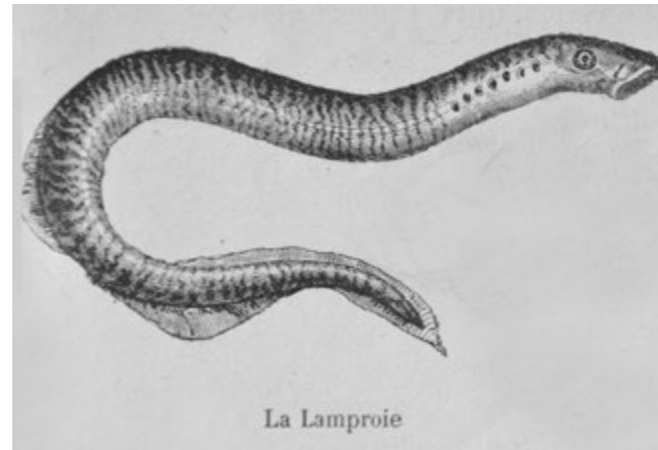


# Honneur à la lamproie

Animal quasiment préhistorique, d'une laideur sans pareille, hématophage, la lamproie est un de ces poissons presque mythiques dont la consommation a parcouru l'histoire.

Sa préparation est longue, la lamproie doit être saignée vivante, c'est pourquoi elle est généralement mise en conserves. En 1898, Alcide Bontou écrit "La lamproie est un poisson rare, que l'on ne pêche que dans certaines rivières. La Dordogne et la Garonne en fournissent beaucoup. L'envoi au loin de la lamproie est très difficile, car elle doit se préparer vivante. Deux ou trois heures après la mort, il est presque impossible de retirer le cordon qu'elle a au milieu du corps sur toute la longueur, et qui remplace les arêtes que ce poisson a le grand avantage de ne pas avoir."

(Traité de cuisine bordelaise, Alcide Bontou, éditions Féret)



A Bordeaux, nous avons l'habitude de la préparer avec du vin rouge, des pommes de terre et des poireaux. On ne mange pas de la lamproie tous les jours, c'est un plat de fête, un peu onéreux.

**Nous avons décidé de faire honneur à ce poisson avec un menu unique et accessible à 32€ à Kuzina le 20 avril au soir.**

## Menu du fleuve

Anguilles grillées

\*\*

Lamproie à la bordelaise

\*\*

Choux à la crème



Sur réservation 05.56.91.56.37 / 05.56.74.32.92  
22 rue Porte de la Monnaie, Bordeaux

## Du fait maison au resto et du fait resto à la maison ?



# Le Potiron Bleu

Défense et sauvegarde des traditions gastronomiques du Sud-Ouest

N°12 – Printemps 2017

par Pauline Xiradakis

## Bordeaux : plus de 6 millions de touristes en 2015

Un commerçant ne peut que se satisfaire de la venue de ces touristes toujours plus nombreux, de ces nouveaux arrivants qui pour leurs premiers mois en province se sentent souvent à l'aise avec leur nouveau pouvoir d'achat.

A La Tupina, c'est parfois plus de la moitié de la clientèle qui est étrangère et depuis fort longtemps. Quand on reçoit une remarque un peu désagréable c'est souvent pour entendre que nous ne sommes qu'un "resto à touristes". L'attaque est facile car il est vrai que nous nous sommes positionnés comme une référence de la cuisine locale, "Authentiquement Sud-Ouest", dans le respect des traditions gastronomiques et des produits de notre terroir...

Serions-nous devenus un resto-musée dans une ville-musée ?

Dans la version péjorative de la muséification on retrouve l'image du manque d'authenticité, du décor, du "pour de faux". Un endroit qui se ferait passer pour ce qu'il n'est pas. Du toc, un peu clinquant, imaginé pour des touristes imbéciles. Personne n'aime se faire appeler touriste. Le mot est devenu presque une insulte et le voyage une recherche de plus en plus pointilleuse pour éviter de le paraître, chez les français comme ailleurs. Ces touristes qui ne souhaitent pas l'être sont pour nous des clients particuliers, qui se déplacent pour découvrir notre territoire et auprès de qui nous nous devons de partager notre culture, avec sincérité. Exigeants, curieux, en vacances, leur culture est parfois si lointaine qu'il faut savoir adapter un peu la nôtre. Accueillir des étrangers est un défi mais aussi un plaisir, nous rencontrons chaque jour des gens du bout du monde.

Les bordelais qui partagent notre culture ont de non moindres exigences. Il est très difficile de concurrencer la cuisine de la mère; de provoquer des émotions d'enfance avec un pain perdu, de réussir le poulet comme celui qu'on partageait le dimanche, de proposer une garbure universelle...

