

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 publication : Jean Suhas

Rédaction : les membres des Savoir-Faire

Secrétariat de rédaction : Hélène Cazilhac

Impression : Pleine Page

«Les soucis d'aujourd'hui sont les plaisanteries de demain. Rions-en donc tout de suite».

Henri Béraud

Poissons d'avril !



A pêcher dans la gazette



L'édito

L'heure d'été

C'est tombé l'autre jour aux infos de 20h : « Pour gagner une heure, il faut la supprimer ! » Avouez que le tour est magique. Comment, avec l'idée de l'été qui vient, du réchauffement de la planète, des petits oiseaux qui chantent de plus en plus fort... j'avance en heure, donc en âge, au lieu de retarder toutes les échéances pour profiter du Printemps ?

Vous vous rendez compte que depuis le temps « qu'on joue la montre » j'aurais pu rajeunir de ... oh bien plus que ça !

Au lieu d'une décision qui aurait assuré à son auteur une réélection perpétuelle, voilà qu'on nous « bouffe » la vie par la racine. Bien sûr mes petites filles m'ont expliqué que « pas du tout, on avance d'une heure pour la gagner ». Je me demande où l'on forme les instits aujourd'hui ! Heureusement que Passe-Partout a su démontrer à Phileas Fogg qu'en fait il l'avait fait en 79 jours le Tour du monde.

Et je ne vous dis rien de ceux qui se sont trompés de sens et ont voulu pour remonter le temps, faire revenir les aiguilles en arrière, ou ceux qui ont oublié ou encore ceux qui ne savaient plus « goûter la tome de chèvre ». Quand je vous dis que tout fout le camp.

Y a plus d'heure, y a plus de chanteur, y avait déjà plus de saisons, plus de jeunesse, plus d'armée, plus d'amour...

Au grand « Pow Pow » de printemps, le chef indien « Aigle noir qui a perdu sa montre » m'a dit « chaque aiguille du cadran est une flèche qui blesse ... la dernière tue ! »

Le président



Sculpture de montres
Gare Saint-Lazare à Paris

Sommaire

PAGE 1 :

L'édito du Président : L'heure d'été

Agenda

PAGE 2 :

La griffe de Jacquou le Croquis :

Le phare de Cordouan (*Jacques Guibillon*)

Déjeuner chez Moustache

Le livre sur l'eau

Et la cotiz ?

Rapport financier 2009 : les charges sociales (*Jacky Galina*)

PAGE 3 :

V'là le printemps, v'là le joli vent
(*Hélène Bakle'h*)

Une recette de poisson d'avril : le yassa d'alose (*Christian Coulon*)

PAGE 4 :

«Savoir et Faire en liberté»

En contrepoint à l'édito du Président
(*Christiane Armand*)

Les frères Faucher
(*Jean-Claude Celhay*)

AGENDA

Samedi 17 avril : réunion de travail de l'équipe des «Savoir-Faire» sur le projet de 2^e Université de Médecine Naturelle.

Lundi 19 avril : réunion du comité éditorial pour le projet de livre sur l'eau.

Mercredi 21 avril : rencontre entre Jean Suhas et Bernard Fath, maire de Léognan et conseiller général du canton de Labrède, à propos de l'université de Grenoble.

Vendredi 30 avril : réunion du nouveau bureau des Savoir-Faire.

LA GRIFFE DE «JACQUIC LE CROQUIS»



Le phare de Courdouan - Jacques Guibillon

Déjeuner chez Moustache

Voilà que le lundi, parfois, la table ouverte des « Savoir-Faire » chez Moustache, est occupée par des inconnus voire des étrangers.

Nous nous retrouvons à 3 ou 4, relégués à un guéridon quelconque, honteux du sort qui nous est fait ! A qui s'en prendre ? A nous ! Rien qu'à nous !

Plusieurs compagnons de la table rectangulaire sont ailleurs ou plus loin encore. Le « Camelot » de la bande à Arthur se désertifierait-il ? Si oui, il faudra trouver des coupables qu'Excalibur punira.

