



N° 13

Janvier 2007

*Terrasses du Haut-Languedoc*

# Lettre d'information

---

## Sommaire :

- Bonne et heureuse année 2007
- Calendrier du premier semestre 2007
- Journée du navet de Pardailhan
- Littérature et cuisine
- Repas Retour de Turin
- Assemblée générale de Slow Food France à Tours
- Une information qui va rassurer les jardiniers amateurs

---

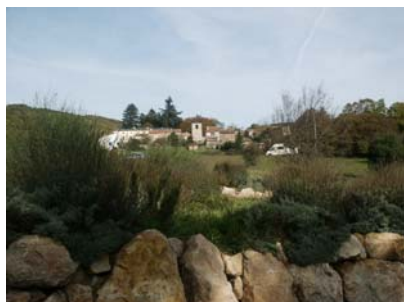
## Bonne et heureuse année 2007

Nous vous souhaitons à toutes et à tous une très bonne année 2007 : qu'elle soit pour vous l'occasion de découvrir plein de nouvelles saveurs et de bons produits. Nous essaierons au cours de l'année de continuer à vous accompagner dans cette aventure. Amitiés slowfoodiennes.

## Calendrier du premier semestre 2007

- **samedi 3 février** à 12 heures : Assemblée générale du Convivium précédée d'un repas à la ferme auberge Borie la Vitarèle, chez deux fidèles adhérents, Cathy Planès et Jeff Izarn. Prix du repas (vin et café compris) : 33€ pour les adhérents et 35€ pour les sympathisants (date limite d'inscription : **28 janvier**).
- samedi 24 février : participation à la fête de la Bigarade à la Caunette, haut-lieu de rassemblement des producteurs d'agrumes.
- samedi 17 mars : sortie à Marseillan pour déguster chocolat artisanal et huîtres
- du 4 au 7 mai : salon Slow Fish à Gênes
- samedi 2 juin : visite de caves à Roquefort avec voyage 'slow' par le train Béziers-Neussargues

## Journée du navet de Pardailhan



Une fois n'est pas coutume, le soleil était au rendez-vous pour cette troisième édition de la Fête du navet de Pardailhan le 11 novembre dernier. Dès le matin, il était possible de faire des achats au mini-marché en plein air organisé à proximité de la salle polyvalente du village. A noter parmi les nouveautés de cette année: un producteur de feijoa installé à Roquebrun qui a planté plus de 600 de ces arbres. Le fruit vert de forme ovale a un petit goût acidulé bien agréable. Mais les produits traditionnels, navets et muscat de St Jean de Minervois ont été un succès.

Plus de 300 repas ont été servis à midi dans la salle polyvalente et les tentes aménagées à l'extérieur. Au menu bien évidemment du navet: râpé en entrée et rissolé en accompagnement du sanglier. A deux reprises, le matin et l'après-midi, Benoît Réguès, enseignant à l'école hôtelière de Béziers, a présenté devant un public nombreux trois des recettes qu'il a imaginées pour un petit livret consacré au navet et édité par le Parc régional du Haut-Languedoc. Ce fut l'occasion pour lui de nous livrer sa 'philosophie' en matière de cuisine: il est indispensable de bien réfléchir avant de commencer une recette à tout ce dont on va avoir besoin et dans quel ordre, tout se passe dans la tête! Ensuite, il nous a donné de nombreux conseils, comme de bannir dans la préparation d'un potage le 'fond parisien' (c'est-à-dire l'eau pure) mais d'abord de faire revenir les légumes dans de la matière grasse et ensuite d'ajouter bouillon et aromates pour que la saveur des différents ingrédients s'exprime, les pommes de terre étant mises en dernier au moment de l'ébullition. Pour assaisonner un plat, il nous recommande, non pas le poivre noir, mais le



