesse qu'on ouvrirait un livre de poésie. Les branchies vertes ou grises, comme les feuillets d'un recueil. Je suggèrerai à mon éditeur de façonner désormais mes livres en forme de coquille d'huître. Nous les vendrons avec une rondelle de citron et un petit verre de blanc. Peuvent-ils comprendre cela les gens qui passent sans un regard pour moi.» ***J.-L. T.***

La signature, d'Allain Glykos, L'Escampette éditions, 128 p., 15 €

Sébastien Laval

Éloge du bigorneau

L'Atlantique a son poète, Marc Le Gros. À marée basse. Ses *Petites chroniques de l'estran* accompagneront utilement l'amateur qui, «méduses» aux pieds, rêve de pêcher la crevette, le homard ou le tourteau. Elles concluent – provisoirement nous l'espérons – un triptyque édité à l'Escampette (*Éloge de la palourde* et *Marée basse*). Des textes courts, pleins de saveur et d'esprit, d'histoires, d'inattendu, de coups de chapeau aux peintres et écrivains : «Je hais la confusion et le mauvais lyrisme. C'est pourquoi j'aime infiniment Méheut. Il y a en lui ce fond de naturalisme rigoureux et de "concrétude", pour parler comme le poète Robert Marteau, qui signe toujours pour moi l'artiste authentique et le vrai voyant.».

«Pour nous, même le plus menu fretin des grèves est sacré», prévient-il en commençant l'éloge du bigorneau. «L'habitude, dans les années soixante, était encore, une fois bouillis et décortiqués, d'en faire un tas et de les étaler sur une tartine de miche fraîche et préalablement napée d'une bonne couche de beurre salé et l'on sait qu'il est toujours un des hôtes, modeste encore une fois mais indispensable, de nos plateaux de fruits de mer.»

Et de conclure, après diverses considérations sur le destin littéraire de ces gastéropodes : «Aujourd'hui comme hier, au bigorneau de vase ou de port ou encore d'herbier ou même de parc, de ceux que les ostréiculteurs élevaient jadis dans de petits bassins étroits aux parois hautes car ces brouteurs leur rendaient bien des services en se chargeant du nettoyage, l'amateur éclairé préfèrera le bigorneau de fucus, toujours de belle taille et si propre qu'il est inutile de le laisser dégorger.

Contrairement aux autres dont le grégarisme est connu et qui pullulent, ce dernier ne court pas l'estran. Comme les meilleures choses, il se mérite ; c'est par les chaudes journées d'août au plus bas des enrochements, juste avant la remontante qu'on le prélève. Toujours à l'unité.» ***J.-L. T.***

Petites chroniques de l'estran, de Marc Le Gros, L'Escampette éditions, 128 p., 15 €

calendrier
des festivités culturelles

Chiharu Shiota, *Dialogue de l'ADN*, installation pour Habiter la Terre, Ve biennale internationale d'art contemporain de Melle, jusqu'au 18 septembre. Photo Sébastien Laval.

Pages réalisées par **Anh-Gaëlle Truong**

Nous vous proposons une sélection des manifestations culturelles de l'été. Signalons que le Comité régional du tourisme Poitou-Charentes recense fêtes et festivals sur le site www.poitou-charentes-vacances.com

SITES EN SCÈNE
Tout le long de l'été, plus de 60 spectacles de danse, théâtre, arts de la rue, pyrotechnie, concerts… sur 19 sites remarquables de la Charente-Maritime. Chaque événement est annoncé individuellement dans l'agenda qui suit. www.sitesenscene.fr

UNE TOILE SOUS LES ÉTOILES
Pendant tout l'été, 89 séances gratuites de cinéma de plein air s'égrènent dans toute la région. L'occasion de voir 43 films, des *Temps modernes* à *Camping 2*, de *Sacré Graal* à *Zabriskie Point*, pour tous les publics. www.poitou-charente.fr

LES JEUDIS DE L'ÉTANG VALLIER
Le canton de Brossac propose 6 rendez-vous musicaux sur la plage de l'étang Vallier avec Hello Bye Bye le 7 juillet, Sophia Charraï le 21 juillet, François and The Atlas Moutain le 28 juillet, Quintet Bartholo Flamenco le 4 août, Anakronic Electro Orkestra le 11 août et Le Prince Miiaou le 18 août. 05 45 78 89 09

CHANT GRÉGORIEN
Geoffroy Dudouit descend le cours de la Charente, de sa source (Chéronnac) le 26 juin à Port-des-Barques le 31 août, en proposant 25 concerts gratuits de chant grégorien *a capella* dans les églises romanes situées sur le chemin du fleuve. 06 36 79 77 14

LES RENCONTRES D'ÉTÉ DE LA MAISON DU COMÉDIEN
Cette programmation est assurée pour la dernière fois par Véronique Charrier, fondatrice de La Maison du comédien et directrice de ce lieu de 1999 à 2011. Claire Lasne Darcueil, nouvelle directrice, sera bien sûr présente avec sa compagnie, la compagnie Dehors / Dedans. Du 1er au 3 juillet à Alloue. 05 45 31 81 22 www.lamaisonducomedien.fr

MARDIS MUSICAUX
Concerts gratuits et variés tous les mardis soirs à Saint-Trojan-les-Bains sur l'île d'Oléron. 05 46 76 00 86 www.lesmardismusicaux.com

JEUDIS MUSICAUX DES ÉGLISES ROMANES
Du 9 juin au 29 septembre, rendez-vous musicaux (ensembles renommés ou jeunes talents, instrumentaux ou vocaux) tous les jeudis dans les églises romanes du Pays royannais. 05 46 22 19 20 www.pays-royannais-patrimoine.com

LES MERCREDIS DU JAZZ
Le jazz s'invite tous les mercredis de 18h à 20h30 dans les quartiers de Rochefort. Concerts gratuits. 05 46 99 08 60

JEUDIS NIORTAIS
Dans les jardins du Moulin du Roc à Niort, concerts gratuits tous les jeudis du 7 juillet au 25 août. Les premières parties sont assurées par des artistes régionaux et les secondes par des musiciens au rayonnement plus large.

POLYCHROMIES NOTRE-DAME-LA-GRANDE
Tous les soirs de l'été, au moment où le soleil se couche, la façade de l'église de Poitiers, chef-d'œuvre de l'art roman, se pare de mille couleurs grâce aux éclairages conçus par le collectif Skertzo.

CINÉ ARCHÉO
Projection de films d'archéologie tous les jeudis à 18h du 30 juin au 11 août à l'abbaye de La Couronne. Entrée gratuite. 05 45 90 74 32.

