



Entrevue

REVUE
BIMESTRIELLE

Sept-Oct
1985

" L'eau tranquille stagne lorsqu'elle dort trop "



L'été s'achève. Eté bien sec et chaud.

Une nuance nostalgique d'automne s'installe et les nuits rafraîchissent enfin.

Le travail reprend.
Les vacanciers sont partis vers le Nord.
Un petit vent se lève comme un soupir de

soulagement.

On ne se lasse jamais de cette saison moelleuse du Sud, où le soleil plus bas rase les silhouettes dorées des herbes en graines, où les feuilles prennent leurs couleurs magnifiques avant d'être finalement libérées. Où l'on récolte les derniers et les plus prestigieux fruits de l'été, pour le bonheur de tous.

Le Vin, versé depuis la nuit des temps, répandu par le christianisme même.

On ne se lasse jamais de cette saison glorieuse et mélancolique. Voici aussi les champignons, mycologique énergie mystérieuse...

Quelle saison riche pour le gastronome, ainsi que pour le mangeur de pommes.

Voilà enfin votre petite revue, et une recette pour chauffer l'âme. Recette spéciale confiée par une grande Dame.



Curry de la Femme du Matelot



Ingrédients (pour 4) :

- 3 ou 4 oignons de taille moyenne
- 3 pommes (vertes ou amères si possible)
- 4 bonnes côtes de porc ou un bon morceau de filet de porc
- 1 petit cube de bouillon
- Poudre de Curry
- Poudre de Cumin, de Curcuma, de Cannelle, de Girofle (ou clous hachés)
- 3 à 4 gousses d'ail
- Une grande tasse d'huile d'olive

Couper les oignons en petits morceaux, ajouter 1'ail haché. Mettre dans une casserole assez profonde où se trouve déjà 1'huile d'olive. Mettre à feu doux pour blanchir un peu les oignons. En même temps, mettre un peu d'eau (3/4 tasse) dans une autre casserole. Ajouter le cube de bouillon. Faire fondre dans 1'eau chauffée puis ajouter les pommes épluchées et coupées en petits morceaux. Ajouter 2 à 3 petites cuillerées de poudre de Cannelle, 1 à 2 petites cuillerées de poudre de Girofle. Laisser mijoter à feu doux.

Dans l'autre casserole, ajouter aux oignons 2 petites cuillerées de poudre de Cumin, 2 à 3 petites cuillerées de Curcuma, puis 1 à 2 (selon votre goût) grandes cuillerées de poudre de Curry fort ou moyen.

Ajouter alors le porc légèrement salé et coupé en dés (sans gras ni os). Laisser mijoter pour 2 ou 3 minutes pour le blanchir. Mettre alors ce mélange dans l'autre casserole avec la purée de pommes. Si vous avez utilisé des pommes amères, ajouter 2 à 3 petites cuillerées de sucre, et non si les pommes sont déjà sucrées. Fermer la casserole et mettre à feu minimum pour une heure.

Juste avant la fin de la cuisson, ajouter une demi-tasse de lait Gloria ou de la crème.

Servir bien entendu avec du riz.

Vous pouvez ajouter également, pour embellir et assaisonner ce plat, des oeufs durs, des tranches de concombres, des bananes en rondelles, des raisins secs, de la poudre de noix de coco, etc (et de la sauce 'mango chutney').

Attention de ne pas mettre trop d'eau au départ avec les pommes.

A vous le choix du vin.

Bon appétit !



Le Pain, le Vin et le Champignon



"Après le pain vient le vin, second aliment donné par le Créateur à l'entretien de cette vie et le premier célébré par son excellence" -écrivait Olivier de SERRES dans son théâtre d'Agriculture, en 1600. Car le vin n'est pas une boisson comme les autres. C'est un aliment, certes, mais aussi le symbole des civilisations circum-méditerranéennes, avec quelques points culminants comme celui du génie grec et celui des religions chrétiennes. Depuis la Genèse, rappelle Gerard DEBUIGNE, le vin a toujours accompagné le destin de l'homme et les événements de son existence terrestre.