poivre blanc frais moulu et aussi les sels aromatisés (au cèpe séché, à l'écorce d'orange, au fenouil etc.). Pour obtenir de la légèreté dans une pâte de beignets (ou tempura), saviez-vous que deux ingrédients très simples suffisent? De l'eau minérale et de la farine dans la proportion de 2 volumes d'eau pour un de farine. Les tranches très fines de navet ou d'autres légumes seront ensuite trempées dans la pâte très froide pour bien les enrober. Enfin n'oubliez pas que les navets de Pardailhan sont délicieux même crus: il faut les râper et leur ajouter une rémoulade de cèpes ou, plus simple, de la crème fleurette, de la moutarde et du citron. Vous vous régalez!

Au cours de cette journée, à noter une forte participation des adhérents de Slow Food et du Parc naturel régional du Haut Languedoc, aux côtés d'Elia Robert qu'on ne présente plus. Tout cela dans une ambiance festive et la bonne humeur. A l'année prochaine, 3eme Dimanche d'Octobre avec tous les conviviums de France et de Navarre.

## Littérature et cuisine

Le convivium Terrasses du Haut-Languedoc, en partenariat avec l'association 'Lectures vagabondes', a organisé le samedi 25 novembre une soirée, au château de Colombières sur Orb, sur le thème 'Littérature et cuisine'. José Manuel Fajardo, que nous recevions, fait dire à l'un des personnages de son nouveau roman 'L'eau à la bouche': 'faire la cuisine c'est comme écrire un roman'. Et le parallèle s'impose. Avant la rencontre

littéraire, les personnes réunies autour de nos deux cuisiniers étaient en effet avides de connaître leurs recettes et leurs tours de main tandis qu'au cours de l'entretien avec l'auteur, ne s'agissait-il pas de pénétrer quelques uns des secrets de fabrication de l'écrivain et de discerner les ingrédients qui font le charme de l'oeuvre. Tout au long de la soirée, des effluves de civet d'oie (mariné au vin de noix) ont flotté au-dessus des têtes des spectateurs qui, pour certains d'entre eux, ont pu participer au dîner organisé à la suite de la rencontre.

Le navet de Pardailhan était à l'honneur ce soir-là avec en entrée de la rémoulade de navet aux cèpes accompagnée de mâche et de fines tranches de magret séché fait maison. Une tarte tatin aux navets caramélisés accompagnait le civet qui avait longuement mijoté. En intermède, quelques textes de Marie Rouanet tirés de 'Petit traité romanesque de cuisine', en particulier une description de Colombières sur Orb et de ses châtaigniers, ont servi d'introduction au fondant aux châtaignes que nous avons dégusté en dessert, accompagné d'une croustade aux noix. Les vins du Mas de Rouyre furent servis tout au long du repas.

De Maigret à Carvalho, de Marie Rouanet à Bernard Pivot, nombreux sont les écrivains qui ont parlé du plaisir de boire et de manger et du plaisir d'en parler. Nous avons réuni ce soir le faire et le dire. Nous recommencerons.

Merci à Elian Robert, producteur de navets à Pardailhan et à Philippe Arias, éleveur de canards et d'oies à Saint Avit dans le Tarn, sans eux ce repas n'aurait pu être réalisé.

## Repas Retour de Turin

Comme vous le savez sans doute, Slow Food organise deux grandes manifestations bisannuelles à Turin : Terra Madre et le Salone del Gusto. C'est le lieu de rassemblement mondial des communautés nourricières et aussi l'occasion de goûter à une multitude de produits locaux. De leur séjour à Turin, les représentants du Convivium Terrasses du Haut-Languedoc ont rapporté dans leurs bagages quelques spécialités italiennes et ont souhaité en faire profiter les adhérents et sympathisants du Convivium au cours d'un repas qui s'est tenu dans une des salles du château de Colombières.