Elodie Frégé

Souad Massi

LES HEURES VAGABONDES
Du 1er juillet au 26 août, le festival égrène d'heureux, et gratuits, moments de musique dans toute la Vienne avec Mory Kante, Murray Head, Souad Massi, Cock Robin, Louis Chedid, Les Têtes raides... www.lesheuresvagabondes.fr

REQUIEM DE MOZART
Pour fêter ses 900 ans, l'abbaye de Fontdouce invite Michel Piquemal et le grand chœur de l'Abbaye aux Dames de Saintes à interpréter le *Requiem* de Mozart le 1er juillet. 05 46 74 77 08 www.fontdouce.com

DU 12 AU 16 JUILLET À LA ROCHELLE

FRANCOFOLIES

Ce serait certainement plus facile de citer ceux qui ne seront pas aux Francos plutôt que de dérouler la longue liste des participants au rendez-vous de la chanson française. Mais bon : Ours, Zaz, Lavilliers, Aubert, Zazie, Yodelice, Lilly Wood & the Prick, The Dø, Ben l'oncle Soul, Katherine, Stromae, David Guetta, Martin Solveig, Alain Chamfort, Stupeflip, Didier Super, Mélanie Laurent, Yaël Naïm, Elodie Frégé, Alex Beaupain, le Prince Miiaou… Tél. 05 46 28 28 28 www.francofolies.fr

FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM
Du cinéma à foison à La Rochelle du 1er au 10 juillet avec, entre autres, deux rétrospectives consacrées à Buster Keaton et David Lean, plusieurs hommages en présence des concernés dont Jean-Claude Carrière, une découverte du Mexique au travers de Juan Carlos Rufo et Carlos Hagerman ou encore une leçon de musique de Maurice Jarre...
05 46 52 28 96
www.festival-larochelle.org

FESTIVAL AU VILLAGE
Qu'il est riche ce festival ! Plus de 30 spectacles à disposition : de la musique (classique, tzigane, jazz), de la chanson (slam, rap, rock), du théâtre, du cirque, de la danse. à Brioux-sur-Boutonne du 1er au 9 juillet.
05 49 07 13 20
http://festivalauvillage.free.fr

FESTIVAL FREE MUSIC
À Montendre les 1er et 2 juillet avec Yaël Naïm, Wu Tang Clan, Gotan Project, The Dø et Lee Scratch Perry.
05 46 49 46 45
www.freemusic-festival.com

BOUILLEZ
Une dizaine de compagnies déambulent, "cirquent" et "théâtrent" les 2 et 3 juillet à Bouillé-Saint-Paul.
05 49 66 17 65
http://festival-bouillez.over-blog.com

FESTIVAL DES JEUX
Tous les jeux imaginables et inimaginables (traditionnels, de société, multimédias, pour les petits et les grands) du 6 au 17 juillet à Parthenay.
05 49 94 24 20
www.jeux-festival.com

GRANDE FÊTE MÉDIÉVALE
À Dignac le 3 juillet, de nombreuses compagnies se réunissent pour faire voyager le village charentais dans le temps. 05 45 24 50 87
www.fete-medievale.cad-dignac.info

Nuits Romanes

Depuis 2005, le festival Nuits Romanes anime chaque été l'extraordinaire patrimoine roman de la région Poitou-Charentes. Plus de 100 spectacles gratuits, du 2 juillet au 27 août, visent la symbiose entre le lieu, les artistes et le public.
Par exemple, l'église Saint-Pierre d'Aulnay-de-Saintonge est l'un des six sites de la région classés au Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco au titre des Chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Construite au XIIe siècle, l'église doit son statut de fleuron de l'art roman à la richesse théologique et artistique de son décor sculpté et à l'exceptionnelle harmonie dégagée par ses proportions.
Dans le cadre de Nuits Romanes, le 20 juillet, le quatuor Adrian Chamorro issu du prestigieux Orchestre des Champs-Élysées interprète les *Quatre saisons* de Vivaldi. Le concert est suivi à l'extérieur d'un spectacle de feu par la compagnie Arche en Sel. Grâce à une mise en lumière spécialement créée pour l'occasion, il est prévu ensuite que les spectateurs puissent admirer les détails exquis de la sculpture tout en profitant d'un buffet de produits régionaux à partager avec les artistes.
«Tous ces moments visent à instaurer un dialogue entre le monument, les artistes et le public en majorité composé d'habitants», explique Gishly Didon, directrice adjointe du Centre de culture européenne de Saint-Jean-d'Angély qui organise les Nuits Romanes d'Aulnay et de Matha le 6 juillet en partenariat avec les mairies.
La soirée inaugurale des Nuits Romanes a lieu à Melle le 2 juillet en l'église Saint-Hilaire, elle aussi classée à l'Unesco, avec l'ensemble Ars Nova et l'École nationale de cirque de Châtellerault. Ingrédients indispensables du festival, l'illumination de l'église et le "temps convivial", clôturent la manifestation.

http://nuitsromanes.poitou-charentes.fr/

Région Poitou Charentes

Compagnie Arche en sel «spectacle Danse de feu» Sonnac Nuit romane 2010.

FESTIVAL DE LA PAIX
Du 8 au 20 juillet, Saintes accueille des groupes folkloriques venus d'une douzaine de pays différents.
05 46 97 04 35 www.jeuxsantons.org

MUSIQUES ET DANSES DU MONDE
Les traditions de Bretagne se mêlent à celles d'Indonésie, de Serbie ou de Cuba avec, en final, les festivités nationales du 14 juillet. À Airvault du 8 au 14 juillet. 05 49 64 73 10 http://airvaudais-valduthouet.csc79.org

Bagad_Café

LES OREILLES EN ÉVENTAIL
Les musiques insolites se déclinent en une cinquantaine de spectacles gratuits du 8 au 10 juillet à Saintes.
05 46 92 34 26 http://lesoreille-seneventail.over-blog.com

Jean-François Heisser

T. Chapuzot

DU 15 AU 23 JUILLET À SAINTES

FESTIVAL DE SAINTES

Alliance réussie d'une programmation mêlant le classique à l'exigence et à l'inattendu, le festival de Saintes ne dément pas son succès. «Autrefois Mecque des baroqueux, écrit le directeur artistique, Stephan Maciejewski, le festival peut désormais compter sur un public en or, à l'esprit ouvert.» Ce dernier nous conseille notamment de savourer pour cette présente édition la cithare de Liu Fang, les lectures sur pianoforte de Jean-François Heisser et Vanessa Wagner, le charme vocal de Julian Prégardien, la sonorité de l'ensemble Graindelavoix, la présence d'Hana Blažiková ou encore la folie contagieuse de la fanfare Ciocarlia.
05 46 97 48 48 www.abbayeauxdames.org

FESTIVAL INTERNATIONAL DE GUITARE
Du 2 au 9 juillet dans les communes de l'île de Ré. www.iledere.com

FESTIVAL DES ENFANTS DU MONDE
24e édition du festival de groupes folkloriques enfantins avec, cette année, des minots du Costa Rica, de Géorgie ou de Malaisie. Avec en plus un concert le 9 de Blackberry 'n Mr Boo-Hoo et le 13 du Bal des trépassés. Du 9 au 15 juillet à Saint-Maixent. 05 49 05 54 05
www.rife.asso.fr

DRÔLE DE MÔME
Théâtre de rue, marionnettes, cirque, danse et concerts pour les enfants du 8 au 10 juillet au château de Montendre. 06 76 35 96 74
www.canton-montendre.fr

OH !!! FEUX...
Spectacle pyrotechnique à La Genétouze le 9 juillet.

