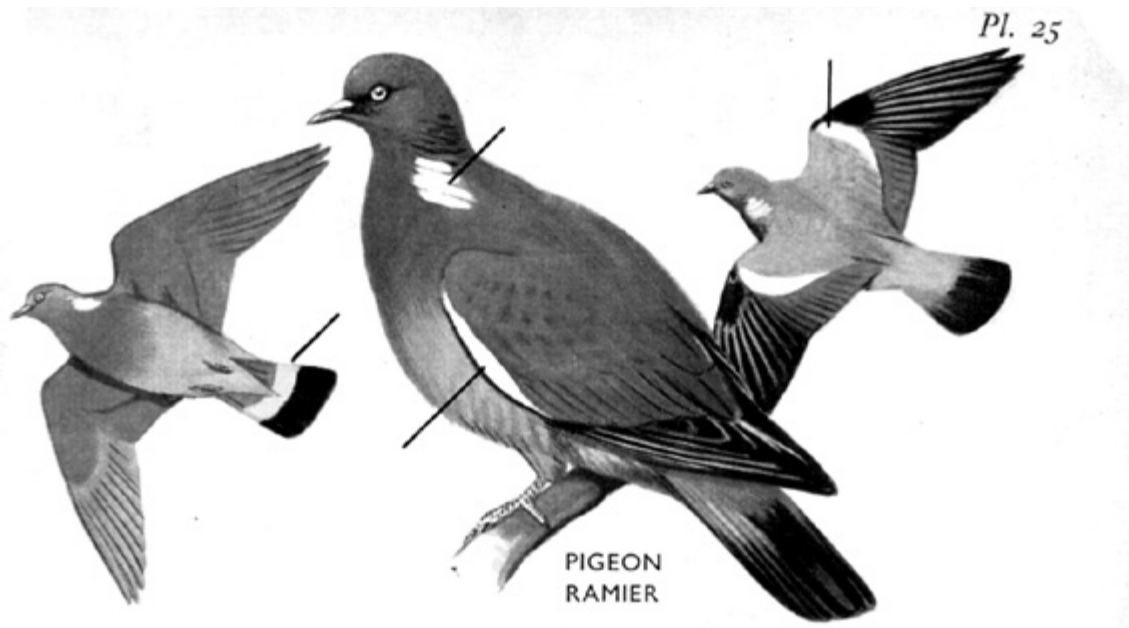


# Le Potiron Bleu

Défense et sauvegarde des traditions gastronomiques

N°4 – Automne 2014

Par Pauline Xiradakis



## Le temps des cabanes

Après les premiers cèpes, l'ouverture de la chasse nous annonce officiellement l'arrivée imminente de l'automne, temps des sous bois et des cabanes. Et même si on se délecte d'un peu de rab d'été «indien», c'est bien «brumaire» et ses journées grises qui fait suite à «vendémiaire» marquant la saison des vendanges.

L'ouverture de la chasse, qui a eu lieu cette année le 14 septembre, fut l'occasion pour 4 chefs étoilés des Landes de faire porter leur voix pour que certaines traditions régionales, en voie de disparition, ne soient pas perdues à tout jamais à coup de lois et de restrictions sans concessions. Si la protection des oiseaux est indispensable, leur demande porte sur l'autorisation à la chasse de ces petits gibiers interdits, dont l'ortolan, sujet de tant de controverses durant un week-end par an. Deux jours de pause pour la prohibition afin de ne pas perdre complètement la connaissance de la cuisine de ces oiseaux. Les chefs demandent à pouvoir enseigner à leurs équipes ces préparations minutieuses et ce plaisir dit divin.

«*Défense et Sauvegarde des traditions gastronomiques du Sud-Ouest*», à l'origine, est une association créée en

1985 avec plusieurs chefs et restaurateurs de la région. Transmettre le savoir, informer sur la culture culinaire d'un territoire, perpétuer des gestes ancestraux, tels étaient les objectifs de l'association. Presque 30 ans plus tard, le discours n'a que peu changé et ces hommes qui se débattaient déjà pour faire reconnaître, comprendre et aimer leur mode de manger semblent se rapprocher de la retraite avec les mêmes craintes : «*Devrons-nous manger bruxellois ?*» s'interrogeait Yves Harté dans un article de Sud-Ouest en 1985 : «*Une civilisation aseptisée, propre et universelle entend s'imposer. C'est notre bonheur que l'on veut malgré nous. Et notre bonheur, à leurs yeux, ne peut être compatible avec ces journées dont ils ignorent tout, qu'ils imaginent comme des tueries organisées, perpétrées par des Latins gras et oisifs dont le seul souci est ensuite de passer à table où seront servis les plats de la décadence.*» Il y a donc encore et toujours des efforts à faire, des voix à porter haut et fort, pour expliquer, faire comprendre ces gestes et ces manières qui ont fait de notre région un terroir culinaire exceptionnel.