Dans la version méliorative de la muséification se mêlent les termes de patrimoine, transmission, partage,



institution, références. Le public du musée est à la fois local et étranger, considéré comme l'autre à qui l'on transmet un savoir, à qui l'on propose un moment de "délectation"\*

Depuis 1968, La Tupina a beaucoup œuvré autour de ces termes, a réfléchi à la transmission du patrimoine culinaire, a essayé de se créer des racines solides pour être capable de porter ses fruits au plus grand nombre. Le restaurant a peut-être des airs de ressemblance avec un musée; il est sûrement un lieu de patrimoine et de délectation.

Bordelais, sentez-vous à La Tupina comme chez vous !

\*Un musée est une institution permanente sans but lucratif au service de la société et de son développement ouverte au public, qui acquiert, conserve, étudie, expose et transmet le patrimoine matériel et immatériel de l'humanité et de son environnement à des fins d'études, d'éducation et de délectation.

# La Tue Cochon depuis 1992 à La Tupina

par Jean-Pierre Xiradakis



Nous avons fêté vendredi 10 mars au matin la vingt cinquième !

Depuis 1992, l'idée est généreuse, la Tue Cochon est une fête de partage avec les habitants du quartier comme il a été de tradition gastronomique dans les hameaux.

Nous essayons de faire perdurer ce rite de la cuisine du cochon avec les voisins, les proches, la famille et les curieux ou nostalgiques des pratiques ancestrales. La Tue Cochon (ou Le [jour du] Tue Cochon) permettait de nourrir en charcuterie une famille pendant un an. Monsieur Cochon en est la vedette. Cet animal a été choyé, avec des épiluchures et des soupes goûteuses pour engraisser ses beaux jambons et autres morceaux de choix. Ils sont ensuite conservés dans des pots de grès pour des occasions festives. Comme des trésors nous sortions ces jarrets dodus qui dormaient dans la graisse immaculée...

C'est un jour pour se donner la main. Non pas pour faire une ronde, mais pour s'entraider à des moments où le travail dépasse le train-train quotidien. Le jour du cochon est aussi l'occasion de faire des rencontres, d'échanger, de parler, de se retrouver à la fin de l'hiver...

A La Tupina, nous en avons connu avec la neige, la pluie, le vent, et cette année avec un soleil de printemps.

Les premières avec Michel Dubernet, le charcutier charismatique, aujourd'hui à la retraite et que l'on oubliera sûrement trop rapidement. C'est lui le premier qui a répondu présent à notre demande de faire la tue-cochon dans une rue du vieux Bordeaux, en pleine ville, pour les habitants du quartier.

D'autres ont suivi, les Salaisons Pyrénéennes, la Charcuterie Bordelaise... La tue-cochon c'est aussi du lien social et de métiers.

Cette année encore, de nombreuses personnes sont



venues goûter, déguster ce Monsieur Cochon devant La Tupina : boudins, saucisses, tricandilles, carbonades, têtes rôties et découpées dans la rue, ventrèches, grattons chauds (50kg!), joues rebondies, oreilles croustillantes, tendres filets et saucissons secs.

Ca picorait à même la poêle, dans les gamelles fumantes, sur des tartines du pain de notre ami Manu (La Fabrique, Pains et Bricoles), mais aussi des délicieux pains de la boulangerie Le Bellis à Mimizan.

Devant Kuzina, ce sont les huîtres et crépinettes qui ont fait le bonheur des invités. Notre ami Joël Dupuch (Les Parcs de l'Impératrice) nous a fait le plaisir de rester avec nous toute cette belle matinée. Les vins étaient servis généreusement, par les Grands Chais de France, avec une équipe sympathique et efficace. Le service ou plutôt vos serveurs pour cette occasion ont oeuvré dans la bonne humeur avec des cuisiniers mobilisés toute la matinée.

Cette année encore, nous avons fêté dignement l'animal, celui là même qui a peut-être été le plus malmené par l'industrie alimentaire et qui mérite que l'on se rappelle qu'avant, il avait droit à une fête lorsqu'il était tué, un souvenir lorsqu'il était mangé. Cette année encore c'est entouré de nos proches, professionnels, amicaux et familiaux, nos voisins de près ou de loin que nous avons partagé un moment sincère autour du pain, du vin, et du cochon !



## Quasi de Veaux aux Asperges

par Franck Audu



**Comment faire :** Trouver de belles asperges blanches de Blaye et vertes des Landes. Compter environ 250g par personne. Choisir des morceaux de Quasi de Veau (équivalent du rumsteak dans le boeuf) préparés par la boucherie Ribeiro (Marché des Capucins).

Cuire les asperges blanches 14 minutes après les avoir pelées. Ebouillanter les asperges vertes dans un blanc (eau, sel, citron, farine).

Faire revenir au beurre noisette les Quasi de Veau à la poêle pendant une dizaine de minutes.

Assaisonner sel et poivre et ajouter dans les assiettes les asperges cuites. Arroser de beurre noisette.