À LA RECHERCHE DE L'IDIOT
Du 11 au 21 juillet, le Théâtre Amazone propose 10 représentations dans le château de La Roche-Courbon d'une adaptation de *L'idiot* de Dostoïevski. Tél. 05 46 90 72 36

RIV'JAZZ
Festival de jazz à Rivedoux Plage sur l'île de Ré les 15 et 16 juillet. Entrée libre. 05 46 09 39 39

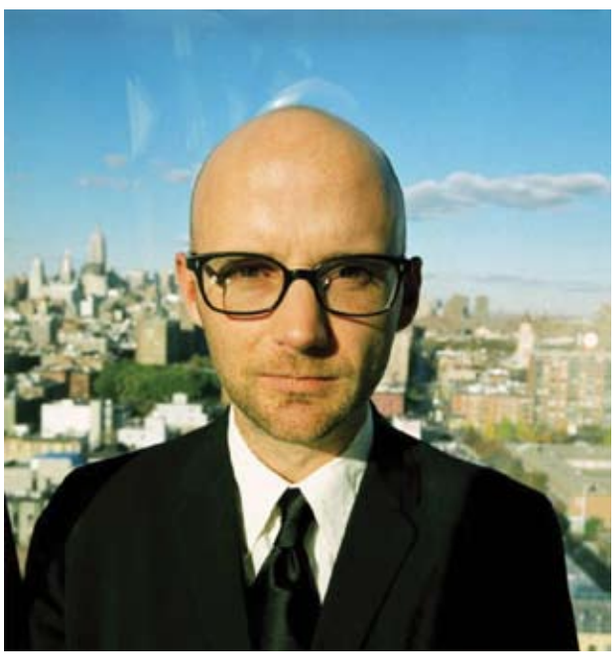
LES SOIRS D'ÉTÉ AU NORMANDOUX
Cette ancienne carrière emplie d'eau est réinvestie les soirs d'été du 12 juillet au 26 août par le monde du spectacle : musiques de tous horizons, danse, vidéo et art contemporain. 01 42 71 59 71
www.lacarrieredenormandoux.com

FESTIVAL D'ART PYROTECHNIQUE
Les compétiteurs rivalisent d'artifices pour remporter le trophée pyrotechnique de Saint-Palais du 14 au 20 juillet. 05 46 23 22 58
www.saint-palais-sur-mer.com

DÉCROCHER LA LUNE
Animation pyrotechnique et théâtrale du pont suspendu et des quais de Tonnay-Charente le soir du 16 juillet. Gratuit. 05 46 82 14 30

DRÔLES DE RUES
Spectacles, concerts et mises en lumière (gratuits) à Jonzac les 16 et 17 juillet avec l'Orchestre national de Barbès, la Cie La Machine, Pigalle et Charlélie Couture. 05 46 48 49 29

CONTES EN CHEMIN
Les histoires y sont semées comme de petits cailloux sur les chemins du Val de Sèvre du 16 au 25 juillet.
05 49 06 07 50.
www.cc-valdesevre.fr


Moby

DU 5 AU 9 JUILLET À COGNAC

BLUES PASSIONS

Les têtes d'affiche sont plus les arrières-petits cousins du blues que les tenants d'une réelle orthodoxie de la musique du diable : Moby, Morcheeba, ZZ Top, Raphaël Saadiq ou Texas. Mais, dans leur sillage s'inscrivent 80 concerts, majoritairement du plus pur blues. 05 45 36 11 81 www.bluespassions.com

ARTISANALES ET MÉDIÉVALES
Artisans d'art et métiers du goût sont mis en scène à la mode médiévale à Angles-sur-l'Anglin les 16 et 17 juillet.
05 49 48 86 87
www.anglessuranglin.com

Stéphane Blouin

Santa Macairo orkestar

ATOUTS ARTS
Festival des métissages musicaux et culturels, Atouts Arts programme cette année du ska-jazz-balkanik, du blues-rock touareg, du blues sénégalais et de la tarantelle électro-rock. Entièrement gratuit à Thouars du 12 au 16 juillet. 05 49 66 24 24 www.theatre-thouars.com

VILLAGE SESSIONS
Concerts variés (slave, jazz ou voix bulgares) du 16 au 23 juillet dans les villages autour de Villebois-Lavalette.
05 45 61 50 76
www.villagesession.com

NUITS MUSICALES
Six soirées de concerts (classique, tango, chants traditionnels nordiques, chants polyphoniques alpins) dans la superbe et tellurique église souterraine d'Aubeterre-sur-Dronne du 17 juillet au 19 août. 05 45 98 57 18 http://aubeterresurdronne.com

ARTENETRA
Festival de musique classique dans et autour de l'abbaye royale de Celle-sur-Belle du 18 juillet au 6 août.
05 49 28 29 68 www.artenetra.com

MUSIQUE EN RÉ
Une douzaine de rendez-vous du répertoire classique dans des sites remarquables de l'île de Ré du 19 au 28 juillet. À noter : l'achat d'un billet à l'office du tourisme de La Rochelle donne une réduction de 50% pour le passage du pont ! 05 46 41 14 68
http://musique-en-re.com

À LA CROISÉE DES CHEMINS
Spectacle théâtral historique du 20 au 25 juillet pour faire revivre le quotidien du prieuré de Saint-Jacques à Taillebourg qui accueillait au Moyen Âge les pèlerins de Compostelle.
06 77 39 84 65
http://taillebourg.net/blogs/lesbaladins

NEUVIL'EN JAZZ
Du 21 au 24 juillet à Neuville-de-Poitou avec Florence Grimal Quartet, Éric Legnini Trio et David El Malek, Jean-Pierre Derouard Big Band, Zago et Pacific Big Band. 05 49 54 47 80 http://neuvilenjazz.com/

LA VIE PARISIENNE
La troupe Figaro si ! Figaro la ! propose *La vie parisienne* d'Offenbach sous un chapiteau de cirque qui sillonne la région (Montmorillon, Vouneuil/Vienne, Buxerolles, Fouras, La Flotte en Ré, Royan, Saint-Georges-d'Oléron, La Rochelle et les Sables-d'Olonne) du 21 juillet au 4 août.
05 49 91 11 96
www.figarosifigarola.com

BOULEVARD DU JAZZ
Ce festival gratuit défend depuis 10 ans l'idée que le jazz n'est pas réservé à une élite. Du 21 au 23 juillet à Melle.
05 49 07 72 69 (répondeur)
http://aeb.ouvaton.org

LE RÊVE DE L'ABORIGÈNE
Conférences, films et concerts à la découverte des instruments traditionnels tels que le didjeridoo, la guimbarde ou l'arc à bouche et des peuples qui en jouent du 22 au 24 juillet à Airvault.
www.lereve-de-laborigene.net

FESTIVAL DE PEINTURE
Magné devient un village de chevalets les 23 et 24 juillet à l'occasion de son festival de peinture. Des centaines de peintres viennent s'y «affronter» à coups de pinceaux selon un thème imposé. 05 49 73 41 31
http://magne-animation.info

MARCHÉ FLOTTANT
Marché de produits régionaux dans le port de Vanneau-Irleau dans le Marais poitevin le 30 juillet.

UN VIOLON SUR LE SABLE
À chaque concert, près de 40 000 spectateurs s'installent sur la plage de Royan pour savourer de grands morceaux du répertoire classique. Du 25 au 29 juillet. 05 46 39 27 87 www.violonsurlesable.com

FESTIVAL DE L'ACADÉMIE DE CUIVRES ET PERCUSSIONS
Ensembles de cuivres et percussions, de jazz, ou encore Marching band réveillent Surgères du 23 au 31 juillet.
07 86 62 41 48
www.academie-surgeres.org

Jardins gourmandise

Les jardins éphémères de Saint-Fraigne sont implantés sur une zone marécageuse. Inondées tous les hivers, les parcelles doivent donc être recréées, replantées selon un nouveau thème à chaque printemps. Cette année, c'est la gourmandise qui a présidé au choix des plantes et des cheminements.

Les jardins de Saint-Fraigne sont constitués de neuf parcelles. Chacune a été investie par un groupe différent. Ont ainsi travaillé six groupes non-professionnels tels que le chantier d'insertion de Saint-Fraigne ou l'Établissement et service d'aide par le travail (Esat) de La Faye, tous encadrés par le paysagiste Rémi Marcotte, créateur des Jardins de l'Yeuse à Châteaubernard ; et trois groupes professionnels tels que la plasticienne Anne-Paule Mousnier, les paysagistes de chez Tamarin et les Jardins d'Isis. «Chacun a livré son interprétation de la gourmandise», explique Aurore Cheminade, coordinatrice du site Isle Nature. Ainsi, les travailleurs de l'Esat ont décliné la recette de la crêpe. Ils y ont fait pousser du blé pour la farine, du tournesol pour l'huile, des fruits pour les assaisonnements, ils ont façonné une poule pour figurer les œufs et inséré une jachère de phacélies pour évoquer l'importance de la pollinisation. De son côté, le groupe du foyer rural a plutôt compris la gourmandise comme une tentation.