# L'âtre, le four et le potager

Modes de cuisson à l'ancienne, l'âtre, le four et le potager sont les trois piliers de la cuisine jusqu'à l'arrivée du poêle puis des cuisinières. Le potager, qui tient son nom du potage, est situé près de la cheminée et est alimenté uniquement avec les braises de l'âtre.

C'est essentiellement sur le potager que l'on cuisait les aliments ou qu'on les y conservait au chaud. A partir du XVIIIème siècle, les potagers ont été remplacés par les poêles en fonte et le dispositif de cuisson s'est pourvu d'une fonction de chauffage. La cuisinière est donc devenue à bois, à mazout, à gaz, puis électrique... Parce qu'il est économique lorsque la cheminée est allumée, le potager perdurera jusqu'au début du XXème siècle, surtout à la campagne.

A La Tupina, c'est encore sur le potager que sont préparés les jambons poêlés et les tricandilles.



*Cet automne à la carte*

*Assiette de jambon de porc noir poêlé aux échalotes 18 €*

*Poêlée de tricandilles 16 €*

**La Tupina**

**6 rue Porte de la Monnaie**

**05 56 91 56 37**

## A la découverte des poivres à Kuzina

Alors que le sel rafle souvent la vedette dans le ménage, le poivre est pourtant l'épice reine incontestée. Très apprécié des Chinois, des Grecs et des Romains, il fut l'une des toutes premières épices de l'histoire de l'humanité. Reconnu pour ses vertus stimulantes, le poivre est un trésor depuis toujours, trésor qui servait à payer des rançons au Vème siècle et qui pouvait à lui seul constituer une dot au Moyen-Age... Aujourd'hui, on se pâmera peut-être devant la «fleur de sel» mais rien ne vaut un poivre de qualité pour assaisonner un bon plat...

A Kuzina, une attention particulière a été portée sur cette épice qui est proposée dans différentes variétés : le Penja, le Malabar Vert, le Szetchouan, le Tellichery, le Poivre Long, le Cubebe et le Voatsiperifery.

**Kuzina**

**22 rue Porte de la Monnaie**

**05 56 74 32 92**



# Des vendanges dignement fêtées !

Le 19 septembre, nous avons décidé de fêter le ban des vendanges avec la maison Castel, partenaire de La Tupina depuis de nombreuses années.

C'est sur une grande tablée de 60 mètres, dressée tout le long de la rue Porte de la Monnaie que nous avons pu partager avec nos 200 invités un moment très convivial. Se réunir pour honorer le ban des vendanges qui marque un moment clé de l'année dans le bordelais, réunir nos voisins avec qui nous cohabitons depuis toujours ou depuis peu, les fournisseurs avec lesquels nous travaillons tous les jours, quelques habitués qui ne pouvaient rater tel événement, la soirée a été un vrai moment joyeux pour lequel nous souhaitons remercier nos invités et nos équipes qui ont permis de mener à bien l'événement.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# Promenons-nous dans les bois



Regarder le sol, reconnaître les arbres et observer la valse des insectes, ouvrir grand ses narines, «aller aux cèpes» nous renvoie à des instincts animaux, des réflexes anciens, de cueilleurs... à la recherche du petit prince des bois si recherché aujourd'hui... Pourtant, la consommation des cèpes ne s'est développée qu'au XVIIIème siècle. Auparavant, comme tous les champignons, ils avaient mauvaise presse : d'abord parce qu'il ne faisait pas bon de se «promener dans les bois», repère des bandits, mais aussi pour éviter tout empoisonnement, la cueillette des champignons étant à risques, il était déconseillé d'en ramasser de quelque sorte que ce soit.

Les étés chauds suivis d'averses leur sont favorables. On trouvera des cèpes bordelais sous les feuillus, principalement les hêtres et les chênes, mais ils poussent aussi sous les châtaigniers, les charmes, les bouleaux et les conifères.

Délicieux préparés en persillades, pensez à alterner les petits et les gros dans votre poêlée pour alterner les textures.

*En suggestion à La Tupina et au Bar Cave selon le marché*

**Bar Cave de la Monnaie**  
05 56 31 12 33

## Les menus de groupe de la Rue Gourmande

Les restaurants de la Rue Gourmande vous proposent différents menus de groupe adaptés à tous les budgets (de 14 à 74 €) à définir selon les spécialités des différents établissements : Le Café Tupina, Le Comestible, La Tupina, La Kuzina ou enfin le Bar Cave. Ces menus sont réservés aux groupes à partir de 10 et jusqu'à 50 personnes. Il est également possible pour des événements particuliers de réserver l'ensemble du lieu.

**Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à consulter [www.latupina.com](http://www.latupina.com) ou à joindre Catherine Rousset au 05 56 91 56 37 ou par mail : [latupina@latupina.com](mailto:latupina@latupina.com)**

