

Le Potiron Bleu

Défense et sauvegarde des traditions gastronomiques

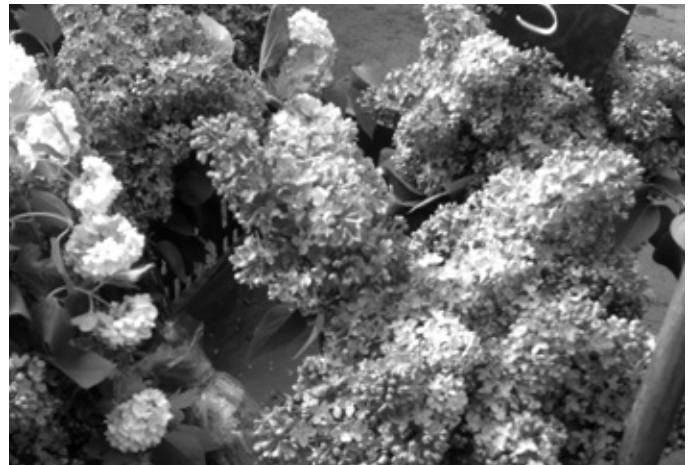
N°6 – Printemps 2015

Par Pauline Xiradakis

Printemps !

Dans l'Est de l'Europe, un personnage mythique, la Baba Dochia, incarne l'impatience du monde au retour du printemps. Pensant que les beaux jours sont là, Baba Dochia part dans la montagne en transhumance et se débarrasse peu à peu des 9 manteaux en peau de moutons qu'elle avait emportés avec elle. Persuadée que l'été est arrivé, elle se fait surprendre par un violent changement de température et meurt gelée... Pas d'impatience, nous saurons apprécier le printemps avec ses caprices mais aussi tous ses bienfaits : l'asperge, les petits pois, les fèves, l'artichaut, les épinards.. Les assiettes se parent de vert. Mais aussi de rouge car la fraise se réinvite enfin dans les desserts...

Les Primeurs ont eu lieu à Bordeaux, comme chaque année au mois de mars et le millésime 2014 s'annonce bon, particulièrement dans le Médoc. Un printemps prometteur et des mois chauds qui rendent la nature délicieuse, le marché des Capucins qui reprend des couleurs et on s'autorise enfin à manger en terrasse... Le printemps n'est que gourmandises !



Si il est un fruit qui accompagne les jours chauds, le piment d'Espelette peut se targuer de ne jamais connaître l'hiver. Planté en mars, il se récolte à partir d'août, à la main. Il est ensuite séché sur les façades et balcons des maisons.

«Espelette» : une histoire qui ne manque pas de piment

Par André Darraïdou



1967 : un groupe de jeunes gens veut créer une fête dans son village. Ils ignorent que ce sera là le point de départ d'une formidable aventure économique. Cette Fête du piment, qui donnera naissance à une confrérie gourmande, «La Confrérie du piment d'Espelette», prendra ainsi un aspect gourmand, agro-alimentaire; elle suscitera chez certains de ces jeunes l'envie de développer cette culture très locale, intéressant alors une dizaine de fermes, à qui elle assure un simple complément de revenus. Une première expérience individuelle, puis une seconde avec la naissance d'une usine de transformation du piment, se solderont cependant par des échecs douloureux, bien près d'entraîner une désaffection définitive de cette culture. Pourtant, certaines personnes présentes dès le départ vont continuer à œuvrer pour maintenir, pour espérer, pour y croire encore. Cette ténacité sera récompensée : vingt ans ont passé, cette fête devient connue de la France entière et les médias nationaux vantent de plus en plus ce condiment qui ensoleille la cuisine du Pays basque. L'utilisation frauduleuse du nom «Espelette» par des distributeurs crée une nouvelle dynamique de réflexion sur ce produit. Au début des années 90, une nouvelle génération de jeunes travaillera d'une manière très méthodique pour valoriser ce produit agricole, dont l'image est déjà faite avant même que la culture ne se développe vraiment. Recherche de qualité, amélioration de la culture, mise en place de règles très strictes permettront l'obtention d'une Appellation d'origine contrôlée en 2000. Simple étape dans la vie de ce légume, car les producteurs vont alors continuer à travailler sans s'endormir sur leurs lauriers. Aujourd'hui, 150 exploitations réparties sur dix communes tirent de la culture du piment d'Espelette leur revenu principal; de nombreux jeunes se sont installés pour vivre de

cette activité; des terres convoitées par la spéculation foncière restent consacrées à l'activité agricole. En un peu plus de quarante ans, le désir de ces jeunes gens voulant faire la fête a conduit à ce développement économique étonnant. Certains acteurs des premiers jours sont encore là aujourd'hui.