La saison gourmande des Jardins éphémères se clôturera par une Journée internationale de la confiture, le 2 octobre, avec un concours de la meilleure confiote, un atelier de cuisine moléculaire, un marché international de confitures. Cette journée sera l'occasion de voir le spectacle «Les jardins s'emmusiquent de confiture» créé par le compositeur André-Marc Delcourt et la chanteuse Patricia Capdevielle à partir du recueil de textes *Confiotes* de Rémi Checchetto et interprété par un groupe de chanteurs amateurs, habitants des alentours et enfants de la Maison à caractère social de Saint-Fraigne. Le spectacle s'appuiera sur une sculpture aérienne et acoustique, un carillon, installée dès juin dans le jardin par Denis Tricot. Cette animation des jardins éphémères s'intègre dans un projet artistique «Les jardins 2011» confié au sculpteur et se déclinant dans quatre espaces jardiniers du Pays Ruffécois, à Nanteuil-en-Vallée, Ruffec, Tusson et Saint-Fraigne.

05 45 20 34 94
www.paysduruffecois.com

Mathieu Pellet

Violons Barbares

DE BOUCHE À OREILLE

Ce festival traverse depuis 25 éditions tous les cloisonnements érigés entre les styles musicaux, les générations, les cultures en programmant ceux qui font danser les gamins avec un biniou et bouger les vieux avec du gros son.
Du 25 au 30 juillet à Parthenay.
05 49 94 90 70 www.metive.org

LA FÊTE DU COGNAC

Les viticulteurs proposent trois soirées de concerts gratuits sur les bords de la Charente à Cognac avec le 28 juillet Rococo et Gaëtan Roussel, le 29 François & The Atlas Mountains et Fémi Kuti, et le 30 Blue King Brown et Emir Kusturica & The No Smocking Orchestra. 05 45 81 21 05
www.lafeteducognac.fr

...AVANT LA MÈRE DENIS

Spectacle chantant et dansant de la Cie Les 3C Théâtre autour du château de Surgères pour se rappeler ce qu'était un métier d'avenir avant la mère Denis.
Du 23 au 25 juillet. 05 46 07 00 23

FÊTE DES BATEAUX FLEURIS

Dans le Marais poitevin, défilé de bateaux fleuris par les habitants sur le thème de l'histoire de France. À Saint-Maxire le 31 juillet.
05 49 35 50 29
http://bateauxfleuris.com/

FÉERIE BATELIÈRE

Spectacle son et lumière sur le Marais poitevin à Arçais, le 6 et le 7 août.

LES CHAISES MUSICALES

Nathalie Dessay et Karine Deshaye sont les vedettes de ce trio de concerts. Jazz le 1er août à Vicq-sur Gartempe, classique le 2 à Saint-Sauveur et classique/musiques du monde le 3 à Vicq.
05 49 23 38 81 http://aufildesondes.com

FESTI'VAUX

Concerts gratuits du 2 au 4 août à Vaux-sur-Mer avec Féloche, Babet (du groupe Dionysos) et Kaolin. 05 46 38 79 05
www.vaux-sur-mer.com

Mor Karbasi

LES 21 ET 22 JUILLET À ROCHEFORT

RÉSONANCES

La place Colbert et la pelouse de la Corderie royale à Rochefort accueillent arts de la rue (Fanfaraï, Chabatz d'entrar, Baroso solo) et musiques du monde (Mor Karbasi, Mélissa Laveaux et Rajery).
05 46 82 15 15 www.festival-resonances.com

Lisa Roze

Féloche

LES 29 ET 30 JUILLET À CIVRAY

AU FIL DU SON

Sympathique rendez-vous comblant un tant soit peu le trou béant des manifestations rock du centre de la région.
Avec Patrice, High Tone, Les hurlements d'Léo, Féloche, Les ogres de Barback, King Charles, Beat Torrent, Elisa Do Brasil.
www.lachmiseverte.com

HUMOUR ET EAU SALÉE
Les arts de la rue entraînent la plage de Saint-Georges-de-Didonne dans leurs délires du 5 au 7 août. 05 46 06 87 98 www.humoureteausalee.net

ART ET PASSION DU BOIS
Cette 9e édition du festival organisé à Bréville par le Pôle des métiers d'arts du bois s'intéresse du 26 au 28 août au compagnonnage. 05 45 80 82 05 www.breville.org

COUPE D'EUROPE DES MONTGOLFIÈRES
Le ciel de Mainfonds en Charente se couvre, du 3 au 7 août, d'énormes ballons de toutes les couleurs. www.mainfonds.com

EUROCHESTRIES
Festival européen d'orchestres de jeunes à Pons et Jonzac du 3 au 15 août, à Niort du 15 au 22 août. 05 46 48 25 30 www.eurochestries.org

THÉÂTRE EN L'ABBAYE
Dans la cour des Angériens de l'Abbaye royale du 3 au 11 août à Saint-Jean-d'Angély avec *L'école des maris* d'après Molière par le Théâtre en stock, *Œdipe* d'après Voltaire par le Théâtre du Loup blanc et *La nuit des rois* d'après W. Shakespeare par Comédiens & Compagnie. 05 46 59 41 56 www.valsdesaintonge.eu

SPECTACLE PYROMÉLODIQUE
Mise en musique et en lumière le 7 août du village médiéval d'Angles-sur-l'Anglin. www.anglessuranglin.com

FESTIVAL DE L'ABBAYE DE FONTDOUCE
L'abbaye de Fontdouce accueille du 7 au 12 août deux soirées contes, deux soirées de musique classique et deux soirées consacrées au jazz. 05 46 74 77 08 www.fontdouce.com

SAX EN MOUVEMENT
Instrument emblématique du jazz, le saxophone ne se limite pas, et de loin, à ce répertoire. Démonstration lors de ce festival de saxophone du 8 au 16 août à Poitiers. 06 07 94 31 53 www.saxophone-evenement.com

ECLAD'ESNANDES
Soirées médiévales et pyrotechniques sous la protection des Lusignan, seigneurs d'Esnandes, rois de Chypre et de Jérusalem, les 14 et 15 août. 05 46 01 34 64

CLASSIQUEMENT VÔTRE
Sept concerts de haute tenue, dont deux gratuits, avec notamment les violonistes Laurent Korcia et Bernard Taboul ou le pianiste Pierre Pasquier. Du 15 au 20 août à Montmorillon. 05 49 91 11 96

SCÈNES DE JARDIN
Les habitants de Saintonge ouvrent leurs jardins aux artistes et au public pour en faire des scènes de théâtre, de concert ou de contes du 13 au 23 août. 05 46 32 04 72

FESTIVAL DU LIVRE
Du 13 au 15 août à Angles-sur-l'Anglin. 05 49 48 86 87 www.anglessuranglin.com

LES MURS ONT DES OREILLES
Programme de musique de chambre dans les églises de l'Airvaudais du 17 au 21 août. 05 49 64 73 10 http://airvaudais-valduthouet.csc79.org

FESTIVAL CRESCENDO
Dix concerts gratuits de rock progressif du 18 au 20 août à Saint-Palais-sur-Mer. www.festival-crescendo.com

JAZZ EN RÉ
Du 19 au 22 août, Saint-Martin-de-Ré propose 4 soirées gratuites de jazz. 05 46 09 20 06 www.saint-martin-de-re.net

