

# Le Potiron Bleu

Défense et sauvegarde des traditions gastronomiques

N°8 – Automne 2015

par Pauline Xiradakis

## Manger chaud...

Les premiers froids ne sont jamais très agréables, les premières gelées matinales piquent les joues et nous obligent à regarder l'été derrière l'épaule, geste pour le moins inconfortable, particulièrement lorsque l'on est emmitoufflé dans une grande écharpe.

Dans la Rue Gourmande, nous avons fêté les derniers moments estivaux avec deux jolis événements : La Fête de la Tomate d'abord, où le public a pu savourer la diversité de la pomme d'or, en apprendre un peu plus sur ce fruit à l'histoire si riche et en apprécier toutes ses déclinaisons. Puis à Kuzina où la soirée "à la grecque" a permis au voyage d'opérer, l'ambiance musicale et conviviale a donné des airs de vacances au restaurant. Plébiscités, les musiciens athéniens ont promis de revenir.



Pour ne pas tomber dans la morosité, il est temps de s'attacher aux plaisirs de cette nouvelle saison : à la campagne, les conserves ont rempli les placards et les feuilles commencent à faire de jolis tapis sur le sol, le paysage se teinte de couleurs plus douces, les champignons et les gibers marquent la période par leurs saveurs... On retrouve alors la satisfaction de manger chaud, de porter les mains autour du bol de soupe et de se réconforter de plats plus copieux. L'Automne a du bon, profitons en !



# Histoires de Canard



Le canard marque l'identité du Sud-Ouest : sa présence dans nos assiettes est due à des importations et à des recettes qui voyagent et qui s'écrivent, à des découvertes et à des hommes et des femmes qui ont appris petit à petit à conserver et à consommer au mieux ce que la nature crée.

C'est vers la fin du Moyen-Age que la technique du gavage est arrivée dans le Sud-Ouest. Les pharaons d'Égypte en avaient confié la tâche aux juifs il y a des milliers d'années, la pratique se diffusa dans notre région après un long voyage dans tout le pourtour méditerranéen. Le maïs fut ensuite découvert en Amérique et sa culture dans notre région est devenue prépondérante à partir du XVIème siècle.

La découverte égyptienne véhiculée par les hébreux et transmise depuis des générations dans le Sud-Ouest trouve dans cette découverte américaine une combinaison heureuse : le maïs convient parfaitement à l'alimentation du canard. Les volatiles gavés au maïs deviennent suffisamment gras pour que les paysans puissent l'utiliser comme procédé de conservation de sa viande. Le confit est né !

Au début du XVIIIème siècle, le foie gras est servi en Gascogne de diverses façons : « à l'anglaise », poêlé puis bardé de lard et cuit au four, « à l'indienne », avec des cornichons et du citron, « à l'italienne », dont le gras est lié avec un jus d'orange, cuit « en ragoût », « à la broche », « en crépine », accompagné parfois de crêtes de coq qui étaient à l'époque très prisées. Le canard ne semble pas être très apprécié pour sa viande : dans l'ouvrage de recettes « Le Cuisinier Gascon », écrit par

Louis Auguste de Bourbon (petit-fils de Louis XIV), on peut compter une vingtaine de façons de préparer le poulet alors que le canard n'est proposé que pour son foie gras (avec une dizaine de propositions) et pour ses filets. Puis, en 1795, Nicolas Appert découvre la mise en conserve (l'appertisation). Ce nouveau procédé de conservation des aliments rend la production de foie-gras exponentielle, le canard s'impose sur notre terroir.

En 1898, Alcide Bontou publie le premier « Traité de Cuisine Bordelaise » aux éditions Féret et propose plusieurs recettes de canard : aux olives, aux navets, à l'orange, farci au lard.. Le foie gras est proposé cuit en cocotte, mouillé au bouillon avec du lard et du beurre, servi sur un croûton de pain, recouvert d'une sauce aux truffes... Les proportions données témoignent d'une époque où le petit champignon n'avait pas la même valeur et où l'appétence pour le gras était sans limite ! Le canard se mangeait alors à toutes les sauces et les Landes, le Gers, les Hautes et Basses-Pyrénées en produisaient de manière conséquente .



Il faudra attendre les années 70 pour que le magret de canard devienne un nouvel incontournable de notre paysage gastronomique. Tellement emblématique aujourd'hui, on doit sa notoriété à André Daguin, ancien chef étoilé de l'Hôtel de France à Auch. Le « maigret » d'André Daguin, c'est l'aile du canard amputée du manchon, simplement grillé. Il était temps de penser à sortir le canard de toutes ces sauces dans lesquelles il était d'usage de le plonger, il fallait rendre de sa superbe à ce produit, sans dénaturer son goût.

Avec le temps, le canard a été apprécié à sa juste valeur et ce n'est plus seulement le foie-gras que l'on a voulu cuisiner. Nous apprécions aujourd'hui les magrets,

les aiguillettes, les manchons, les gésiers, le cœur, les carcasses, le gras.... Ses méthodes de préparations et de consommations se sont multipliées : en sauce, grillé, frais, fumé, confit, en conserve... le canard est incontestablement un animal à qui notre alimentation régionale doit beaucoup !

