LE PETIT RE-PORTEUR

N°01

La meilleure façon de prédire l'avenir c'est de le créer. Peter Drucker

Décembre 2020

HAÏKU DU MOIS *de SHIKI*

涼しさや	*suzushiya*	*Fraîcheur*
石燈籠の	*ishidôrô no*	*À travers l'échancrure de lanterne en pierre*
穴の海	*ana no umi*	*La mer*

ÉDITO

Y'AVAIT AVANT ET Y'A APRÈS... ET MÊME PENDANT.

En bon amateur d'art et d'histoire, le repère habituel (et parfois contesté) est avant ou après J.C. Avant et après, ce n'est pas du tout pareil, ça n'a rien à voir. C'est un peu comme le 31 décembre à 23h59 et le 1er janvier à 00h00. Ou encore la date de péremption d'une boîte de conserve… valable jusqu'au 22 août 2021. Que se passe-t-il le lendemain ? Le goût est forcément différent.

Donc depuis le 17 mars 2020 et dans l'attente du 11 mai, on entendait ici et là, des piliers de plateaux télé parler du « monde d'après »… ne sera plus jamais le même. Ce sera même pire que « le monde d'avant ». Sympa. Nous subissons actuellement un second confinement et là on ne va pas tarder à entendre « le monde d'avant après l'avant était quand même moins pire que le monde d'avant l'après » à moins que ça ne soit le contraire.

Je vois déjà les fresques chronologiques partant des dinosaures puis l'homo erectus… Vercingétorix… et enfin JC puis Clovis…Charlemagne…Louis XIV… De Gaulle et forcément Emmanuel Macron. Alors on racontera dans les écoles « le Macron d'avant, le Macron d'après et puis patatra, Macron le retour de l'avant puis l'après. Il y aura des interrogations écrites et des sujets de philosophie sur le Kaïros de Socrate ou la relativité du temps d'Einstein…qui nous dit il y a 100 ans…

« La distinction entre Avant, Présent et Après ne garde que la valeur d'une illusion, si tenace soit-elle. »

P.B.

LES ÉLEVEURS DE NOS CAMPAGNES

PATRICE SICOT - ÉLEVEUR DE PIGEONS À ÉCHIRÉ

NOUS VOUS PARLIONS DE COLOMBICULTURE, le mois dernier, et comme promis, ce mois-ci, nous vous présentons un éleveur Deux-Sèvrien installé à Échiré depuis plus de trente ans. Après avoir élevé chèvres et moutons pendant vingt ans, Patrice Sicot se lance en 2002 dans l'élevage de pigeonneaux. Il débute sa production avec une centaine de couples. Aujourd'hui, 1500 couples de pigeons ont pris place dans ses volières.

Patrice Sicot nourrit ses pensionnaires de maïs et d'aliments à base de lin ou de soja garantis sans OGM. Des huiles essentielles servent également à guérir les éventuelles maladies des pigeons. Sa démarche est labellisée Bleu Blanc Coeur. Les pigeons sont des volatiles fragiles et délicats, tout l'amour que leur donne Patrice est nécessaire pour obtenir un produit d'une qualité gastronomique remarquable.

Comme d'autres producteurs, Patrice souffre de la crise sanitaire. N'ayant plus de débouchés auprès des grands restaurants, il développe son réseau en circuit court afin de permettre à toutes et tous de cuisiner et de se régaler de ses pigeons. Porteurs de Vivres a décidé de le soutenir…

Pour celles et ceux qui le souhaitent, vous pourrez commander des pigeons de Patrice Sicot à partir du 12 décembre et pendant tout l'hiver... Vous serez informé par courriel, restez à l'écoute... Pour en savoir plus, porteursdevivres@gmail.com, ou rdv au local à Chandna'...

MÉMOIRE DE CHANDNA'

YANNICK JAULIN, DÉFENSEUR DU PARLANJHE POITEVIN-SAINTONGEAIS

Yannick JAULIN, artiste de notre Gâtine qui interprète les histoires du cru avec un parlanjhe revigorant a été nominé aux Molière en 2020, il se produit dans toute la France.