LUMIÈRES DU BAROQUE
L'ensemble Mensa Sonora joue un répertoire baroque sur instruments d'époque. Son festival, du 24 au 28 août à Saint-Romans-lès-Melle et Celles-sur-Belle, s'attache à Monteverdi, aux concerti vénitiens, au baroque *a capella*, à la danse vénitienne et, lors d'un concert événement le 28 août dans l'Abbaye royale de Celles, à la musique sacrée de San Marco. 05 46 00 13 33 www.mensasonora.com

ROCHEFORT EN ACCORD
Les rencontres inédites qu'il provoque entre des musiciens sont la marque de fabrique du festival : improvisations, reprises et interprétations y sont toujours des moments uniques, du 25 au 27 août à Rochefort. 05 46 99 08 60 www.rochefort-en-accords.fr

FESTIVAL DE LA FICTION TV
Du 7 au 11 septembre à La Rochelle www.festival-fictiontv.com

GRAND PAVOIS
Salon nautique international à flot à La Rochelle du 14 au 19 septembre. 05 46 44 46 39 www.grand-pavois.com

LES VACANCES DE M. HAYDN
Festival de musique de chambre à La Roche-Posay du 16 au 18 septembre. 05 49 90 79 43 www.lesvacancesde-monsieurhaydn.com

CIRCUIT DES REMPARTS
Depuis sa création en 1939, le tracé du circuit automobile n'a pas changé d'un iota. Les voitures, historiques, retrouvent ici une seconde jeunesse. Du 16 au 18 septembre à Angoulême. www.circuit-des-remparts.com

SAINT-BENOÎT SWING
Les 23 et 24 septembre à la Hune : Eddy Louiss, Les doigts de l'homme et le Maariv Jazz Orchestra. http://stbenoitswing.zic.fr

COUP DE CHAUFFE
Du 2 au 4 septembre, plus de quatre-vingt artistes acrobates, jongleurs, comédiens, danseurs, musiciens, marionnettistes prennent d'assaut les rues de Cognac. www.avantscene.com

FESTI 86
Festival de théâtre amateur à Poitiers du 24 septembre au 2 octobre.

Thiago Arancam et Géraldine Chauvet

DU 8 AU 14 AOÛT À SANXAY

CARMEN À SANXAY

Depuis 11 éditions des Soirées lyriques, l'équipe réunie par Christophe Blugeon redonne vie au théâtre gallo-romain de Sanxay avec l'opéra. Cette année, quatre soirées sont données à Carmen de Georges Bizet du 8 au 14 août à Sanxay. 05 49 44 95 38 http://operasanxay.fr

EXPOSITIONS

BATAILLE DE PAPIER
Sélection d'une trentaine de dessins datés du XVIe au XXe siècles illustrant les différentes facettes de la guerre. Jusqu'au 14 août au musée Saint-Croix à Poitiers. 05 49 41 07 53 www.musees-poitiers.org

HENRI, TOTALEMENT CARRÉ !
Sélection d'œuvres du peintre Raoul Carré né en 1868 à Montmorillon. Considéré comme une référence artistique majeure du Poitou, l'artiste qui explora les territoires du fauvisme et de l'impressionnisme était tombé dans l'oubli. Jusqu'au 30 octobre au musée Henri-Barré de Thouars.
05 49 66 36 97
www.ville-thouars.fr

LA PROSPECTION ARCHÉOLOGIQUE
En partant de l'exemple du chantier de Curçay-sur-Dive d'octobre 2010, le Service régional d'archéologie et le musée Charbonneau-Lassay de Loudun proposent une exposition des méthodes de la prospection archéologique et des découvertes alors réalisées. Jusqu'au 18 septembre. 05 49 98 15 96

TROIS ÉGLISES ROMANES REVISITÉES
Retour sur les remaniements effectués au XIXe siècle sur les églises romanes d'Airvaux, Saint-Jouin-de-Marnes et Saint-Généroux qui ont à la fois modifié leur aspect et permis leur sauvegarde. Au musée municipal d'Airvault jusqu'au 28 août. Entrée libre.
05 49 70 84 07

1, 2, 3, ... 4L !
Petit moment de nostalgie proposé jusqu'au 31 décembre au Musée Auto Moto Vélo de Châtellerault avec cette exposition consacrée à la voiture qui a fait partie de notre paysage routier pendant 30 ans, la Renault 4L.
05 49 21 03 46
www.alienor.org

NOUVEAU REGARD SUR NOTRE-DAME DE LA COULDRE.
L'exposition tente d'apporter quelques réponses à l'engouement mystérieux des collectionneurs et des musées du monde entier pour les sculptures issues de cette église de Parthenay qui aurait abrité la conversion de Guillaume VIII d'Aquitaine par saint Bernard en 1135. Au Musée municipal de Parthenay jusqu'au 28 août. 05 49 64 53 73
www.alienor.org

CHAUVIGNY 1851-1970 : 120 ANS DE PHOTOGRAPHIE
Découverte en photo de l'histoire de Chauvigny depuis l'essor industriel jusqu'à la rurbanisation. Dans l'Espace d'archéologie industrielle, donjon de Gouzon jusqu'au 31 décembre.
05 49 46 35 45
www.chauvigny-patrimoine.fr

RAHAN, LE FILS DES ÂGES FAROUCHES
C'est l'occasion de voir ou revoir l'exposition qui avait été créée par le musée des tumulus de Bougon, regard croisé entre la Préhistoire en BD et la réalité mise au jour par les archéologues. Au musée de Préhistoire de Lussac-les-Châteaux jusqu'au 30 septembre. Entrée libre. 05 49 83 39 80. www.lasabline.fr

MÉMOIRE
Sculptures de Martine Buisson-Catil créées à partir de matières animales (os, fourrure, cuir, plumes…) jusqu'au 31 décembre dans la chapelle du musée des tumulus de Bougon. 05 49 05 12 13 www.deux-sevres.com/musee-bougon

RENAISSANCE
Exposition retraçant quatre ans de travaux de restauration du musée du sous-officier de Saint-Maixent qui a rouvert ses portes cette année.
05 49 76 85 31
www.ensoa.terre.defense.gouv.fr

IMAGES D'AILLEURS
Photos, ouvrages anciens et dessins issus du fonds de la bibliothèque du Muséum d'histoire naturelle de La Rochelle sont réunis autour du thème de l'outre-mer français vu par les explorateurs et les naturalistes. Jusqu'au 25 décembre. 05 46 41 18 25 www.museum-larochelle.fr

100 ANS D'AUTOMOBILE EN DEUX-SÈVRES
Du 2 juillet au 2 octobre, exposition réalisée à l'occasion du centenaire de l'Automobile-club départemental au musée Bernard d'Agesci de Niort.
05 49 78 72 00

SLIMANE OULD MOHAND
Peintures, dessins, sculptures d'un artiste qui utilise aussi bien des épices que des morceaux de poteries pour composer ses œuvres. Au musée d'Agesci et au Donjon de Niort du 5 juillet au 30 octobre. 05 49 78 72 00

LA MISSION POPULAIRE ÉVANGÉLIQUE DE FRANCE
140 ans de compagnonnage avec les exclus, de la Miss pop aux fraternités au musée d'histoire protestante de La Rochelle jusqu'au 21 septembre.
05 46 50 88 03

CET ÉTÉ À CHÂTELLERAULT

SAM SZAFRAN

Le centre propose les œuvres de 4 artistes cet été. Ainsi, l'œuvre imprimée de Sam Szafran montrant des forêts et des intérieurs de maisons, les photo-lithographies de Carole Benzaken «autour du paysage» et la grande tresse suspendue à une tour de Virginie Furhman sont présentés à l'école d'arts plastiques tandis que la création de Bernard Matignon s'installe dans la cour de la bibliothèque du château. 05 49 93 03 12

