

Le Potiron Bleu

Défense et sauvegarde des traditions gastronomiques du Sud-Ouest

N°13 – Été 2017

par Pauline Xiradakis

“Manger est un acte citoyen”

Alain Ducasse est un peu partout.

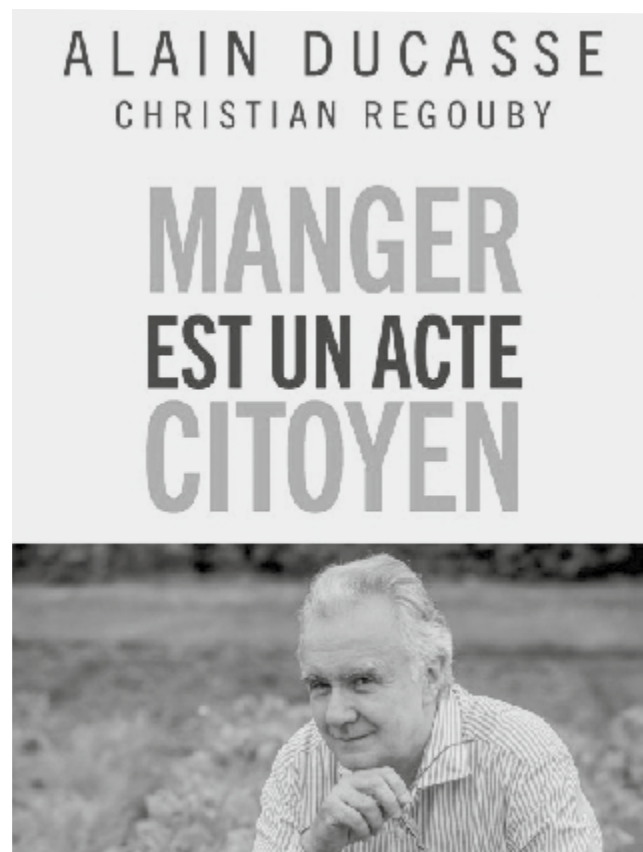
“Manger est un acte citoyen” est un plaidoyer pour une consommation dans l’assiette éthique et écologique. L’ouvrage, extrêmement pédagogique, est associé au nom bien moins connu de Christian Regouby qui officie au Collège Culinaire de France, à ses côtés donc, puisque le Collège Culinaire de France est coprésidé par Alain Ducasse. Alain Ducasse est un peu partout mais le parcours est cohérent, l’orchestration de ses activités diverses relève du génie. Christian Regouby est un être sage et cultivé, pertinent, à l’écoute. Dans la préface, il indique que l’enjeu de l’avenir de la gastronomie française se joue “au coeur même du terroir français et de sa diversité”.

Le “terroir” est une valeur chère à La Tupina, un discours tenu depuis l’origine, sur les produits, sur ceux qui cultivent ou qui élèvent ce qui nous nourrit. Il est important de connaître l’origine du produit, sa terre. Le terroir est un mot typiquement français qui définit un écosystème homogène dans lequel l’humain exploite ses ressources. Un mot certes moins moderne que locavore, mais moins communautaire. Le terroir n’a pas d’identité excluante puisqu’il définit simplement ce qu’est l’écosystème du lieu ; la nourriture potentielle de la population accessible dans une localité.

Les multinationales, les gouvernements, les élites, ceux que certains appellent aujourd’hui le “système” sont nommés par Alain Ducasse dans son livre “les agents moteurs et régulateurs”. “Incapables de transcender leurs intérêts à court terme” ils n’ont aucune préoccupation pour les aberrations économique écologiques. Il faut remettre de la proximité dans nos organisations.

“Nous sommes distancés physiquement et mentalement de ce que nous mangeons depuis le début de l’urbanisation, de la mondialisation et de la centralisation de la distribution alimentaire.”

Le terroir doit retrouver ses lettres de noblesse dans



sa dimension écologique et citoyenne. La qualité est fondamentale, pour la santé, pour l’économie, pour le social et pour l’environnement.