En entrée, nous avons pu apprécier la diversité de la charcuterie italienne : coppa de Parme, chiapella, filet de bœuf au Barolo, saucisses piquantes et palette de porc qui étaient accompagnés d'une tapenade aux tomates séchées, de petits poivrons rouges fourrés au thon, de roquette et de mesclun. Ensuite place aux pâtes bien évidemment : des 'gigli' (pâtes torsadées) relevées par une délicate sauce aux truffes et aux cèpes. Puis ce fut l'occasion de comparer deux parmesans 'Parmigiano reggiano', l'un de 24 mois, l'autre de 30 mois. Certaines personnes ont ainsi découvert que le parmesan n'était pas fait seulement pour être râpé mais aussi dégusté tel quel et qu'il révèle alors tout son fruité. En dessert, nous avons suivi la tradition florentine qui consiste à tremper dans un vin doux des petits croquants aux amandes. Ils étaient accompagnés de la seule recette locale au menu de ce repas : une mousse de kakis cueillis sur le plaqueminer du château mais confectionnée avec du mascarpone bien italien.



Gageons qu'après ce repas nous serons encore plus nombreux à nous rendre à Turin dans deux ans et merci à Thérèse Salavin qui a présidé à son organisation.

## Assemblée générale de Slow Food France à Tours

Suite à l'adoption de nouveaux statuts, une Assemblée Générale de Slow Food France a eu lieu à Tours le Dimanche 26 Novembre 2006. Cette Assemblée Générale avait uniquement pour but d'élire le Président et le Conseil d'Administration de Slow Food France élus par tous les adhérents représentés par leur délégués. Serge Villebrun, Président du Convivium " Terrasses du Haut Languedoc" représentait les 24 adhérents de ce convivium et les 11 adhérents du convivium "Minervois", sa Présidente, Charlotte Sénat, lui ayant donné procuration.

L' ensemble des délégués, une cinquantaine, représentaient l'ensemble des 1500 adhérents que compte Slow Food en France.

Il y a eu 2 élections. La première pour élire le Président. Le Président sortant, Jean Lhéritier, était le seul candidat. Il a été élu avec 57 pour cent des voix pour un mandat de 4 ans.

La deuxième élection avait pour but d'élire les 7 membres du Conseil d'Administration. Il y avait 8 candidats qui ont obtenus 80 à 85 pour cent des voix. Le nouveau Conseil d'Administration est composé de 3 anciens : Lucien Biolatto (Marseille), Didier Chabrol (Montpellier), Mike Tommasi (Marseille), 4 nouveaux Stéphane Merceron (Tours) Michel Blanc (Chateauneuf du Pape), Raphael Paya (Tarbes), Gilbert Dalla Rosa (Pau). Bernard de Gunten( Montpellier) arrivé 8eme n'est pas élu.

Slow Food International était représenté par le Président de Slow Food Italie et Maria Giulia Mariani représentait Carlo Petrini membre de droit de Slow Food France. Un échange de vue entre les participants a suivi cette élection. On constate une bonne notoriété de Slow Food en France qui ne se traduit pas encore par un nombre d'adhérents très important. Il y a beaucoup de projets de création de nouveaux conviviums, ce qui devrait dynamiser le mouvement. Les 'Origines du goût' à Montpellier du 13 au 16 Avril est le prochain rendez vous.

## Une information qui va rassurer les jardiniers amateurs

L'affaire du purin d'orties est close. La visite des inspecteurs de la répression des fraudes chez Eric Petiot, un horticulteur qui faisait la promotion de cette technique ancestrale de jardinage sans avoir sollicité une autorisation de mise sur le marché, avait provoqué un vif émoi. Les parlementaires ont adopté, à l'unanimité, un amendement à la loi sur l'eau et les milieux aquatiques du 20 décembre, qui permet aux utilisateurs de cet engrais et antiparasite d'échapper à d'éventuelles poursuites. L'amendement autorise l'usage de "préparations naturelles" sans autorisation préalable de mise sur le marché. (*Le Monde du 03.01.2007*)