ACCROCHAGE N° 4
La Société des amis des arts s'est pliée à l'exercice de sélectionner, parmi 900 toiles des collections rochelaises, des œuvres sur le thème du paysage. Jusqu'au 31 juillet au musée des Beaux-Arts de La Rochelle. 05 46 41 64 65

XYNTHIA, LE JOUR D'APRÈS
Photos de Benjamin Caillaud, quelques heures après le passage de la tempête, jusqu'au 2 octobre, au musée de l'île d'Oléron. 05 46 75 05 16 www.oleron-nature-culture.com

LA MER À L'ENCRE
Trois siècles de cartes marines du XVIe au XVIIIe siècles à la Corderie royale de Rochefort. 05 46 87 01 90. www.corderie-royale.com

ROMAN D'INVESTIGATIONS : TÉMOINS SCULPTÉS
Les sculptures médiévales du musée de Saint-Jean-d'Angély y sont mises en scène sur fond d'enquête historique jusqu'au 4 septembre. 05 46 25 09 72

CORDOUAN, ROI DES PHARES
Pour marquer les 400 ans passés depuis le premier allumage de ce phare classé monument historique, une exposition au musée de Royan nous éclaire sur toutes ses facettes jusqu'au 24 septembre. 05 46 38 85 96

AUTOUR DE PIERRE LOTI
Au départ de la maison Pierre Loti, parcours guidé dans Rochefort ponctué par des lectures les 27 juillet, 24 août et 28 septembre. 05 46 82 91 90

KAMA SUTRA
50 positions d'architectes à la Maison de l'architecture à Poitiers jusqu'au 29 juillet. 05 49 42 89 79 www.mdapc.fr

PORTRAITS D'AUTEURS
16 portraits d'auteurs de bande dessinée par le photographe Nicolas Guérin sont exposés dans la salle de la brasserie La table à dessin située dans la cité de la bande dessinée à Angoulême.

SECRET DE RÉSERVE
Deux œuvres contemporaines, issues de la série «Sphère, Planète» d'Anita Tullio, sortent de leur réserve pour se dévoiler jusqu'au 30 septembre au musée Dupuy-Mestreau de Saintes. 05 46 93 36 71

L'ÎLE AUX PIRATES
Tous les pirates de la bande dessinée réunis au musée de la bande dessinée d'Angoulême jusqu'au 2 octobre. 05 45 38 65 65 www.citebd.org

ARCHIPEL
Exposition des auteurs en résidence au niveau zéro du bâtiment Castro de la Cité de la bande dessinée d'Angoulême jusqu'au 30 octobre.

GLEN BAXTER
Le safari historico-gastronomique de Glen Baxter entrepris ici même dans les pages de *L'Actualité Poitou-Charentes* s'expose au musée d'art et d'histoire de Cognac jusqu'au 4 septembre. 05 45 32 07 25 www.musees-cognac.fr/

ARGILES
Nous utilisons les argiles depuis des millénaires et nous continuerons encore longtemps. En effet, les argiles sont une réponse, étudiée sous tous les angles, à de nombreux défis d'avenir. Exposition jusqu'au 25 septembre à l'Espace Mendès France à Poitiers. 05 49 50 33 08 www.maison-des-sciences.org

ROBERT DOISNEAU EN PAYS MÉLUSIN
Dans les années 1950, Robert Doisneau a séjourné à Saint-Sauvant. Trente clichés pris pendant son séjour sont exposés jusqu'au 10 août à Saint-Sauvant. Le film de Céline Ahond, *Objet orange identifié*, est diffusé jusqu'au 31 août à Lusignan. L'exposition de Véronique Roger, *des chaumes à la chaise*, est jusqu'au 31 août à Celle-l'Evescault. 05 49 43 61 21 http://doisneau.cc-paysmelusin.fr

MUSÉE DES TUMULUS DE BOUGON

Pourquoi j'ai mangé mon chien ?

Inédite, audacieuse et amusante, cette question est posée par une exposition archéozoologique intitulée «Pourquoi j'ai mangé mon chien ?» Celle-ci aborde la place de l'animal dans l'évolution des sociétés humaines au cours des âges, offrant une large part à l'évolution de l'alimentation elle-même.

Vase zoomorphe d'Aubevoye (Eure), Néolithique, 4500 av. J.-C.

H. P. Paitier - Inrap.

Durant la seconde moitiée du XXe siècle, l'archéozoologie devient une discipline à part entière, contribuant à étudier et reconstituer l'histoire des relations naturelles entre l'homme et l'animal. Une histoire de liens qui va permettre à l'animal comme à l'homme de s'approprier petit à petit leurs places respectives dans la nature d'aujourd'hui… Où l'homme mange l'animal !
Tous les humains naissent omnivores, depuis les temps préhistoriques. Les fouilles archéologiques permettent d'apréhender les activités humaines du passé et l'étude des poubelles est le moyen le plus simple de connaître les habitudes alimentaires d'une population. Dans les gisements, l'analyse des restes végétaux et des traces laissées sur les os est primordiale pour la compréhension des rites et des usages de consommation. Elle permet de restituer une chaine opératoire. Le chercheur peut en effet obtenir des informations, non seulement sur les animaux (renne, bœuf, cochon, chien, cheval, coquillages et poisson), mais aussi sur la façon dont ils ont été tués, découpés puis préparés (quels morceaux ont été consommés).
La consommation de viande apparaît avec le charognage puis la chasse. Au début du Paléolithique (3 millions d'années), alors que le chien est le premier animal apprivoisé, capturé très jeune et allaité par les femmes, le renne, très abondant en France, se chasse à la sagaie et est le gibier de choix.
Les traces d'outils laissées sur les os montrent que l'élevage apparaît au Néolithique, il y a 10 000 ans. La domestication des animaux entraîne une diminution de leur taille, de leur boîte cranienne et de leur aggressivité. Ce changement de vie et de rapport à l'animal – l'homme n'est plus un simple nomade prédateur, il devient producteur et se sédentarise – s'accompagne de modifications profondes dans l'alimentation. Plus sédentaires, les animaux offrent une viande plus grasse. L'élevage permet d'introduire un aliment jusque-là réservé aux enfants : le lait. Les céréales qui étaient jusqu'alors cueillies sont cultivées. L'avènement de la céramique fait évoluer les modes de cuisson : les purées et les bouillies apparaissent. Avec des conséquences jusqu'alors inconnues sur la santé : l'étude des dents fossiles du néolithique montre la multiplication des caries… Très rares au paléolithique.

Laetitia Rouleau

Exposition du Musée de Tumulus de Bougon, jusqu'au 31 décembre 2011. 05 49 05 12 13

JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE À ROCHEFORT

DENNIS NONA

Exposition monographique de l'artiste Dennis Nona né en 1973 sur l'île de Badu dans le détroit de Torres, un archipel situé à la confluence culturelle des aborigènes et du monde mélanésien. à l'hôtel Hèbre de Saint-Clément à Rochefort.
05 46 82 91 60

DE LA NEIGE EN ÉTÉ

Exposition collective à l'entrepôt-galerie du Confort Moderne à Poitiers du 1er juin au 21 août et du 11 juillet au 26 août à la carrière de Normandoux
www.confort-moderne.fr
www.lacarrieredenormandoux.com

NOURRIR L'HUMANITÉ

La problématique de l'alimentation de la population mondiale abordée sous les angles économiques, sanitaires, sociaux et environnementaux. Exposition jusqu'au 28 août à l'Espace Mendès France à Poitiers. 05 49 50 33 08
www.maison-des-sciences.org

DAN GRAHAM

Pour faire écho à l'œuvre de Dan Graham, commande publique, installée sur le parvis de la médiathèque de La Rochelle, l'Espace d'art contemporain et le musée des Beaux-Arts exposent d'autres créations de l'artiste performeur, photographe, sculpteur et critique.
05 46 41 64 65 / 05 46 34 76 55

BON COURAGE, JAPON !