Le colvert est quant à lui un des gibiers les plus chassés en Europe. En France, on estime que la saison de chasse 1998/99 a prélevé plus de 1 500 000 colverts, faisant de lui le canard le plus recherché. Cette espèce sauvage est migratrice : elle traverse la France de novembre à décembre. Sa chair est plus ferme que sa cousine d'élevage.

### A la carte de la Tupina :

*Mignon de Canard à l'Echalote - 21€*

*Œufs Cocotte au Foie Gras - 20€*

*Terrine de Foie Gras Mi-Cuit au Vin de Cadillac - 25€*

*Marbré de Foie Gras au Caviar d'Aquitaine - 32€*

*Magret Entier Grillé - 28€*

*En suggestion, cette saison : Colvert pour deux personnes et champignons - 45€*



LA TUPINA  
*Rue Gourmande*

**Ouvert du mardi  
au dimanche  
de 12h à 14h et de 19h à 23h  
6 rue Porte de la Monnaie  
Tél. 05.56.91.56.37**

## **La recette de la Cruchade aux Cèpes**

**Par Franck Audu**

*Pour 6 petites cruchades :*

*100g de farine / 200g de farine de maïs / 50g de sucre / 1L de lait / 1 cuillère à café de fleur d'oranger / 1 gousse de vanille. Pour les cèpes, compter par cruchade : 50g de cèpes / 20g de sucre / 30g de raisins.*

*Faire chauffer le lait à la casserole avec le sucre en poudre, la vanille et la fleur d'oranger et une pincée de sel. Dès que le lait commence à bouillir, jeter en pluie les deux farines, préalablement amalgamées, tout en remuant. Hors du feu, dessécher la pâte comme pour une pâte à choux. Lorsque le tout devient épais et lisse, on peut l'étaler en une couche mince sur une planche farinée. On y découpe des parts que l'on fait rissoler au beurre dans une poêle. Une fois égouttées, on les saupoudre de sucre en poudre.*

*Pour les cèpes, il faut les nettoyer (sans eau) et les émincer finement. Il faut ensuite les faire revenir au beurre à la poêle à feu vif, en y ajoutant du sucre en pluie et les raisins en fin de cuisson. Servir les cruchades chaudes accompagnées des cèpes et raisins légèrement caramélisés.*



# Goûtés, dégustés, approuvés !



*Dégustation à l'aveugle à Kuzina, vendredi 9 octobre pour la Rue Gourmande.*

Sont sortis du lot et ont fait leur entrée à la carte de La Tupina :

- Château La Favière 2011 (Bordeaux-Supérieur), Unique propriété de Saint Seurin sur l'Isle.  
"Classique, myrtilles, épices"  
"Aromatique, joli vin"
- Château Rollan de By 2009 (Cru Bourgeois, Médoc)  
"Très équilibré, puissant"
- Une mention spéciale aux très belles étiquettes des vins Monicord par Audrey Bakx.

## Hommage à Marcellin Pujol



*Best Of France - septembre 2015 - New York*

Lors de la « Guerre des Cassoulets » 2015 à New-York qui eut lieu en septembre à l'occasion des 30 ans de « D'Artagnan », le jury avait à décerner le prix du cassoulet le plus « authentique » qui fut attribué à Pierre Landet (Félix restaurant) originaire de Colomiers. Ses classes, il les a faites avec Marcellin Pujol, aux côtés duquel il a travaillé de 1980 à 1984.

Marcellin Pujol est entré en apprentissage à l'âge de 13 ans à l'Hôtel Régina à Toulouse. Il a gravi tous les échelons du métier dans les plus prestigieux palaces français et étrangers avant de créer son propre restaurant à Blagnac dans les années 70 où il obtiendra dès la première année une étoile au guide Michelin. Il se retira de la vie active dans les années 90. Il fut au cours de sa vie distingué Maître Cuisinier de France, chevalier du Mérite Agricole, médaillé de l'Enseignement Technique. Il a toute sa vie suscitée de nombreuses vocations.

Franck Audu, chef à La Tupina a également beaucoup appris de ce grand chef. Il a eu la chance de faire partie de ses derniers apprentis et s'est formé en le regardant travailler « comme un chef d'orchestre » dans sa cuisine : « Il faut l'avoir vu cuisiner pour comprendre l'émotion qu'il m'a procuré le jour où j'ai su que je voulais faire ce métier. Je l'ai observé alors qu'il préparait une simple poêlée de champignons. Je n'ai jamais vu personne cuisiner avec autant d'amour ». De cette époque, Franck Audu a rempli ses oreilles et ses yeux de mille gestes, a écouté les histoires que son mentor lui racontait, s'est familiarisé avec l'agneau, a compris l'importance des sucs et la justesse des sauces. Comme Pierre Landet à New-York, il perpétue le cassoulet selon les préceptes de Marcellin Pujol à La Tupina.