“C’est à nous, acteurs dont le métier est de donner à manger, qu’il revient de mobiliser le plus grand nombre dans le combat pour une société alimentaire de la qualité. Je parle à dessein de combat car il est nécessaire d’instaurer un véritable rapport de force pour bousculer l’inertie et les logiques d’intérêt des systèmes en place”.

Le livre d’Alain Ducasse est un guide qui porte bien les couleurs du Collège Culinaire de France et qui inscrit des axes de travail pour toute une profession.

Le Collège Culinaire de France s’est donné comme vocation de promouvoir la gastronomie dans toutes ses dimensions sociétales. L’ambition est de faire prendre conscience et de mettre en valeur sa réalité économique, sociale, culturelle, mais aussi environnementale et de santé publique.

<http://www.college-culinaire-de-france.fr/notre-raison-d-etre>
Manger est un acte citoyen, Alain Ducasse, Christian Regouby, éditions Les liens qui libèrent, 2017



Morceaux choisis

"Apprendre à apprendre et apprendre à déléguer ne s'improvise pas. Cela passe par un long chemin d'écoute, d'observation, d'humilité, de recherche personnelle mais aussi d'ambition."
p99

"Je pense que dans le monde ouvert d'aujourd'hui, il faut favoriser au maximum la mobilité géographique et la multiplication des expériences."
p118

"Il y a autant de gastronomies françaises que de terroirs"
p127

"Nous assistons, impuissants, à la paralysie progressive et à la dégradation de tout le système nerveux de notre écosystème. Nous sommes en train de vivre le syndrome de la grenouille dans une marmite d'eau. L'expérience a montré que, si vous plongez brutalement une grenouille dans une eau à 50°C, elle aura tôt fait de se propulser hors du liquide brûlant d'un vigoureux coup de pattes. En revanche, si vous la plongez dans une marmite d'eau froide que vous faites chauffer progressivement, elle se laissera gentiment cuire à petit feu sans bouger. Je pense que c'est ce qui est train de nous arriver collectivement."
p161

"On meurt dorénavant de mort lente et programmée, des conséquences chimiques et polluantes d'une alimentation industrialisée (...)"
p161

"On ne peut pas ne pas manger pour survivre (...) on ne peut plus ne pas penser ce que l'on mange pour survivre, manger est devenu un acte citoyen."
p164

"99% des cornichons en France viennent d'Inde. 70% des escargots de Bourgogne viennent de Pologne, d'Ukraine, de Biélorussie et de Chine. Seuls 2% des escargots sont français. La mention "de Bourgogne" signifie que l'escargot a été cuisiné à l'ail et au persil. La majorité des champignons de Paris sont importés d'Europe de l'Est, des Pays-Bas et des Etats-Unis. (...) Deux tiers des asperges en bocal et un tiers du concentré de tomates vendus en France viennent de Chine. 80% du soja produit dans le monde aujourd'hui est OGM (...) 90% des herbes de Provence vendues en France viennent du Maroc, d'Espagne ou de Pologne. (...) Les graines de moutarde viennent du Canada (80%), des Etats-Unis, de Hongrie, de Roumanie, du Danemark. La France n'en produit plus. Unilever est le numéro un mondial de la moutarde de Dijon (Maille et Amora)."
p167