Non, sans blague, le déjeuner du lundi doit être notre pôle de rencontre. Venez, Maud se surpassera, Moustache en sait de bien bonnes et Thélène cessera de se lamenter devant son assiette triste.

Merci de réagir... chevaliers !

Le livre sur l'eau

Ce projet en route depuis plusieurs mois a connu des fortunes diverses : financement retardé, mésentente éditoriale...

Tout cela a été repris en main lors d'une réunion de travail du 6 avril. Le projet prend enfin corps. Il adoptera la forme d'un abécédaire. Tout au fil des lettres de l'alphabet des lieux, des personnages, des objets, des us et coutumes apparaissent et donnent lieu à recherches et écritures.

Cet ancrage sera collectif. Pour ce faire, les textes seront l'œuvre de membres des « Savoir-Faire », comme les photos ou toute autre illustration.

J'insiste pour obtenir votre collaboration même au plan des idées, si vous ne voulez pas écrire mais en sachant que plus vivace sera notre cohésion et meilleur sera le résultat.

Merci de vous rallier, en grand nombre à ce projet. Hélène Cazilhac attend de vos nouvelles et suggestions.

Les «Savoir-Faire d'Aquitaine»

Jonas et la baleine

Les Savoir-Faire

Rapport financier 2009 : Rectificatif sur les charges sociales

Lors de notre dernière assemblée générale, certains d'entre vous s'étaient étonnés du niveau important du poste « charges sociales » constatées dans le rapport financier 2009.

Après avoir réexaminé le grand livre 2009, nous avons remarqué que la totalité des cotisations salariales et patronales avaient été passées dans le seul poste « charges sociales » alors que ce dernier n'aurait dû comporter que les cotisations sociales à la charge de l'employeur.

Cette erreur de ventilation va être immédiatement rectifiée et les cotisations salariales seront portées dans le poste « rémunération du personnel ».

Suite à cette constatation, il conviendra de lire :

- Rémunération du personnel	: 23.126 €
- Charges sociales	: 9.502 €

Jacky Galina
Trésorier

Et la cotiz ?

Pour les derniers retardataires, il est encore temps de payer votre cotisation pour l'année 2010. Elle s'élève à **25 €**. Il suffit d'envoyer votre règlement par chèque à l'ordre des «Savoir-Faire d'Aquitaine» à l'adresse suivante :

37 rue Général de Larminat 33000 Bordeaux.

Merci .

Menu fretin ...les sardines à l'huile ...



Un petit poisson, un petit oiseau, s'aimaient d'amour tendre...

V'là le printemps, v'là le joli vent...

Le jardin s'éveille apportant son lot de surprises comme au matin de Pâques... L'enfant tapi en moi s'émerveille de ces quelques muscaris, là, des tulipes, plus loin, des narcisses et à mes pieds, les jacinthes. C'est aussi un jeu de couleurs, par ici j'ai voulu une palette de bleu intense, magnifié dans quelques temps par un céanothe, en contraste, du blanc, plus loin, c'est le rose qui prédomine.

Pour le moment, je me régale et me vitamine du jaune vif des forsythias qu'avait devancé de justesse le mimosa craintif.

Si je faisais un bouquet de camélias aux fleurs si délicates, clac ! Ces pétales blancs, aux étamines jaunes clac ! Celle là, à fleur double d'un rose candi clac ! Trop beaux ces boutons carmins ! C'est ma façon de tailler ces arbres.

Je suis décidée à mettre en jarre les deux kumquats dont le vert a laissé place à l'orangé, au fur et à mesure qu'ils mûrissent. Quel plaisir de décrocher leurs fruits juste légèrement acidulés et si parfumés qui hésitent, entre le citron et la mandarine, avec peut-être une pointe de fruit de la passion et qui laissent encore quelques temps en bouche, un goût de zeste de sa fine peau.

Une brise légère comme une caresse, m'enveloppe, diffusant un subtil et enivrant parfum de printemps. Trop gourmande, je savoure encore quelques effluves réchauffées à ces timides mais téméraires rayons de soleil.

Une tasse de thé à la main, du earl grey en cet après-midi, je me dis que...hummmm ! C'est tout bon !!!
100 % bio, 100 % bonheur, 100 % gratuit!