Si l'origine des boissons fermentées se perd dans la nuit des temps, à l'inverse des autres boissons dont la seule raison d'être est de rafraîchir, de réchauffer ou de stimuler, le vin vivant est amour et amitié, passion, joie et compréhension entre les hommes. Ce n'est pas pour rien que, depuis le Christ, il se partage comme le pain.

Chaque vin est une personnalité profonde. Il est le fruit d'un cépage, d'un terroir, d'un climat et des vertus de l'homme qui le produit : le savoir et l'expérience, mais aussi l'amour, la complicité, l'estime et le respect.

Le vin vivant possède les qualités et les défauts des hommes. Il se décrit avec le même vocabulaire. Qu'il soit vertueux, agréable ou simplement honnête, on le dira capiteux, chaud, complet, charpenté, généreux, harmonieux, ferme, bouqueté, ardent, distingué, tendre, élégant, vif, velouté... Qu'il soit médiocre, mourant ou malhonnête, on le dira croupi, louche, acerbe, âpre, maigre, moisi, piqué, grêle, déséquilibré, plat, bouchonné, astringent, cassé...

Il paraît que la communion de l'homme avec le vin est née quelque part dans le bassin méditerranéen. On sait que les Grecs avaient porté l'amour du vin à un point inégalé et que la vigne était un signe de civilisation. Tous les œnophiles, comme le DR DEBUIGNE, rappellent volontiers que la littérature, la religion et l'art grec en sont imprégnés et que le premier soin des colons grecs était de planter la vigne là où ils s'installaient. La Grèce ancienne est indiscutablement la mère de la viticulture : ce sont les Grecs qui inventèrent la taille de la vigne et remarquèrent que les terres les plus ingrates, impropres aux autres cultures donnaient, paradoxalement, les meilleurs vins. Les experts d'aujourd'hui n'admettent pas sans ricaner cette supériorité dont les Grecs étaient si fiers : le vin résiné actuel donne une triste idée de l'art vinicole grec !

L'amour du vin était aussi puissant chez les Romains et il serait trop long de suivre l'épopée du noble beuvrage qui, à travers l'histoire tumultueuse de Rome, a conquis les provinces les plus reculées. Nous sommes certainement redevables aux conquérants romains de la qualité de nos vignes et de notre amour légendaire du vin (nous l'aimons, mais hélas nous le connaissons de moins en moins). Toutes les grandes régions viticoles actuelles étaient déjà mises en valeur du temps des Romains et il en demeure des traces célèbres. Par exemple, le Château AUSONE, Premier Cru Classé de Saint-Emilion, appartient jadis au poète latin du même nom, né à Bordeaux : l'homme qui célébrait les charmes de la Gaule méridionale était également un œnophile distingué, comme nous dirions aujourd'hui

Au cours des siècles, la culture de la vigne et l'amour du vin ont atteint le monde entier. Aujourd'hui on élabore des vins (parfois excellents) aux Etats-Unis, dans presque tous les pays d'Amérique du Sud, en Afrique du Sud, en Australie, en Nouvelle-Zélande et même au Japon !

Savez-vous que les vins et les champignons se marient très bien ? Il existe même une science, la Mycogastronomie, qui étudie la façon de préparer chacun des champignons comestibles afin de mettre en valeur ses merveilleuses qualités gustatives et de marier par les arômes au vin qui, de toute évidence, lui est destiné





Cette science a été portée à des sommets sublimes par deux esthètes de très haute culture, Camille FAUVEL et le Dr RAMAIN. Ce dernier est d'ailleurs l'auteur d'un ouvrage de référence intitulé justement MYCOGASTRONOMIE. "Mycogastronomie?.....écrit Paul RAMAIN, terme récemment créé par nous à fin de nous affranchir de la ronde infernale des mêmes saveurs et des mêmes odeurs tournant dans l'air des cuisines et des tables depuis la mort de Carême; fragrances sempiternelles provenant de quelque peu variés 55 légumes et farineux que l'on consomme -toujours les mêmes- y compris les éternelles pommes de terre à toutes les sauces....comme certains poissons empoisonnants: ainsi les filets de sole!"

Robert J. COURTINE, le célèbre gastronome, écrivait en 1952 que le Dr RAMAIN, "admirable connaisseur en vins", était aussi l'auteur de cet éloge des champignons sauvages, ce "long poème gourmand en forme de recettes d'une précision méticuleuse et d'une minutie épicurienne".