L'HISTOIRE DU PÈRE MAHU

L'PÈRE MAHU *dans sa p'tite auto sans permis, c'est sûr y pilote avec son ventre et on sait pas comment y pouvion rentrer d'dans. L'aut' jour vl'a t'y pas qui roul' tellement vite qu'y manque le virage du pré d'la grue. Va qu'y fait trois ou quat' tonneaux et qu'y tombe dans la vigne du René qu'était justement en train d'la traiter sa vigne.*

Vlà la voiturette, les quat'fers en l'air, l'René tout chamboulé qui s'relève et l'père Mahu qui s'estrait d'son bolid'.

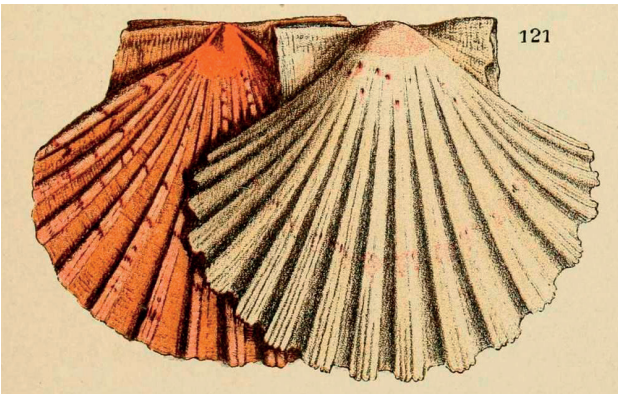
Le René qu'est tout meulé d'partout et chanc'lant et qu'a pas encore tout compris est tout hébété. Son pulvérisateur tout bousillé dans la main il hurle « o va t'aller moins bien c'est sûr ! ». Mahu tout amoché lui demande « Eh ben ! l'René tu souffres ? » « Non répond l'aut', j'sulfate ».

LE MOT DU MOIS

COQUILLE ST JACQUES OU 'PECTEN MAXIMUS'

LORSQUE DÉBUTE LE PÈLERINAGE, au IXème s., le but final est bien sûr la cathédrale de St Jacques de Compostelle.

Mais s'il reste encore courage et persévérance…il reste un but ultime, c'est la pointe Finisterre, tout au bout de la Galice espagnole. Là, les pèlerins peuvent passer de leur dimension profondément méditative à une dimension universelle en admirant l'Océan Atlantique. De plus, sur les plages, ils trouvent les coquilles qu'ils ramèneront fièrement comme preuve de leur voyage.
Les coquilles St Jacques étaient, dans l'antiquité, reconnues pour protéger du mauvais œil, de la sorcellerie et des maladies et c'est pour ces raisons que ce « pecten maximus » a été de tous temps l'emblème et le symbole de cette pérégrination qui draine encore chaque année des centaines de milliers de personnes.



LE LIVRE DU MOIS

EN AVANT ! ROUTE *D'ALIX DE SAINT ANDRÉ - Éd. FOLIO Poche - Extraits de son passage à Champdeniers sur la route de St Jacques.*

« (…) ***LA PLUPART DU TEMPS*** *je visite des églises vides et je fais tamponner ma crédentiale* au bistrot d'en face – mais les bistrots sont aussi en voie de disparition, comme me l'avait expliqué l'écraseur de serpent. La plus jeune chrétienne que j'ai rencontrée, c'était Arlette, soixante quinze ans. Elle m'a ouvert l'église de Champdeniers, et montré sa crypte romane. Nous avions fait une prière devant la statue d'une Vierge à l'Enfant triste à qui je mis neuf cierges (totalité des ressources locales !) pour des amis, avant que, prise de pitié, elle me guide dans les circonvolutions du chemin, histoire de quitter son village sans me tromper.»*