Photographies de témoignages poitevins de solidarité avec les victimes des catastrophes japonaises réalisées par Yoshi Kato. Exposition jusqu'au 4 août à l'Espace Mendès France à Poitiers.
05 49 50 33 08
www.maison-des-sciences.org

BOISBUCHET

Avec ses workshop accueillant des étudiants du monde entier au cœur de la Charente limousine, le domaine de Boisbuchet à Lessac devient chaque année une matrice du design actuel. C'est aussi un beau parc où se découvrent des éléments traditionnels ou contemporains d'architecture.
www.boisbuchet.org

NO GLOBAL TOUR

Depuis 2009, Santiago Sierra transporte deux sculptures monumentales de 500 kg, représentant le mot NO et voyageant à travers le monde sur un camion plateau à ciel ouvert. Il fait une halte à Rurart, à Rouillé, jusqu'au 31 juillet pour faucher un NO géant dans le champ d'à côté.
05 49 43 62 59 www.rurart.org

FIGUREZ-VOUS

Estampes sélectionnées dans la collection de l'artothèque d'Angoulême du 9 juillet au 27 août à la galerie Ecnanoser de Jarnac. Sur rdv. 05 45 81 24 68

INSTANTANÉS DE VERRE

Deux duos d'artistes, la photographe Anne Even et la plasticienne Laurence Bourgeois, les verriers Stéphane Arrondeau et Michel Ducreux, joignent la photographie au travail du verre au musée du vitrail de Curzay-sur-Vonne.
05 49 01 19 65
www.musee-du-vitrail.com

RENOUVEAU RÉALISME

Cette exposition présentée en deux endroits par le Frac Poitou-Charentes réunit des œuvres qui dérogeant aux formes traditionnelles des Beaux-Arts interrogent ainsi leur statut d'œuvre d'art. Au Frac à Linazay et Angoulême du 1er juillet au 4 décembre. 05 45 92 87 01
www.frac-poitou-charentes.org

LE PAPIER D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

Le papier, ses usages, ses processus de fabrication, ont beaucoup évolués depuis le 18e siècle. Le musée du papier Le Nil à Angoulême retrace son histoire jusqu'en novembre. 05 45 92 73 43
www.angouleme.fr/museep/

VIES DE CHÂTEAU

Exposition montrant la culture matérielle des élites du Xe au XIIe siècle telle qu'elle est révélée par les fouilles archéologiques récentes menées entre Loire et Garonne. Jusqu'au 28 août au musée d'Angoulême. 05 45 95 79 88
www.angouleme.fr/museeba

RENCONTRES DE LA JEUNE PHOTOGRAPHIE

Sous la houlette de Laurent Millet, 8 jeunes photographes sont accueillis en résidence à Niort du 25 août au 10 septembre. Autour de ces rencontres de nombreuses expositions. Les œuvre du «coach», Laurent Millet sont visibles du 1er juillet au 22 octobre au Moulin du Roc, celles récentes des résidents sont exposées du 1er juillet au 7 septembre et seront remplacées par les créations issues de la résidence du 9 septembre au 22 octobre. À voir, au Pilori, les photographies de Anne Leroy du 9 au 27 août et de Claire Béguier du 6 au 24 septembre. www.pourlinstant.com

LE JARDIN HABITÉ

Chaque année, l'association Ciel ouvert invite un artiste en résidence pour qu'il crée une œuvre destinée à enrichir le jardin habité, soit 5 ha de campagne entre Sers et Dignac en Charente. Cette année, Ludivine Caillard ajoute sa pierre à l'édifice. Le jardin est ouvert au public toute l'année. 05 45 24 95 72
www.hameaudelabrousse.com

Frédéric Piantoni

CHERCHER LA VIE. MIGRANTS EN GUYANE

Portraits de migrants en Guyane par le géographe Frédéric Piantoni jusqu'au 2 octobre à la Cité internationale de la bande dessinée. 05 45 38 65 65 www.angouleme.fr/museeba

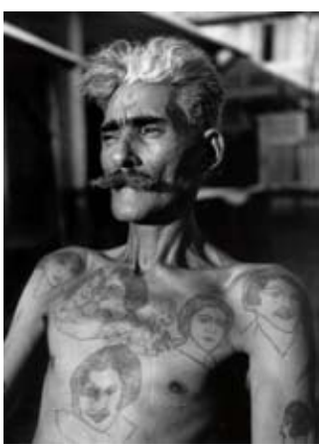
DE VISU

Exposition jusqu'au 31 juillet des œuvres réalisées en résidence de 4 artistes (invités par l'école d'art intercommunale le Pac'Bô), Camille Girard, Paul Brunet, Grégoire Laroche Joubert et Vincent Boisselier, à Sers en Charente.
05 45 25 36 40 www.pacbo.fr

SAINT-MARTIN-DE-RÉ

REGARD SUR LE BAGNE

1952, Guyane. La photographe Dominique Darbois fixe sur sa pellicule les derniers témoignages du bagne, aboli en 1938. Exposition au musée Ernest-Cognac à jusqu'en décembre 2011. Lieu de commerce, nœud stratégique militaire, bagne ou destination privilégiée de vacances, le musée Ernest-Cognacq dévoile les multiples facette de l'île de Ré à Saint-Martin-de-Ré jusqu'en 2013. 05 46 09 21 22
www.saint-martin-de-re.fr



SELS ET PIXELS
Exposition des ateliers argentiques et numériques du Carré Amelot à La Rochelle jusqu'au 18 juillet.
05 46 51 14 70. www.carre-amelot.net

Greta Alfaro à Oiron

BESTES, BESTIAUX, BESTIOLES
Regards d'artistes portés sur le monde animal où singes, méduses ou chauve-souris sont sublimés, inquiétants ou emprunts de violence. L'exposition accueille aussi bien des photographies, des dessins, des installations vidéo que des sculptures, déployant un monde de surprises. Œuvres de Greta Alfaro, Mircea Cantor, Johan Creten, Nicolas Darrot, Yannick Demmerle, Goliath Dyèvre, Carole Féketé, Douglas Gordon, Claire Morgan. Du 3 juillet au 2 octobre au château d'Oiron. 05 49 96 51 25 www.oiron.fr

ARJA HYYTIÄINEN
«Arja Hyytiäinen ne cherche jamais à décrire, mais s'inscrit dans le monde à la rencontre des autres et la photographie lui sert à garder trace des émotions nées de ces rencontres.» Exposition au Carré Amelot à La Rochelle jusqu'au 9 juillet.
05 46 51 14 70. www.carre-amelot.net

13 À TABLE
Exposition du 13 au 20 août des œuvres créées en résidence de trois artistes plasticiens, Pierre-Alexandre Rémy, Grégory Markovic et Andy Guérif, à l'île d'Aix. http://13atable.org

LES PASSEURS DU TEMPS
Rétrospective de l'artiste bordelaise Sophie Zina-O qui sculpte des feuilles de terre, d'inox, de grillage ou de papier coton pour des créations fragiles et légères du 8 juillet au 28 août à l'Arsenal au Château-d'Oléron. 05 46 75 53 00

LES QUAIS DU LITTORAL
Une toile de 55 mètres où sont imprimés les photos de Daniel Nouraud et les textes de Claude Margat, la vidéo de Bruce Krebs et les toiles de Claude Margat livrent la vision de ces artistes sur le trajet en train, de La Rochelle à Rochefort. Exposition itinérante dans l'île d'Aix (30 juin-15 juillet), à Châtelaillon-Plage (16-31 juillet), Angoulins-sur-mer (2-15 août), Aytré (24 août-18 septembre) et La Rochelle (10 septembre- 4 octobre).

