

Le Potiron Bleu

Défense et sauvegarde des traditions gastronomiques du Sud-Ouest

N°15 – Hiver 2018

par *Pauline Xiradakis*

La Tupina a 50 ans *1968-2018, Tout Pour La Gueule*



50 ans de vie, de travail, de femmes et d'hommes, de rencontres, de produits et de repas...

La Tupina a marqué ses terres bordelaises de l'empreinte de son chaudron, bien installé dans sa cheminée. A l'occasion de ce cinquantième anniversaire, on voudrait rabacher un peu et parler "gueule"...

Le Sud-Ouest de La Tupina, c'est un terroir dont on a voulu mettre en lumière les meilleurs produits, tisser des liens entre les producteurs de qualité et les fines gueules citadines.

Auprès de la cheminée, l'atmosphère est chaleureuse pour que l'accueil reste dans la mémoire comme un souvenir visuel et olfactif. Pas bégueules, les produits sont exposés à l'oeil dès l'entrée. Si on offre à la vue la maturation des morceaux de boeuf ou qu'on présente des volailles entières,

c'est pour se rappeler que ce qui finira dans nos gueules a été un animal, que la viande est un luxe qui nécessite le temps de sa croissance mais aussi du vieillissement après la mort. A La Tupina, on aime à gueuler un peu contre cette schizophrénie du mangeur de nuggets qui devient blême à la vue d'un gavage de canard.

Depuis 50 ans, on émulsionne assez peu, on offre à voir ce qui se mange, on préfère les morceaux gros et le gras qui donne le goût. Le repas doit être un moment de partage, de générosité, de plaisir. On mange mal quand on fait la gueule.

Convaincus qu'il faut soutenir les producteurs qui perpétuent l'héritage des savoir-faire et portent les traditions créées à travers l'histoire de notre territoire, nous serons toujours du côté des grandes gueules qui les défendent.

Tête d'ail, 50 ans, ça a de la gueule quand même...



Et Dieu créa la truffe ?



“Diamant noir”, “enfant de la terre”, “enfant de Dieu”, “fille de l’orage”, “les gourmands de toutes les époques n’ont jamais prononcé le nom de la truffe sans porter la main à leur chapeau” écrivait Alexandre Dumas.

La truffe n’est pas un simple champignon mais un mythe millénaire, étudiée des mathématiciens grecs, adorée des romains, elle devient en France un met recherché sur les nobles tables dès le 14^{ème} siècle. Avicenne (980-1037), philosophe et médecin persan la recommandait aux malades. Mystérieuse, elle est d’abord considérée comme un miracle, de la nature ou d’un dieu. Puis, grâce au microscope, dès le XVIII^{ème} siècle on apprend à la comprendre, à détailler ses besoins, à scruter sa croissance.

En 1903, un journal agricole écrit “Une fine lamelle de chair de truffe révéla aux botanistes que la “fille de l’orage” renferme des millions de spores ou germes reproducteurs. On crut avoir trouvé la graine de truffe. Grands seigneurs et artisans, hommes de science et bourgeois voulurent “faire de la truffe” (...). Tout le monde sema, personne ne récolta”.

A. Chatin, botaniste, juge en 1869 que “les truffes croissent en des pays fort divers” et cite la Guadeloupe, Damas, Lesbos, Northampton...pour conclure avec une affirmation non dénuée de patriotisme, “la vraie truffe noire est une production, sinon exclusivement, du moins essentiellement française”. La truffe noire du Périgord est jugée la meilleure de toutes depuis 1763, citée comme telle dans la Grande Encyclopédie de Diderot et d’Alembert.

Cadeau météorologique, diamant divin, fierté locale, il va falloir des siècles de recherche pour cerner la truffe. Joseph de Tournefort donne une explication scientifique sur le mode de reproduction des truffes en 1964 et en 2010 c’est le premier champignon comestible dont le génome est entièrement décrypté. On sait qu’il faut une symbiose entre les plants truffiers (chênes, noisetiers), leurs racines et les spores de truffes et qu’il faut huit à dix ans pour espérer les premières récoltes. La truffe reste entourée de mystères et ne semble pas avoir encore livré tous ses secrets.

Venez découvrir à la Tupina



Réservations : 05 56 91 56 37

L'armagnac

L'armagnac est une eau de vie de vin blanc, distillée une seule fois et vieillie en fûts de chêne. Les cépages utilisés sont principalement l'ugni blanc, le colombar, le baco blanc et la folle blanche. Sa production est souvent plus artisanale que celle de son cousin le Cognac. L'armagnac est un marqueur de l'identité gasconne et résulte des croisements des cultures qui ont foulé ce terroir. En Armagnac, les Romains ont introduit la vigne, les Arabes, l'alambic et les Celtes le fût. Les familles ont fait le reste.