Surtout abusez-en souvent! A bientôt les amis d'ici et d'ailleurs!

Hélène Bakle'h



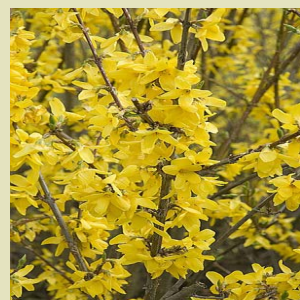
Bouquet de tulipes



Narcisses et jonquilles



Fruits du kumquat



Forsythias en fleurs

Un poisson nommé Wanda

The big fish



Une recette de poisson d'avril : Le Yassa d'alose

L'alose est chez nous le symbole de l'arrivée des beaux jours. Ce merveilleux poisson aux écailles éclatantes évoque en effet les reflets du soleil.

Mais depuis deux ans sa pêche en est interdite dans la Garonne, la Dordogne et dans l'estuaire, car l'espèce serait en danger. Nous sommes donc privés d'un élément essentiel de notre patrimoine, d'autant que son prix modeste lui permettait d'être sur toutes les tables.

Alors, pour les attirer à nouveau dans nos eaux, je leur soumetts une recette originale, exotique, qui nous vient d'Afrique, et notamment du Sénégal où l'alose est aussi prisée que chez nous. Il s'agit d'une sauce aux citrons verts et aux oignons que l'on nomme *yassa*.

Ingrédients (pour 6 personnes) : 1 belle alose, 1 douzaine de citrons verts bien mûrs, 4 oignons, sel, poivre, piment huile d'arachide.

Ecaillez et videz l'alose. Essuyez-la avec un papier absorbant. Taillez six belles darnes. Si vous craignez les arêtes, enlevez celles qui dépassent à l'aide d'une pince à épiler.

Mettez vos darnes salées, poivrées et pimentées à mariner dans le jus des citrons verts et les oignons émincés. Sur cette préparation émiettez un petit piment africain. Laissez dans un endroit frais quelques heures.

Faites une bonne braise sur laquelle vous grillerez vos darnes auparavant bien égouttées. Ne laissez le poisson sur le gril que quelques minutes car il va cuire de nouveau dans la cocotte.

Versez les darnes, les oignons et la marinade dans une cocotte avec un peu d'huile d'arachide. Faites cuire à feu doux une vingtaine de minutes. Servez avec du riz blanc.

Sur ce plat acide et pimenté, ce serait une erreur de sortir un grand vin. On se contentera d'un claret de Quinsac frais et gouleyant.

Cette recette vous sortira de nos traditions bien établies, qui souvent peuvent aboutir à des enfermements. La meilleure cuisine me semble être celle qui sait migrer, comme les aloses, qui retrouveront bientôt le chemin de notre fleuve, après leur périple africain.

Christian Coulon

Bienvenue aux Bleus

Les «Savoir-Faire» comptent parmi eux deux nouveaux adhérents. Merci de les accueillir chaleureusement :

Michel Cardoze : journaliste et écrivain bien connu. Il siègera désormais dans le jury de notre Prix littéraire.

Patrick Varron : expert-comptable, commissaire aux comptes. Ses savoirs seront plus qu'utiles dans notre organisation.

En contrepoint à l'édito du Président de la part de Christiane Armand.

Ce texte de François Gantheret :

«Ecrire, et que la table d'écriture soit atelier comme celui du peintre, mais aussi comme celui du charron, et qu'en ces lieux on vive, on crée et on aime, de la même façon.

L'atelier. Assis à ma place favorite, sur la pierre de seuil, je savais, d'un savoir d'évidence et d'innocence, que du cœur du bois, du rythme et de la ligne mélodique de ses fibres où le temps s'est écrit dans l'arbre, passant, par les yeux et le corps courbé sur l'établi et les mains noueuses, jusqu'en la plane, la gouge, la varlope, qui détachaient les copeaux presque transparents, sculptant lentement la taille amincie du rayon de hêtre, je savais qu'un trajet s'accomplissait, qu'un mystère se célébrait. Et bien plus qu'à la messe, dans le moment où mon grand-père levait vers la lumière cette pièce qu'il venait d'achever pour en apprécier la rectitude, devant cette élévation, je participais d'une communion entre l'homme et le monde, devenus tous deux sacrés.