Nous ne résistons pas au plaisir de vous faire découvrir deux exemples de ces recettes. Nous avons choisi des champignons très connus...même si le vin ne l'est pas toujours!



Dr Lucien GIACOMONI

Potage aux Pieds Violetts, Purée de Perdrix

De grande classe! Préparer un litre et demi de consommé de gibier à plumes frais en y incorporant 100 gr. de TRICHOLOMES NUS (Pieds violets) émincés. Passer à la mousseline, et réserver.

Émincer également 400 gr. de Tricholomes, les passer au tamis moyen, recueillir la pulpe dans une sauteuse avec 30 gr. de beurre. Remuer sur feu modéré jusqu'à évaporation presque complète. Saler, poivrer peu. Réserver à couvert.

Faire rôtir une belle perdrix non mortifiée, la désosser, passer déchets et carcasse à la presse. Recueillir le jus. Réserver.

Piler les chairs de perdrix, préalablement dénervées et coupées. Mélanger ensuite à la purée de champignons. Passer le tout au tamis fin. Tenir au chaud sur bain-marie.

Amener le consommé de gibier à l'ébullition, y jeter 130 gr. de crème de riz délayée dans un peu de bouillon froid dégraissé, ainsi que trois cuillerées à soupe de crème fraîche. Bien remuer, cuire lentement sous couvercle, ajouter le jus de presse et la purée réservés. Mélanger, rectifier l'assaisonnement. Servir très chaud.

Vin: Bonnes Mares (Morey Saint-Denis)

Pezizes Orangées Ali-Bab

Exquis dessert chaud. Nettoyer, puis plonger deux minutes dans du lait sucré vanillé bouillant 500 gr. de fraîches PEZIZES ORANGÉES. Les égoutter, puis les tenir à couvert et au chaud dans un saladier en verre ou en porcelaine à feu.

Frotter 100 gr. de sucre scié avec le zeste de quatre mandarines ou de deux belles oranges, afin de parfumer les morceaux, puis les écraser dans 200 gr. de Grand Marnier Cordon rouge ou de Curaçao triple sec.

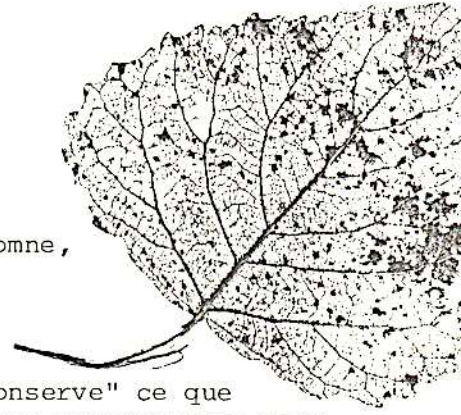
Faire fondre 140 gr. de beurre, sans le laisser roussir. Ajouter la liqueur sucrée. Mélanger et verser chaud, sur les champignons. Servir aussitôt.

Vins: Jurançon, Château Lafaurie-Peyraguet ou Quart de Chaume.



Le temps des conserves

L'air est toujours aussi léger
Le soleil toujours aussi chaud
Le ciel toujours bleu serein
Et pourtant déjà, si ce n'est pas encore l'automne,
ce n'est déjà plus l'été.



Dans chaque maison on s'active aux conserves de légumes et de fruits, mettons donc en "conserves" ce que nous offre cette mutation de la nature et nous retrouverons tous les composants de nos bouquets secs non seulement pour l'hiver, mais pour plusieurs années. Voici quelques idées :

Les épis plumeux de la Pampa sont très attractifs mais ils présentent l'inconvénient de devenir très vite d'un blanc sale, poussiéreux attristant. Si l'on coupe le plumet au moment où il sort de son fourreau, il gardera son aspect léger et aérien et son panache argenté qu'un nuage de laque rendra plus durable. Il est à noter que cette plante ne garde sa splendeur que dans un bouquet monumental donc pas très facile à caser dans nos appartements modernes.

