

La Gazette

DES SAVOIR-FAIRE D'AQUITAINE

Recherche et valorisation d'une identité régionale

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

Tél/ Fax: 05 57 81 71 76
helene@savoir-faire-aquitaine.com
www.savoir-faire-aquitaine.com
Directeur de la publication : Jean Suhas
Rédaction : les membres des Savoir-Faire
Secrétariat de rédaction : Hélène Cazilhac
Impression : Pleine Page

«Il est temps de rallumer les étoiles». Guillaume Apollinaire



Les «Savoir-Faire» prennent leurs quartiers d'hiver.
Les bureaux seront fermés du **24 décembre 2008 au 4 janvier 2009**
Rentrée le **lundi 5 janvier 2009**.
Le président restera joignable au 05 56 89 23 12.



*Il paraît
que le foie
gras, mi-cuit, posé en
petites tuiles sur un toit
de pain d'épice rôti
c'est...
Saveur Fondante
d'Aquitaine.*

LA PROCHAINE AG.

La prochaine assemblée générale des Savoir-Faire se tiendra le **jeudi 5 février 2009 à 18h** au restaurant «l'Assiette de Moustache» (50 cours Anatole France à Bordeaux) qui sera exceptionnellement ouvert à cette occasion. La réunion sera suivie d'un dîner (une participation de 20 € vous sera demandée).

On compte sur vous !

SOMMAIRE

☞ p.1 **L'Édito du président**

La prochaine AG

☞ p.2 **À propos de l'indéfinition:**

*Inconséquente indéfinition
(Jean Suhas)*

Les eaux mêlées

Le feuilleton de la Gazette
*L'île de Boue (4^e épisode)
(Michel Suffran)*

☞ p.3 **La griffe de Jacquou
le Croquis**
(Jacques Guibillon)

Le temps des lauriers

**À ne pas manquer
en 2009 !**

Le feuilleton
(suite et fin de l'épisode)

☞ p.4 **Faire et Savoir en liberté**
*L'avent, côté fournil
(Hélène Bakle'h)*

À lire et à goûter
*Feliz natal !
(Laurence Wintringer)*



L'ÉDITO

Et des « mistrals gagnants »...

L'année qui se finit, c'est comme les bonbons. Ça vous laisse dans la bouche un arrière goût qui dure: tout acidulé avec les berlingots au citron, parfumé et exotique avec les rouleaux élégants de réglisse, sucré, têtu, collant, avec les caramels ceux au sel de Guérande pour jouer à se surprendre. Quel goût nous laisses-tu madame 2008 ? Bien sûr il y eut les premières saveurs ou les mauvaises surprises, les joies écloses en plein soleil de plaisirs, de peines, de celles qui font mal, très mal et qui feront longtemps la bouche amère.

Mais après, après les gorgées d'eau fraîche et les petits noirs aspirés « vite fait sur le zinc » après les coups de gnoles ou de blanc sec, au fond, que restera-t-il ?

Là, c'est en chacun de nous compagnons, aux feux de nos rencontres, de nos amours, de nos deuils, de nos victoires et de nos craintes qu'il faut chercher. Quant aux Savoir-Faire, quel goût nous laissent-ils ? Satiété ou « j'en prendrai bien un autre » ? Un pas carré, pas rond non plus, avec des couleurs et des odeurs secrètes. Une friandise quoi, au goût sauvage et délicat.

Si notre attitude, nos propos, nos actions ont été pour les autres, pour l'autre, une occasion de mieux savoir, un instant de chaude saveur, alors cette année 2008 n'aura pas été qu'un événement calendaire.

Le président

À PROPOS DE L'INDÉFINITION

Jean Suhas

Inconséquente indéfinition ?