MARC RIBOUD
**La société Hennessy ouvre son espace culturel au photoreporter de l'agence Magnum, Marc Riboud, et au regard qu'il a su porter sur la Chine depuis 1957. Soixante photographies emblématiques sont exposées jusqu'au 16 octobre aux quais Hennessy à Cognac.
05 45 35 72 68**

COULEUR POURPRE
Cette exposition située en accès libre dans le hall de l'aquarium de La Rochelle retrace l'histoire de la couleur pourpre, montre les coquillages d'où elle est extraite et dévoile ses nuances.
05 46 34 00 00
www.aquarium-larochelle.com

DANIEL BUREN : CELA VA SANS DIRE
Chaque année, un artiste est invité à dialoguer avec l'architecture néogothique de la Chapelle Jeanne-d'Arc à Thouars. Cette année, c'est Daniel Buren qui s'y colle. Le résultat de cet échange est visible jusqu'au 1er octobre. 05 49 66 02 25 www.ville-thouars.fr

MARINE ANTONY
Expériences visuelles proposées par Marine Antony à la galerie Louise-Michel à Poitiers du 8 septembre au 30 octobre.

RÉSONANCE
Alexandre de Crombrugghe de Looringhe met en scène une réécriture de l'architecture du 8 septembre au 22 octobre à la galerie Ecnanoser de Jarnac. Sur rdv. 05 45 81 24 68

ABORIGÈNES D'AUSTRALIE, PEINTRES DU RÊVE
Œuvres contemporaines, formes vivantes de motifs rituels ancestraux, créées par des artistes du désert australien et exposées à la collégiale Sainte-Croix de Loudun du 2 juillet au 28 août. 05 49 98 15 38

J.-L. T.

DE LA TRACE AU GESTE

Les initiatives dont le rayon d'action dépasse les frontières administratives sont trop rares pour ne pas saluer ce festival. «De la trace au geste» propose une découverte des grands sites archéologiques de Touraine, du Berry et du Poitou. L'Archéolab du Petit Paulmy, le site préhistorique du Grand-Pressigny, le Roc-au-Sorciers d'Angles-sur-l'Anglin, le théâtre antique de Vieux-Poitiers ou la nécropole mérovingienne de Civaux ont tous livré des trésors pour la connaissance de la Préhistoire, de l'Antiquité ou du haut Moyen Âge. Chacun des 17 sites participants organise de nombreuses animations pendant tout l'été (expositions, ateliers, visites, conférences, etc.) pour toucher véritablement du doigt comment on fait l'Histoire.
www.festival-archeologie.fr

Mélusine par Juhyun Choi

Pour *L'Actualité Poitou-Charentes*, Juhyun Choi entreprend une série sur la fée Mélusine, que nous publierons à raison d'un ou deux dessins dans chaque édition. L'univers de cette artiste coréenne installée à Poitiers correspond parfaitement à celui de la fée, tel qu'il est décrit dans le *Roman de Mélusine* de Coudrette (début XVe siècle). Elle s'appuie sur le texte, court et limpide, que Denis Montebello a écrit pour les enfants dans les *Contes et légendes du Poitou et des Charentes* (Nathan 1997).
La première image nous conduit dans la forêt de Coulombiers, près de Lusignan, où le jeune Raymondin chasse un énorme sanglier avec son oncle, le comte de Poitiers…

Lugdunus

À Lusignan, la pâtisserie Aux saveurs mélusines tenue par M. et Mme Thévenon (23 rue de Chypre - 05 49 43 31 33) est connue pour ses macarons de Lusignan. On y trouve aussi des confiseries aux amandes, sucre cuit et chocolat : les Raymondins, présentés sur notre photo dans une porcelaine d'Isabelle Nadeau.

Vous ne voyez pas ce qui pourrait l'arrêter. Les murs qui se dressent sur sa route, il les traverse comme font les fantômes, et comme les fantômes il apparaît, disparaît.

MELLE

Habiter la Terre

En une décennie, la biennale internationale d'art contemporain de Melle est devenue un rendez-vous unique en France. Avec des artistes venus de tous les continents s'invente dans la ville entière, un nouvel art d'être au monde et un désir de le prendre en réparation.

«Les 24 artistes invités et les 300 œuvres exposées en 60 sites de la ville construisent un faisceau de sens qui éclaire les questions migratoires et les droits de l'homme et ouvre sur plus d'humanité et d'hospitalité», souligne la directrice artistique Dominique Truco.

Des *Archives du cœur* de Christian Boltanski à *Ailleurs commence ici* de Paul Virilio, tous les artistes sont au cœur des questions du monde et tissent des liens entre l'Histoire et notre présent, du *Code noir* aux révolutions, jusqu'à la société d'exclusion.

Sébastien Laval

Barthélémy Toguo, *The New World Climax II.*

J.-L. T.

Céline Boyer, *Empreintes.*

Dans chaque lieu, de l'ancien tribunal d'instance, fermé au printemps dernier, au patrimoine roman, dans les jardins, chez les commerçants et tous les partenaires associés, se déploie un atlas d'expériences et d'émotions, chargé de gravité, de beauté, de causticité. Du battement de cœur à l'emportement du monde, à Melle, les artistes vont au devant de ce qui s'annonce, comme l'affirme Paul Virilio : *«Le XXIe siècle ce sera le siècle des grandes migrations, pour des raisons de conflit qui n'en finissent pas, et pour aussi la grande question climatique. Un milliard de personnes qui vont bouger d'ici 2050, ça n'a jamais existé. C'est toute l'histoire qui se remet en marche. C'est toute l'histoire qui prend la route.»*

C'est cette voie là de la Liberté, celle des peuples et de l'art, qu'empruntent et font entendre les 300 œuvres, pour tenter de rendre la planète habitable.

Jusqu'au 18 septembre 2011, entrée libre. www.biennale-melle.fr

En partenariat avec la ville de Niort et le festival Teciverdi, extension de la biennale à la mairie de Niort autour d'un œuvre de Max Streicher.

24 ARTISTES

Christian Boltanski, Céline Boyer, Gilles Clément, Pascal Colrat, Thierry Fontaine, Ha Cha Youn, Mona Hatoum, Shigeko Hirakawa, Gary Hill, Jason Karaïndros, Kôichi Kurita, Sébastien Laval, Claude Lévêque, Christina Lucas, Adrian Paci, Mathieu Pernot, Dominique Robin, Massinissa Selmani, Chiharu Shiota, Kristina Solomoukha, Max Streicher, Barthélémy Toguo, Paul Virilio, Fang Wen.

bulletin d'abonnement

Pour recevoir chez vous L'Actualité, plus les numéros hors série, retournez ce bon à : L'Actualité - Service abonnements - BP 23 - 86190 Vouillé Tél. 05 49 51 56 00

- ❑ **Je désire souscrire un abonnement d'un an à L'Actualité au prix de 22 € (étranger 35 €)**
- ❑ **Je désire souscrire un abonnement de deux ans à L'Actualité au prix de 40 € (étranger 55 €)**
- ❑ **Je vous adresse ci-joint mon règlement à l'ordre de L'Actualité**

Veuillez servir cet abonnement à :

M. Mme Mlle _____ **Prénom** _____

Adresse _____

Code postal _____ **Ville** _____