A La Tupina, nous avons toujours été sensible à cette eau de vie. Jean-Pierre Xiradakis a longtemps parcouru ses terres pour y trouver le meilleur et cet automne, c'est toute l'équipe du restaurant qui a été invitée à se rendre au Domaine de Baraillon dans le Bas Armagnac. Le Domaine de Baraillon est cultivé par la famille Claverie depuis la fin du XVIIIème siècle.

Depuis toujours, nous pensons qu'il est bon de rencontrer les femmes et les hommes qui font les richesses de notre table, d'arpenter les terroirs, d'écouter les accents, les histoires et les généalogies qui rendent certains produits exceptionnels.



La Distillation

La distillation se pratique pendant l'hiver, au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte ; depuis quelques années cette date est avancée par un décret annuel. Le vin est souvent distillé à la propriété, parfois avec l'aide d'un distillateur ambulancier (ou "bouilleur ambulancier") qui va ainsi de chai en chai distiller le vin des vignerons. Il est également produit dans des ateliers de distillation : bouilleurs de profession ou caves coopératives.

L'essentiel de l'Armagnac (environ 95%) est obtenu avec un alambic très spécifique à cette eau-de-vie : l'alambic continu armagnacais. Il s'agit d'un appareil en cuivre pur, qui a été consacré par un brevet déposé en 1818 (par un poillier d'Auch, Sieur Tuillière, sous le règne du Roi Louis XVIII), et adapté, modifié, amélioré par les distillateurs de la région. Il participe véritablement à la personnalité de l'Armagnac

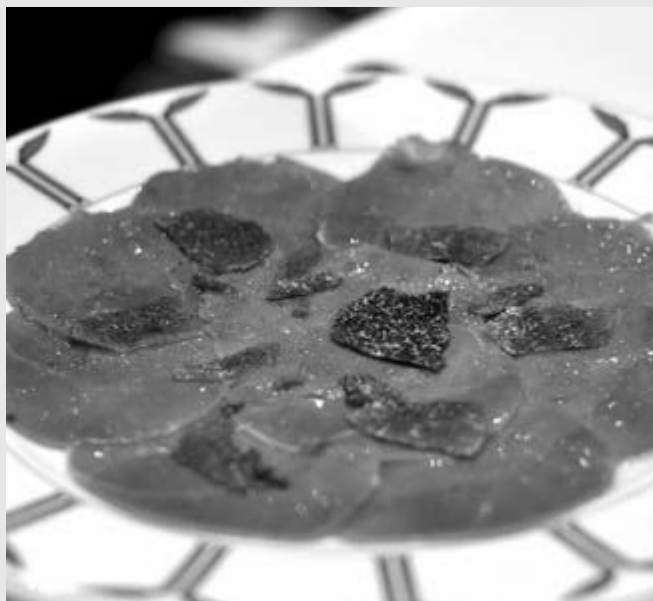
Le vin alimente en permanence l'alambic par le bas du réfrigérant. C'est grâce à lui que les vapeurs d'alcool contenues dans le serpentin se refroidissent. Il est conduit vers la colonne où il descend de plateau en plateau jusqu'à la chaudière. Sous l'effet de la forte chaleur produite par le foyer, des vapeurs de vin remontent à contre courant et «barbotent» dans le vin au niveau de chaque plateau. Elles s'enrichissent de l'alcool et de la majorité des substances aromatiques du vin et sont condensées puis refroidies dans le serpentin. À la sortie de l'alambic, l'eau-de-vie est incolore, son degré alcoolique peut varier de 52% à 72% (mais il est traditionnellement compris entre 52% et 60%).

À ce stade, l'Armagnac est encore plein de fougue, mais il est déjà d'une grande richesse aromatique : très fruité (prune, raisin) et souvent floral (fleur de vigne ou de tilleul). Le vieillissement sous bois lui conférera une complexité et une douceur supplémentaires.

Source : www.armagnac.fr site officiel du Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (B.N.I.A.)

La recette du Mignon de canard aux truffes

par Jean-Pierre Xiradakis



Pour 4 personnes

2 magrets entiers / 80 g de truffes
huile de truffe, sel, poivre

Réserver les magrets quelques minutes au congélateur pour qu'ils soient faciles à couper.

Avec un bon couteau, faites de fines tranches dans le magret et disposez-les au fond d'une assiette bien froide. Assaisonner d'huile de truffe, saler, poivrer.

Passez la lame de votre couteau dans une gousse d'ail avant de couper votre truffe, cela rehaussera discrètement son parfum. Déposer ensuite sur le magret émincé de belles rondelles de truffe. Servir aussitôt.

Séjourner à la Maison Fredon cet hiver...



Tarifs hivernaux

- Chambre Verte : 80 – 110 €
- Chambre Noire : 110 – 143 €
- Chambres Rouge / Orange / Jaune : 120 – 190 €
- Parking privé : 10 € / jour
- Petit déjeuner compris

Tarifs applicables via notre site Internet selon la saison. Des tarifs dégressifs de "dernière minute" sont mis en place.

www.latupina.com rubrique **Maison Fredon**