

# Le Potiron Bleu

Défense et sauvegarde des traditions gastronomiques

N°10 – Printemps 2016

par Pauline Xiradakis

## Les canards sont en colère

Par "Les Canards en Colère"



Le 15 janvier 2016 le Ministre de l'agriculture, Monsieur Stéphane Le Foll a pris un arrêté ministériel interdisant la mise en place de canetons de 1 jour dans les élevages à partir du 18 janvier 2016 et ce jusqu'au 16 mai.

Cet arrêté dit de « dépeuplement » vise à éradiquer le virus de l'influenza aviaire présent dans les élevages du Sud-Ouest. La conséquence directe de cette décision du gouvernement est la mise à l'arrêt de toute la filière palmipède à foie gras dans 18 départements qui laisse dans le désarroi les producteurs, les entreprises et les salariés.

En effet ce sont ainsi 9 millions de canards qui ne seront pas produits durant ce vide sanitaire. C'est aussi 25000 à 30000 emplois directs et 100 000 emplois indirects qui sont menacés.

Des compensations financières pour la production (couvoirs, éleveurs, gaveurs) ont été annoncées par le gouvernement mais à ce jour, pas un seul centime n'a

été versé aux éleveurs touchés par le vide sanitaire, et l'urgence est là.

Le collectif Les Canards en Colère crée sur Facebook entend défendre tous les acteurs de la filière et en particulier les petits, ceux à qui l'on ne demande jamais leur avis... Fort de ses 7000 membres il se veut une force de proposition et de rétablissement de la vérité dans cette affaire, car à bien y réfléchir, à qui profite le crime ? Certains grands groupes implantés dans le Sud-Ouest ont des filiales en Pays de Loire quand ce n'est pas carrément en Bulgarie ou en Hongrie et ils prennent des parts de marchés aux producteurs de nos régions avec des produits bas de gamme !

Tous ensemble défendons les produits et les producteurs de nos régions afin que survive le bon Foie Gras...

Les Canards en Colère



---

***Nous célébrerons l'Asperge du Blayais  
rue Porte de la Monnaie le vendredi 13 mai de 10h à 13h***

---

# Une IGP, ça se fête !



Depuis le 8 décembre 2015, l'Asperge du Blayais a obtenu l'IGP (Indication Géographique Protégée). La labellisation de cet incontournable du printemps dans notre territoire est une reconnaissance du savoir-faire des producteurs réunis au sein de l'APAB (Association des Producteurs d'Asperges du Blayais) et de la spécificité locale de l'Asperge du Blayais.

Toutes blanches ou à la pointe légèrement violette, les Asperges du Blayais sont facilement reconnaissables : assez grosses, les pointes sont bien serrées et le turion (pied) est bien formé. A la dégustation, quand les asperges sont fraîches, tout se mange, de la pointe au talon : peu de fibres et la tête est très tendre. Les sables noirs, très riches en humus, dans lesquels elle puise toute sa saveur confèrent à ce produit d'exception un goût sucré, une tendreté et une douceur unique.

Curiosité locale, les asparagiculteurs du Blayais sont

quasiment tous viticulteurs. L'APAB fédère à la fois des producteurs indépendants et les coopérateurs (regroupés au sein de la coopérative des vignerons de Tutiac). La coopérative compte 35 producteurs.

L'association créée en 1995 est devenue un ODG (Organisme de Défense et de Gestion) pour l'IGP Asperge du Blayais en 2015. Grâce à cette labellisation, les professionnels de l'alimentation garantissent l'origine du produit au consommateur en lui proposant un produit de qualité respectant un cahier des charges précis et encadré. Les asparagiculteurs peuvent ainsi valoriser leur produit, fidéliser la clientèle et pérenniser la production. Longue vie à l'Asperge du Blayais !

*Le vendredi 13 mai, nous fêterons cette IGP rue Porte de la Monnaie avec dégustations et animations ouvertes à tous.*

**+ D'infos :** [www.latupina.com](http://www.latupina.com) rubrique **Actualités**

## La recette du "Croustillant Féta et Poires" de Vincent Ruelle à Kuzina

*Ingrédients : Feuilles de Brick / Poires pochées au sirop / Féta / Sucre / Gousses de Vanille Miel / Beurre*

*Faire frémir 1L d'eau avec 250g de sucre et 1 citron.*

*Y plonger les poires pelées et coupées en deux dans la longueur pendant 10 à 15 min selon la fermeté des fruits. Vous pourrez conserver les fruits dans le sirop au frais pendant plusieurs jours. Le citron empêchera les poires de noircir.*

*Découper un carré de féta assez fin et d'environ 15x15 cm et l'emballer dans une feuille de brick. Faire revenir le carré dans une cuillère de beurre à la poêle. Dans une assiette, émincer deux demi poires. Une fois que votre carré est doré et croustillant des deux côtés, le déposer sur la poire émincée. Ajouter une cuillère de miel. Bon appétit !*



# Goûts de France et influences d'ailleurs en Grèce et en Algérie

En mars 2016, la gastronomie française a été mise à l'honneur par l'opération internationale "Goût de France / Good France" initiée par Laurent Fabius et Alain Ducasse.