Pas d'officiant en robe chamarrée, mais un homme aux vêtements de gros drap gris usé et taché qui jurait entre ses dents si ce n'était pas parfait. Pas de fidèle prosterné, un petit garçon qui regardait de tous ses yeux et ne s'en lassait pas. Pas d'encens, mais l'odeur entêtante de la colle de poisson qui chauffait en permanence sur le petit Godin, dans une vieille boîte de fer-blanc débordée de coulures brunes.

Tout cela attendait dans un coin délaissé de ma mémoire. Jusqu'à Cézanne.»



«Petite route du Tholonet».
François Gantheret
Editions Gallimard

**Petit poisson deviendra grand,
pourvu que Dieu lui prête vie.**



La truite de Schubert

Les frères Faucher



Les jumeaux de la Réole

A certaines périodes, il arrive que l'Histoire – par manque de chance - tombe entre les mains de furieux dingos. En citer un, même au hasard, en peinerait cent autres.. Evitons... Durant ces périodes, tandis que les uns passent à travers les gouttes et les cimetières prématurés... d'autres, allez savoir pourquoi, sont accablés par une guigne insatiable..

Ainsi nos jumeaux de la Réole. Lesquels, cinquante-cinq ans après leur naissance (1760) finirent fusillés cinquante kilomètres plus loin, à Bordeaux, en 1815. Pour rien..

César et Constantin (deux prénoms à risques, surtout à l'époque !) de Faucher, se ressemblaient tellement qu'ils arboraient en garnison, sur ordre, une fleur différente à la boutonnière pour qu'on puisse les distinguer l'un de l'autre !.. Dans leur enfance ils avaient reçu quelques leçons de Voltaire et, plus tard, fréquentèrent Mirabeau. A 15 ans ils s'enrôlèrent, ensemble, et devinrent lieutenants de Dragons. Puis, devenus –toujours en même temps- avocats, César fut élu Commandant des Gardes Nationaux de la Réole et Constantin Commissaire du Roi. En 1792 ils partirent, volontaires, avec le grade de capitaine pour la Vendée, et, grâce à quelques blessures, y devinrent, l'un et l'autre, généraux. Hélas, ayant pris la défense des députés girondins, ils furent accusés de fédéralisme, et n'échappèrent une première fois à la mort que de justesse, graciés à la dernière minute.

Ils quittèrent l'armée, malades, en 1803 pour se lancer dans le commerce. En 1814 ils reprirent du service (drôle d'idée !), reçurent la Légion d'Honneur et furent promus maréchaux de camp à l'armée des Pyrénées Orientales. Lors de l'état de siège de la Gironde ils furent nommés l'un Commandant de la Réole, l'autre de Bazas. Finalement pincés par un général anglais ils n'échappèrent au peloton, pour la seconde fois, que grâce à l'intervention du futur « raguseur », Marmont.

Mais.. décidément.. quand rien ne marche !.. Ils furent de nouveau arrêtés le 22 juillet 1815 et accusés, cette fois, non seulement d'avoir constitué un dépôt d'armes mais encore de n'avoir pas salué le drapeau blanc... Rendus méfiants, sans doute, par cette poisse qui semblait leur coller aux basques, aucun des avocats pressentis n'eut le courage d'accepter leur défense.

Ils se défendirent l'un l'autre. Avec une émouvante chaleur fraternelle. Et démontrèrent leur innocence. Mais la farce était jouée. La Terreur Blanche régnait... Les juges, aussi prudents que les avocats, les condamnèrent, à tout hasard, courageusement à mort.

Ils marchèrent, une heure, côte à côte, jusqu'à la prairie de leur exécution. Avec, au passage, un sourire pour les connaissances, émues, venues les saluer une dernière fois.

Ils s'agenouillèrent. Refusèrent qu'on leur banda les yeux. César commanda le feu. Ils tombèrent et moururent comme ils avaient vécu.. bras dessus, bras dessous..

Jean-Claude Celhay