Pouvais-je laisser longtemps l'ami Eric « s'indéfinir » entre feuilleton et aquarelle, sans une fois, une fois seulement, aller le provoquer, le titiller un peu sur ses terres, celles des mots où vont et viennent quelques compagnons de route qu'il fréquente : Auguste Comte et Rousseau, Chateaubriand, Coluche et d'autres avec lesquels il s'entretient. Le progrès nous dis-tu ? Le progrès dont l'intransigeante marche t'inquiète, me semble-t-il, puisque après avoir posé la question de son évaluation et de son évaluateur, tu tempères ce qui pourrait être effrayant dans cette course inévitable par une « pirouette » (pardon) vers la dignité et la justice. Science sans conscience... progrès sans éthique ? sans morale ? sans humanisme ? trop facile d'aller chercher dans l'actualité la réponse aveuglante à cette question de fond.

Je m'élève donc contre. Je dresse ma barricade - devrais-je être seul - contre ces faces connues ou à venir du jeu de dés du progrès : le 421 de la Bourse, le PMU du CAC 40, le crack boursier...

la crise... tout ce charabia travestit l'intelligence et le bon sens au seul profit d'un paraître intellectuel de salon.

Ce propos brandi depuis mon tas de pavés ne s'adresse pas à toi, ami Eric, je te connais pour te savoir au-delà du jeu des mots, homme de cœur. Pas homme de raison, elle n'a rien à faire dans cet affrontement, la raison. Sinon il faudrait encore composer et accepter je ne sais quel consensus.

Sur ce chemin sans fin, sans finition, dans l'indéfinition de nos vies improbables, attends moi mon frère, nous ferons un bout de chemin ensemble. Tu me diras la voie du progrès, je te ferai voir des routes buissonnières.

J. S.

NDLR : A ceux qui verraient là je ne sais quelle attaque perfide contre « l'indéfinisseur » chaque mois attendu dans nos colonnes, dois-je préciser qu'aux jeux de l'amitié il est des connivences où les sentiments se retrouvent bien mieux qu'en démonstrations complaisantes.

«LES EAUX MÊLÉES»

Le projet du livre sur l'eau devient trop important avant même que d'exister. Les idées, les textes, les photos affluent. Cela ne suffit pas. Il nous faut trouver une idée, un fil rouge. Déjà Louise Gabriel accepte de lier une sauce que l'on devine goûteuse et raffinée pour napper l'ensemble.

Il n'en reste pas moins qu'il conviendrait de saisir le sujet par un bout inédit, pourquoi pas insolite. Il faudrait entre fontaines et sources vives, entre deux mers et estuaire faire naître un sujet de grande qualité.

Nous tiendrons en janvier une réunion consacrée à ce thème. Membres des Savoir-Faire et étrangers spécialistes s'y retrouveront pour débattre.

*«Elle chante au milieu des bois
La source, et je me demande
s'il faut croire à cette légende
D'une fille qu'on y trouva».*

Merci de vous inscrire auprès d'Hélène.

Le Président

LE FEUILLETON DE LA GAZETTE

LE FEUILLETON DE LA GAZETTE LE FEUILLETON DE LA GAZETTE LE FEUILLETON DE LA GAZETTE LE FEUILLETON DE LA GAZETTE LE FEUILLETON DE LA

L'île de Boue (4^e épisode)

Ça n'apparaissait pas chose facile que d'enchaîner derrière l'épisode signé Jacky Galina. Nous étions aux portes du drame. Le bateau coulait. Louis allait se noyer et Mathilde la traîtresse (?) s'enfuyait au fil de l'onde sauvée par le gilet de sauvetage.

Et Michel Suffran arrive avec... vous verrez bien qui. Et l'histoire repart, rebondit... Finalement ça va faire un bon roman ! Non ?



«Ô Grand Arbre...»

Il sentit la double flagellation d'une main leste, heurtant ses joues. Toussa rauque un bon coup, l'esprit en vrille.

- « Waouf ! Pouvez-vous vanter de m'avoir flanqué une satanée frousse, M^ossieur le chasseur d'épaves. Dîtes ! Etiez donc si pressé d'en devenir une qu'vous ayez ainsi, sans préavis, basculé en plein bouillon ? Moi, serais plutôt du genre « étrave », vous en préviens ! »

Entre ses paupières de plomb, il devina, à contre-jour, la silhouette de la jeune femme à califourchon sur ses rotules. Et ne put étouffer un indigne geignement.

