

La Gazette

LES SAVOIR-FAIRE D'AQUITAINE
37 rue Général de Larminat
33000 BORDEAUX

Tél : 05 56 93 58 66 / Fax : 05 57 81 71 76
contact@savoir-faire-aquitaine.com
www.savoir-faire-aquitaine.com

Rédaction : les membres des Savoir-Faire
Secrétariat de rédaction : Hélène Cazilhac
Directeur de la publication : Jean Suhas

DES SAVOIR-FAIRE D'AQUITAINE

Recherche et valorisation d'une identité régionale

« On ne peut compter que sur soi-même, et encore pas beaucoup. »

Tristan Bernard

L'ÉDITO DU PRÉSIDENT

En juin, fais ce qu'il te convient.

C'est juin, mes compagnons, c'est juin. Le temps revient, celui des cerises et celui des appels, historiques ou de la nature. C'est le retour de l'été, enfin théoriquement, parce qu'à écouter les bulletins météo, c'est pas gagné.



Avec les cerises, les Savoir-Faire retrouvent la pêche !

L'association se porte plutôt bien. Certes la situation budgétaire est précaire, mais elle devrait s'améliorer dès les prochaines semaines.

Nous sommes en pleine campagne de financements complémentaires. La recherche de sponsors mobilise certains parmi nous. Toutes vos idées sont les bienvenues, n'hésitez pas à nous joindre. Nous ferons le reste.

Les « Savoir-Faire d'Aquitaine » relancent un engagement de tous ceux qui ont foi dans cette quête d'identité régionale. Nous sommes en passe de franchir une étape décisive dans un processus de croissance qui s'annonce bien.

Il faut nous mobiliser pour ce faire. Et pourquoi pas dès ce mois de juin ?

On en reparle.

Jean Suhas

A la fin du mois nous serons au milieu du gué. Aucun parmi nous ne souhaite revenir en arrière.

L'association se porte plutôt

Un rendez-vous d'importance.

Le Président de Région, Alain Rousset, recevait notre président le mercredi 30 mai dernier pour une entrevue consacrée aux « Savoir-Faire d'Aquitaine ».

Après avoir confirmé l'aide financière que le conseil régional nous alloue, abondé pour 2007 du manque à gagner découlant de la fin de la subvention qui nous fut accordée au titre de « l'emploi-jeune », le Président Rousset a marqué son intérêt pour les projets de l'association dont il apprécie l'orientation. Cette approbation assortie de conseils, sera, à n'en pas douter, un encouragement pour l'association ainsi confortée et relancée si besoin était.

AGENDA

Lundi 18 juin - 12h

Déjeuner de présélection du Prix littéraire d'Aquitaine 2007 en présence du jury et de Michel Suffran, à la Délégation régionale d'EDF.

Mardi 19 juin - 12h30

Déjeuner de travail entre Florence Bord, nouvelle présidente du Club de la presse de Bordeaux et Jean Suhas à propos de la Poêle de fer

Jeudi 21 juin - 13h

Réunion avec Bernard Noël, directeur du service culture au conseil régional pour parler projets.

Lundi 25 juin - 18h

Réunion du bureau.

Mercredi 27 et jeudi 28 juin

Nouvelle rencontre avec les responsables du Club de la presse de Metz afin de préparer la Poêle de fer.

Rendez-vous le 14 septembre - 19h

« Découverte des meubles basques » : projection du film de Sylvie Licard consacré à ce « savoir-faire » à la Maison des Basques à Bordeaux. Entretien avec la réalisatrice suivi d'un pot de l'amitié.

La Poêle de fer commence à chauffer !

Deuxième visite de nos amies mes-sines, Monique et Blandine du Club de la Presse de Metz qui lançait voici plus de 15 ans, un concours de cuisine réservé aux journalistes. Cette formule a fort bien fonctionné, réunissant jusqu'à cent concurrents venus des quatre coins de France et même de l'étranger. Nous reprendrions, en 2008, cette idée quelque peu essoufflée en terre lorraine, avec l'appui et le savoir-faire des organisatrices du Club de la Presse de Metz et le Club de la presse de Bordeaux

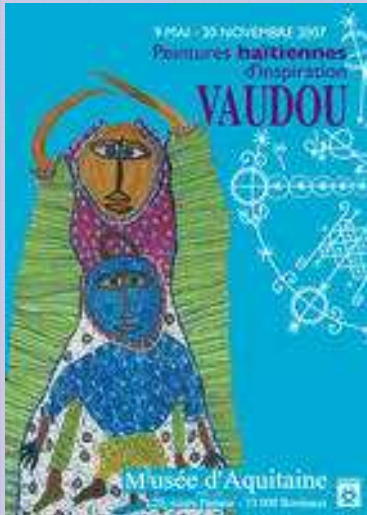
Le projet avance. Nous sommes à la recherche de solutions pour loger ces journalistes. Le jury sera composé de quelques grands chefs. Merci de vos suggestions.