Évidemment, cet itinéraire ne peut servir de méthode de développement économique. Pourtant, la réussite est là ! Impertinence, inconscience, culot, persévérance : ce condiment issu d'un petit coin du Pays basque est devenu aujourd'hui un produit incontournable de la cuisine française.

Résumé de l'histoire du piment d'Espelette racontée par André Darraïdou, « Grand Prix de l'Impertinence » en 2011 téléchargeable sur notre site www.latupina.com



A La Tupina, le piment d'Espelette est utilisé dans notre cuisine depuis 1972. Jean-Pierre Xiradakis n'a jamais eu qu'une seule carte de visite, celle qui mentionne « Chevalier de la Confrérie du Piment d'Espelette ». Très à la mode aujourd'hui, le piment est malheureusement souvent utilisé comme un effet de couleur sur le bord de l'assiette plus que comme un véritable condiment de caractère.

Recette et accord des légumes printaniers à La Tupina



La recette de Franck Audu

Pour 4 personnes : 500gr de fèves / 250gr d'asperges vertes / 500gr de petits pois / 1 oignon / 500gr de lard / huile d'olive, sel, poivre, thym.

Écossez les fèves et faites-les blanchir 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante. Rafraîchissez-les à l'eau froide et ôtez les téguments (le tégument est la petite pellicule transparente qui se détache après cuisson).

Lavez les asperges, coupez le pied et pelez-les légèrement. Coupez-les en deux et retaillez en biseau la partie basse. Faites-les blanchir 5 min dans l'eau bouillante, rafraîchissez-les et réservez-les.

Écossez les petits pois et faites-les blanchir 15 à 20 minutes, rafraîchissez-les et réservez-les. Dans une sauteuse, faire revenir le lard avec les oignons ciselés dans un peu d'huile d'olive. Quand les oignons commencent à se colorer, ajoutez les petits pois, et ensuite les asperges et les fèves. Remuez et assaisonnez à votre convenance. La cuisson est de 7 à 8 minutes, goûtez !

Dressez dans une assiette creuse, avec quelques feuilles de cerfeuil.

Le vin recommandé par Vincent

Il est souvent proscrit d'associer du vin et des plats à base d'asperges, pourtant, un vin blanc sec, rond et fruité peut tout à fait s'accorder au goût des légumes verts. Alors que le vin rouge accentuerait l'amertume des fèves et des asperges, le vin blanc crée une belle harmonie de saveurs.

Pour la recette de la poêlée de légumes printaniers, la **Cuvée Lisa** de Julien Savignac à Bergerac est une belle association. Fruité, typé et équilibré, ce vin blanc a une belle souplesse dont l'acidité embrasse la légère amertume des légumes et accompagne leur douceur.

Cépages : 50% de Sémillon, 50% de Sauvignon

A la carte de La Tupina : Cuvée Lisa, AOC Bergerac sec, 2013, 29 €





Ivan au Café Tupina : une cuisine brute et proche de la nature

Arrivé il y a quelques mois à Bordeaux, Ivan a appris la cuisine en Norvège, son pays natal et à Paris. Il fait partie de cette génération de cuisiniers curieux, voyageurs, aspirant à se rapprocher au plus près du produit dont ils ne veulent rien jeter...

Début avril, nous lui avons donné carte blanche pour un menu unique norvégien qui fut une délicieuse rencontre avec les goûts nordiques : Gravlax, langue de bœuf, céleri et orge, joues de morues, fromages bruns... Et tous les midis, il propose au Café Tupina un menu du jour simple et bien pensé à tout petit prix.



Menu du jour au Café Tupina, du lundi au vendredi : entrée, plat, dessert, café, 13 €

Ouvert tous les jours de 7h30 à 15h30

1 Quai Sainte Croix

05 56 92 80 86

La Fabrique, pains et bricoles

A Kuzina, au Bar-Cave, et bien sûr à La Tupina, le pain nous est livré chaque midi par Manu, de La Fabrique à Saint-Pierre.

Plus exactement entre 11h et 11h45, heure où le personnel déjeune :

- C'est le pain !
- Salut Manu, on est à table !
- Bon appétit ! Bonne journée, bisous !

Le pain arrive encore chaud, sa croûte est toujours croustillante... A La Tupina, on le tartine avec les amuses-bouches, on le grille pour accompagner le foie-gras, on le fait croûton aillé dans le jus du poulet, on le rend pain-perdu à la confiture... A Kuzina on le trempe dans le tzatziki, au Bar Cave on le tartine de moelle. Le pain de La Fabrique, c'est un vrai pain de boulanger artisanal qui a dans sa mie toute la gentillesse du boulanger qui dit « bisous ! ».



47 rue du Pas Saint Georges, Bordeaux

05 56 44 84 26