- « Minute ! Allez pas croire que ce soit pour la bagatelle, reprit la voix harmonieusement impérieuse. Seul'ment, si j'avais pas repêché - et de justesse - vous joueriez l'cap'taine N^émo - Plus Personne à vingt mille lieues sous la flotte ».... (Elle s'écarta, remit le moteur en marche). « Bon. Assez causé.

Cap sur l'île et en quatrième ! Ah ! Z'êtes beau à voir pour sûr, trempé comme une soupe... Serez verni si vous chopez pas une bonne crève... »

- « Ben... merci », parvint-il à hoqueter, stupidement. Elle haussa les épaules : - « Merci à vous, surtout, de m'avoir épargné la corvée du bouche à bouche. Bécoter une méduse, j'ai connu plus excitant... » Il se tut, toute honte bue. - « Tenez, enroulez-vous plutôt dans cette couverture. Et puis arrêtez de claquer des dents, à croire qu'il y a des ratés dans la mécanique ! »

Pour le coup, Louis renonça à comprendre. Elle l'aurait donc sauvé alors même que, l'espace d'un vertige, il s'était imaginé condamné par une glaciale Némésis à dériver aux abysses, sur un vague rafiot ivre ?... Elle... Cette étrangère qui se prétendait « Mathilde » ?... Non, non : ni étrangère, ni Mathilde !... Gouailleuse et tendre, une telle voix surgissait de trop loin, pour que son intuition le puisse égarer...

... A présent, une haute leur rouge dansait devant ses yeux, tandis qu'une chaleur bienfaisante pénétrait sa carcasse engourdie... Qui diantre l'avait traîné jusque là, dépouillé de son chandail détrempé, entortillé en de vagues chiffons de

L'aveil, côté fournil

Un lundi, au retour de l'école, je découvris le magasin. A croire que des lutins avaient donné un coup de main à mes parents. Des guirlandes électriques multicolores clignotaient à rythme cadencé. La vitrine était constellée d'étoiles et de cristaux. Dans un traîneau, un Père Noël, goguenard saluait de la main. C'était un émerveillement.

Tino Rossi entonnait « Noël blanc ». Ma préférence allait à la pastorale des santons de Provence et plus particulièrement à l'ange Boufaréou. Je ne m'en lassais pas, au point que même encore...

Ma mère m'attendait pour placer Pistachier, Honorine, le Bohémien, le Ravi et les moutons. Le bœuf et l'âne gris s'impatientaient et attendaient, comme moi, le petit Jésus, mais pas pour les mêmes raisons...

Le sapin trônait scintillant d'or et de rubis. C'était un pin que Apé, mon grand-père avait choisi

Au fournil, les moulages en chocolat séchaient sur les portes-grilles ; des Saints Nicolas sur un âne, des sabots, des bottes, des pères Noël. Dans une trempeuse (énorme bain-marie) fondaient la couverture (bloc de chocolat). Il était primordial de surveiller la température car l'effet glacis ou brillant en dépendait. Chocolat noir, au lait, ou blanc, il fallait satisfaire tous les goûts. Garnis ensuite de dragées, pralines, perlages, ils étaient enrubannés, prêts pour la parade de Noël. Ils rejoignaient de belles boîtes ornées de nœuds chatoyants dans la boutique d'un petit village de pêcheurs, il y a...bien longtemps.

Au laboratoire, les bruits du batteur ou de la turbine couvraient ceux du pétrin. Une radio crachotait du bal musette. Le four, à la belle voûte, cœur palpitant de la

ruche, était de briquettes rouges. La chauffe requérait la plus grande attention. Le réglage était une opération délicate. À la mise à feu des brûleurs (le gueulard) on aurait cru voir se déchaîner les flammes de l'enfer.

Pour le réveillon, les « panières » débordaient

de pains spéciaux, ceux de minuit, mais aussi, de croissants et de brioches. Les plateaux de petits fours salés ou sucrés, de lunch, de la taille de mes dinettes, me paraissaient d'une grande élégance et attiraient ma convoitise. Les effluves de crème au beurre saturaient l'air.