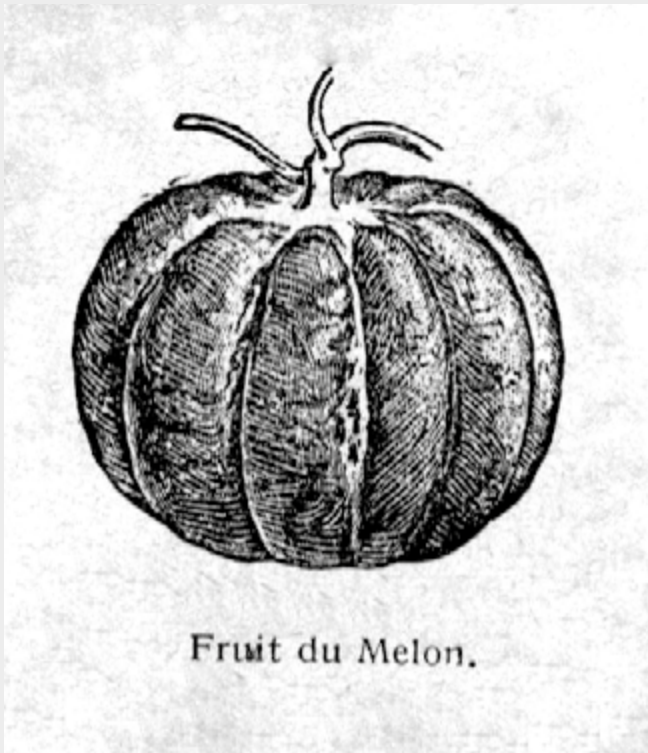
"Lorsque vous rencontrez un producteur chez lui, sur son lieu de production, vous n'avez pas besoin d'autre garantie que l'observation de ses méthodes et de l'histoire dont il est porteur pour évaluer la qualité de ses produits."
p176

"Acheter de la nourriture peu chère sans se poser de questions, c'est faire preuve d'une totale irresponsabilité en ce qui concerne sa santé, celle de ses enfants et celle de la planète. C'est accepter de se laisser endormir et euthanasier, lentement mais sûrement. A quel prix les prix peuvent-ils être aussi bas ?"
p179

"L'avènement d'une agriculture urbaine est une tendance irréversible et nécessaire au développement de nos sociétés."
p194



Comment choisir un bon melon charentais ? par Franck Audu



On connaît tous le coup du pédoncule, appelé aussi "pécou" qu'on enlève facilement pour choisir son melon.

Le melon charentais a un pédoncule déhiscent, c'est à dire qu'il se décolle à maturité. Il est donc préférable de choisir son melon lorsqu'il présente une cicatrice au niveau du pécou. On sait moins qu'un bon melon charentais compte environ 10 stries marquées, il faut les compter !

Il vaut mieux également soupeser le melon. Gorgé de sucre, il sera plus lourd. N'hésitez pas non plus à le sentir, si il est trop mûr, l'odeur est trop forte. Elle doit être délicate et agréable.

Les meilleurs sont à déguster au milieu de l'été !

Prix Raisin 2017

Depuis 2012, Olivier Dauga et Jean-Pierre Xiradakis honorent les bons vins vendus à moins de 10 euros sur la propriété. La tendance étant à la consommation responsable, à la recherche de produits malins associant petit prix, qualités gustatives et plaisir immédiat, le « Prix raisin » propose chaque année son coup de coeur, labellisé par deux professionnels du monde du vin et de la gastronomie.

Bordeaux est sans conteste la capitale mondiale du vin, et le cru Vinexpo 2017 nous prouve encore que les vins de Bordeaux et notre ville attirent les aficionados du vin du monde entier.

Pour porter un regard nouveau sur les bons « petits » vins, Olivier Dauga et Jean-Pierre Xiradakis, qui ont à cœur depuis plusieurs années de défendre les producteurs locaux et d'engager les consommateurs à se tourner vers des produits de proximité, ont pris l'initiative d'aider ces jeunes viticulteurs en créant, le « PRIX RAISIN »... un Prix annuel basé sur la recherche et la valorisation de vins vendus aux particuliers 5 euros ou moins, produits à l'origine par de jeunes viticulteurs.



Le concours, cette année, a été ouvert aux plus anciens. Il a été remis en cette chaude journée du 21 juin 2017 à Jean Saric qui se voit remporter 4 prix qui l'accompagneront pendant un an et plus :

- **Une collaboration pendant une année avec Olivier Dauga (Le Faiseur de Vin)**
- **2 barriques neuves fabriquées par Jean-Christophe Varron, tonnelier à Jonzac**
- **Une mise sur la carte de La Tupina**
- **La création d'un site internet dédié**

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