Peintures haïtiennes d'inspiration VAUDOU

Exposition du 10 mai au 30 novembre 2007
au Musée d'Aquitaine à Bordeaux.

Raymond et Maria-Luiza Arnaud, fidèles membres des « Savoir-Faire d'Aquitaine », ont constitué au cours de leurs nombreux voyages en Haïti une collection unique d'œuvres de célèbres artistes haïtiens. Ainsi près de 90 toiles et pièces de ferronnerie sont présentées dans le cadre de cette exposition exceptionnelle. Ces peintures invitent à découvrir un univers imaginaire



coloré où se côtoient dieux, esprits, figures surnaturelles et animaux. La peinture haïtienne est un art populaire traduisant les préoccupations de la vie quotidienne, les beautés de la nature et l'imagerie Vaudou dont le rôle était, dès son origine, de rendre vivable des situations atroces, la déportation et l'esclavage.

Musée d'Aquitaine - 20 cours Pasteur
Tél. : 05 56 01 51 00
Horaires : tous les jours sauf lundi
et jours fériés de 11h à 18h
Visites commentées :
le dimanche à 15h30

FAIRE ET SAVOIR EN LIBERTÉ

Le temps des morutiers

« C'est pas du poisson, c'est de la morue » ! C'est ce que disait le gastronome. Certes le cabillaud est un poisson, mais lorsqu'il est salé et séché, il devient morue et là on peut (pourquoi pas ?) se poser la question : « est-ce toujours du poisson ? »

Enfant, j'ai vu, souvent, les chairs raides et grisâtres installées le soir dans l'évier. Ils reçoivent toute la nuit durant le filet d'eau fraîche qui dessale. Le lendemain la chair a pris son volume, sa texture, sa couleur.

Il ne reste plus qu'à cuisiner.

Qui dira la provocation aillée d'une salade de morue (attention les pommes de terre doivent être tièdes), le moelleux d'une brandade (non, il n'y a pas de pommes de terre dans la brandade !), « bacalau » au four (bien peler les tomates).

Trois jours durant, début juin, Bègles a renoué avec ses traditions consacrées à la famille des « gadidés ». Les restaurants béglaïes ont tenu table ouverte avec au menu, devinez quoi ? Superbe !

N'ayez crainte la mode de l'huile de foie de morue est passée de saison. Ce ne fut pas le cas lorsque j'étais enfant et que ma grand-mère veillait sur ma jeune santé.

Quant à l'injure lancée aux dames de petite vertu « Va donc hé morue ! », elle n'est plus de mise. Tant mieux. Je n'aimais pas voir associé le nom de ce plat de prince avec celui des dames qui attendent l'autobus là où il n'y a pas d'arrêt d'autobus.



Quel savoir-faire ! Bravo Bègles !

Jean Suhas

Le coin du webmaster



Les trois cèpes de Michel

Pour le rédacteur du « Coin du Webmaster », le principal bénéficiaire de cette modeste chronique est qu'elle ne nécessite aucune capacité rédactionnelle. Sauf qu'aujourd'hui la chronique que je voulais proposer n'entre pas dans l'encart qui m'est réservé !

Je ne peux donc que vous inviter à cliquer d'urgence sur le lien ci-dessous pour accéder à la page spéciale que je consacre à l'ouvrage publié par notre cher président, « Les trois cèpes de Michel » publié aux éditions Pleine Page. (sortie prévue le 27 juin) :

http://savoir-faire-aquitaine.com/publications/Livres/3_cepes/index.htm

A bientôt sur notre site.

Jacky Galina

Quand l'EDF nous reçoit

Entre foie gras et littérature, ça coïncide parfois. Nullement lors de ce repas du Prix littéraire d'Aquitaine. La direction de l'EDF recevait avec savoir et classe. Les invités ravis de se retrouver entouraient Jacques Abeille, le président du jury. La présélection opérée avec l'ARPEL laissaient en lice une vingtaine d'ouvrages, parmi lesquels huit ont été retenus sur les critères des sujets et de leur intérêt régional :

Clara - Monique Laclau Bonnet (*Le Pin à crochets*) - **Un dimanche avec Garbo** - Olivier Mony (*Confluences*) - **Mortel Estuaire** - Philippe Cougrand (*Editions de l'Atelier In 8*) - **Meurtre peu conventionnel à Libourne** - Pierre Mazet (*Elytis*) - **Cher Monsieur** - Hervé Bruneaux (*Editions de La Lauze*) - **L'encre et la sève** - Alain Parailous (*Aubéron*) - **Quand ta mère te tue** - Dominique Boudou (*Pleine Page*) - **Bordel à Bordeaux** - Christian Cétois (*Pleine Page*). Les membres du jury auront pour tâche de les lire pendant leurs vacances. Ils désigneront par écrit, chacun, leurs trois préférés. A la rentrée, nouveau déjeuner au lycée hôtelier de Bergerac pour le choix définitif parmi ces « nominés ». Remise du prix en novembre.