L'événement rend hommage à l'excellence de la cuisine française, à sa capacité d'innovation et aux valeurs qu'elle véhicule : partage, plaisir, respect du "bien-manger", de ses contemporains et de la planète. A cette occasion, sous l'égide de l'Ambassade de France en Algérie et avec le soutien du Collège Culinaire de France, La Tupina a souhaité être présente sur le territoire algérien pour la deuxième année consécutive. Cinq dîners ont été organisés à Alger, Annaba, Constantine, Oran et Tlemcen ainsi que des conférences. Un concours a également été mis en place pour sélectionner de jeunes cuisiniers algériens qui suivront une formation en France.

A Athènes, nous étions invités par L'Institut Français de Grèce pour échanger sur les nouvelles habitudes de consommation : produits labellisés, "bio" ou équitables, locavores, AMAP, démarche éco-responsable : comment les consommateurs peuvent-ils s'y retrouver ? Sur quels critères peuvent-ils choisir leurs produits ? Les blogs culinaires sont-ils des guides pour le consommateur ? La Grèce et ses produits locaux de grande qualité peut-elle servir d'exemple ?

Raconter son territoire, partager les cultures de la table et rendre hommage à ses hôtes avec son savoir-faire et son expérience, c'est par ses axes que nous souhaitons dans l'ensemble de nos restaurants participer au rayonnement de la culture gastronomique de notre région. Un seul mot d'ordre ici et ailleurs : le partage !

**Infos / Vidéos / Photos :**

[www.latupina.com](http://www.latupina.com) rubrique **Actualités**



# Merci Jean-Pierre

par Jean-Pierre Xiradakis



J'ai connu Jean-Pierre Coffe à l'époque où il était restaurateur à l'enseigne de son premier restaurant à Paris. A plusieurs reprises, depuis plus de quarante ans, nous avons échangé à table ou dans des émissions qu'il animait sur la nécessité d'utiliser des produits locaux et de qualité. C'est notamment par ces échanges que j'ai été poussé à créer en 1985 l'association "Défense et Sauvegarde des Traditions Gastronomiques du Sud-Ouest".

Jean-Pierre, par ses prises de position dans la gastronomie m'a guidé dans cette démarche que l'on appelle aujourd'hui "locavore". L'association regroupait une centaine de chefs, parmi les meilleurs de l'Aquitaine.

Il nous a suivi dans les démarches de sauvegarde de nos producteurs locaux comme pour le boeuf de Bazas ou l'agneau de Pauillac.

Il s'est battu pour nous, pour nos métiers, pour nos agriculteurs. Son combat est irremplaçable dans un monde où ne règne plus que la logique du profit...

Fidèle et honnête, Jean-Pierre était aussi un homme sensible et généreux. Merci Jean-Pierre...

## *Sud-Ouest* **l'agneau de Pauillac**

gr, sans le qualité que nous garantissons. Le fait que ce viande, sans la qualité de luxe, est tout de même «haut-de-gamme» et s'est consommée toute l'année que par une certaine catégorie sociale, sauf au moment des grandes fêtes religieuses: un débouché intéressant surtout au niveau financier pour les éleveurs qui permet, selon la Copelle, de garantir une bonne vente aux acheteurs, vu la spécificité du produit.

### **Militants de la gastronomie du Sud-Ouest**

Voilà l'appellation «agneau de Pauillac» codifiée et régie (l'aspect d'obtenir un label) pour la plus grande joie des éleveurs du cru, mais de la reconnaissance officielle de cet agneau qui s'inscrit en droit ligne dans leur association de sauvegarde et de défense des traditions culinaires. Une bande de joyeux chers du Sud-Ouest, les Amet, Daguin, Ramet, Durrieu et



De gauche à droite : Alain Dutoournier, Jean-Pierre Xiradakis, M. Le Chevallier de la Copelle et Christian Marrot, Jospin à Casson.

même le gascou Dutoournier, amener par le cuisiner le plus connu des chais du Bordelais, Jean-Pierre Xiradakis, restaurant La Tapiss à Bordeaux. Farouchement déterminés à

passer à l'offensive pour promouvoir la gastronomie du Sud-Ouest et ses traditions bien ancrées, ils entendent même ravir la place d'honneur à la région de Lyon et d'au-