J'aimais traîner au fournil, pour les odeurs de pains juste cuits à la belle croûte dorée.

Mon père faisait ses pesées. Je tirais le tabouret pour le regarder. Il me laissait casser les œufs et taper le beurre (travail de grand). Je m'appliquais pour rester plus longtemps.

Des années plus tard, je verrais avec tendresse, mes petits se jucher sur le même tabouret pour « aider » leur grand-père, réplique au tablier près.

De mémé Zélie, pétrissant son pain devant son petit-fils sérieusement attentif, à mon aîné captivé à son tour... le temps poursuit sa course offrant encore ses moments précieux.

H.B.

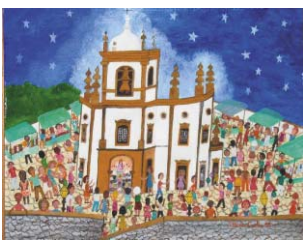


« Enfourner le pain,
c'est un tour de main,
vrai savoir-faire
que possédait mon père. »

À LIRE ET À GOÛTER...

Laurence Wintringer

« Feliz natal ! » Tous les chemins mènent...en Aquitaine !



La Missa Galo (la messe du coq)

Vous ne le saviez pas, mais il y a un pont entre Bordeaux et Curitiba, capitale de l'État du Parana, au sud du Brésil. Convivialité, curiosité et gourmandise aidant, sur un petit air de Bossa Nova, mener l'enquête là-bas fut pur plaisir ! Comment fête t'on Noël au Brésil ? Les sapins artificiels et coniques pour la plupart - parfois - pins ou palmiers, décorent les maisons, les boutiques et les fronts de mer dès le 1^{er} Décembre. On installe une crèche-presepio (de l'hébreu « presepium », lit de paille où dort Jésus à Bethléem). La coutume date du XVII^e siècle, arrivée avec un moine franciscain dans le nord-est, dans l'État du Pernambuco.

Le « Papa Noël » est ici habillé de soie, parce que c'est l'été. Pour le repas de Noël, c'est souvent jambon, dinde, riz coloré, fruits frais et fruits secs. A minuit, il y a la « Missa Galo », la messe du coq, souvent déplacée l'après-midi du 25, où l'on se rend souvent ensuite, en famille, à la plage, pour assister aux feux d'artifice autour de barbecues géants arrosés de bière et de caipirinhas.

Il y a aussi le populaire jeu de « los pastores » (les bergers) où un gitan tente d'enlever l'enfant Jésus, jeu commun au nord du pays et au Mexique. Une coutume plus récente, celle de « l'amigo secreto ». On forme un groupe d'amis, de collègues ou de membres de la famille. Chacun se voit attribuer un « ami secret » par tirage au sort, lequel ne sait rien, et auquel il doit faire un présent peu avant Noël, dans un lieu convenu, souvent un restaurant ou un bar. Le jour venu, chacun à son tour tente de faire deviner à l'assemblée qui est son « amigo secreto ». Autour du cactus de Noël (schlumbergera truncata), originaire du Brésil, court une jolie légende. Un jeune garçon vivant dans la jungle amazonienne demanda à Dieu, peu avant Noël, de lui faire un signe. Le lendemain, sur les arbres, tous les cactus environnants se mirent à fleurir en même temps...

Quant à la cuisine brésilienne, elle est goûteuse et variée, du nord au sud et sous les influences natives, africaines et portugaises. On peut déguster des « Pe de Moleque », (pieds de galopin), des « Brigadeiros », (brigadiers), des « Saudades » (nostalgies), des « Sonhos » (rêves), des « Papos de Anjo » (joues d'ange), et des « Olhos de Sogra », (yeux de belle-mère), évoquant tout un scénario, la tarte aux patates douces et aux noix de Cajou et enfin les « Moqueca de Sururu » (moules à la brésilienne, la recette au prochain numéro).