Les feuillages d'automne et même les verts se conservent très longtemps après un trempage dans une solution composée d'un volume de glycérine pour deux volumes d'eau chaude, bien agiter au fouet avant d'y tremper les branches et renouveler chaque jour l'opération pendant 4 ou 5 jours, car la glycérine remonte en surface. Lorsque le feuillage change de teinte et exsude un peu de glycérine, la pénétration est faite, le retirer de la solution et cacheter l'extrémité des tiges avec de la cire, de la stéarine ou de la paraffine. Cette méthode a l'inconvénient de donner parfois un feuillage gras qui retient la poussière, en revanche elle respecte les coloris d'automne ou de printemps en les fonçant légèrement. Pour pallier à cet inconvénient, je préconise pour les feuilles larges un repassage à fer très doux entre deux feuilles de papier buvard.

Pour la confection des bouquets il faut se procurer de la mousse synthétique dans laquelle la tige la plus fine pénètre aisément, du sable blanc (sable pour les oiseaux) pour les finitions. Toutes sortes de récipients ou de corbeilles ou paniers peuvent être utilisés, les corbeilles doivent être lestées de cailloux. Commencer toujours par les sujets les plus courts puis de plus en plus hauts. Attention, il est très difficile de retirer un sujet sans risquer d'en entraîner plusieurs : pour un 1er essai, s'y reprendre en plusieurs fois jusqu'au résultat escompté.

Tous les éléments qui entrent dans la composition de bouquets secs sont très fragiles et l'on casse souvent. Il faut tout garder et avec ces fleurs et ces feuilles cassées ou même pétales séparés, faire dans des bocaux de verre ou des coupes des pots-pourris, on peut y parsemer des fleurs de lavande séchée et outre l'agrément du regard cela dégage un parfum subtil qui éloigne mouches et insectes paraît-il !

Je vous souhaite beaucoup de joie pour cet ouvrage.



Linda Riche

Reflexion

Qui connaît autrui est intelligent
Qui se connaît est éclairé
Qui vainc autrui est fort
Qui se vainc soi-même a la force de l'âme

Qui se contente est riche
Qui s'efforce d'agir a la volonté
Qui reste à sa place vit longtemps
Qui est mort sans être disparu atteint l'immortalité.

L.R.

Le bal des Pompiers a chauffé d'une manière flamboyante cette année, sa musique résonnante à travers la vallée. Contraste subtil avec le Xeme Festival de Musique Ancienne, qui a connu aussi son succès habituel. Musique pour tous à Entrevaux. A quand Dire Straits...?

A cause d'un trop plein d'activités au Claux (et une Cinquantaine d'hôtes cet été...), les permanents n'ont pas eu le temps nécessaire d'écrire pour ENTREVUE. Peut-être la prochaine fois.

Création d'une école de tennis à Entrevaux. Les parents qui désirent inscrire leurs enfants doivent donner leur réponse avant ou dès le 15 Septembre. Les cours seront donnés par un moniteur, en raison d'1 h 1/2 par semaine pendant 6 semaines, plus 1 h la 7eme semaine (soit au total 10 heures), pour une somme de 250F. Etes-vous d'accord?

Les cours sont ouverts aussi aux adultes, et un autre stage est prévu au printemps.

Pour tous renseignements, s'adresser à Madame Parodi.

Pour la première fois nous avons visité (et seulement en passant...) le Musée de la Moto à Entrevaux. Cette exposition de motocyclettes rares est évidemment part d'une collection importante et impressionnante. Nous espérons pouvoir en parler plus longuement prochainement.

A Entrevaux on fait un très bon jus de ce fruit si bien connu, d'abord grâce à Eve. Que l'on nous en informe davantage.



ame

Nous sommes un peu en retard avec nos trois feuilles. Mais ceux qui n'ont jamais refusé de nous fournir des articles sont souvent les plus occupés, et leur temps est précieux.

N'oublions pas que ENTREVUE se destine comme véhicule pour tous -pour se connaître, pour informer (surtout en ce qui concerne le Patrimoine qui regarde nous tous), pour échanger des idées, pour exprimer des opinions, des observations, réflexions, œuvres poétiques, tout.

Nous sommes certains qu'il existe davantage de participants qui peuvent aider à perpétuer cette idée. Ainsi nous espérons toujours cette participation plus large, plus variée, qui nous permette de continuer aussi longtemps que souhaité.