« Les sentiers ont été dessinés par un goret ivre « m'expliqua-t-elle. C'est son mari qui disait ça pour rire ; il est mort… Arlette marchait bon train à mes côtés en me racontant sa vie. Qu'elle avait été orpheline à douze ans, que sa mère travaillait à la Belle Jardinière, qu'elle était grand-mère de huit enfants, dont l'aîné avait vingt ans. Du bonheur qu'ils eurent en famille à élever des vaches de Salers, les plus belles, et du mal qu'ils avaient à s'en séparer, surtout les enfants, quand il fallait les vendre… J'opinais sans mal : j'aime beaucoup les vaches, et le regard des Salers aux longs cils est le plus doux au monde ; Homère déjà trouvait qu'il n'y avait rien de plus beau que les yeux d'une génisse… Arlette me raconta aussi le paysage, me désigna les arbres, les pierres, les routes, les champs ; chacun avec son nom et son histoire. Elle dit : « Tout le monde toupette aujourd'hui ».

C'est joli. Le chemin rabat le caquet. Quand on marche, on ne toupette pas… Elle me quitta au bout d'une heure pour retourner à Champdeniers ; j'étais sur la bonne voie. J'ai noté encore que son mari aimait le miel. Et je le recopie aujourd'hui sans comprendre pourquoi ce détail me semble important.
…/.. j'ai oublié le visage d'Arlette ; je me souviens du sentier qui quittait Champdeniers « dessiné par un goret ivre» (…)

CHAMPDENIERS, UNE HALTE SUR LES CHEMINS DE ST JACQUES DE COMPOSTELLE

VIA TURONENSIS

Le Pélerin de Jérôme Bosch - XVème s.

ULTREÏA !

Depuis de IXe siècle, tel était le cri d'encouragement des pèlerins sur ces chemins semés d'embûches et de tire-bourse… Il y a autant de raisons d'entreprendre un tel périple que de routes qui y mènent. Revenu au goût du jour, des milliers de randonneurs, croyants ou non décident un jour de partir.

UN SAC SUR LE DOS, de bonnes chaussures, un chapeau, une gourde, une canne appelée « bourdon » et parés d'une coquille St Jacques, les voilà à l'assaut des chemins caillouteux, des pentes, de la pluie, de la chaleur ou du froid, c'est selon.

À la tombée du jour, il leur faut trouver un bivouac. Selon leurs moyens, les uns vont dormir sous la tente, les autres dans un gîte et d'autres encore à la belle étoile et c'est justice car Compostelle signifie « champs des étoiles ». Le départ traditionnel se fait du GR65 depuis la cathédrale du Puy en Velay, représentant pas moins de 1600 km jusqu'à la Galice. A raison de 25 km par jour il faudra deux mois d'ampoules aux pieds, de fatigue, parfois d'abandon au bord du chemin. Après l'Abbatiale de Conques, il faut encore plusieurs jours d'efforts pour voir enfin émerger les flèches de la Cathédrale de Compostelle.

FIN DU CHEMIN ET DÉBUT DE LA LÉGENDE.

Champdeniers se trouve sur le GR36 permettant à de nombreux marcheurs de trouver une halte bien méritée. Ce sera le camping ou chez France et Philippe Engerbeau, Place du Paradis. Depuis plusieurs années, ils accueillent ces pèlerines et pèlerins, souvent harassés par une journée commencée fort tôt. Une bonne douche, un dîner roboratif dans le restaurant voisin « Le Paradis », un bon lit et au matin, devant un bon petit déjeuner, les visiteurs racontent un peu de leur vie quand ils ne sont pas sur les chemins. Le couple Engerbeau aime partager ces moments privilégiés et chaleureux. Ils pourraient en faire un livre. D'ailleurs, chaque « passant » signe leur livre d'or, laissant par là même une trace…de poussières d'étoiles.

Note : Jusqu'en 2013, c'est Mme Frédérique Pariset qui tenait la chambre d'hôte de la Place du Paradis. Un soir elle reçut une journaliste, Alix de Saint-André, qui faisait la route de St Jacques. Plusieurs mois après sa halte à Champdeniers, elle écrivit un ouvrage « En avant, route ! » (Ed Gallimard, 130 pages) dans lequel entre autres, elle parle avec humour de Champdeniers. A découvrir !

Merci à Claudy Guerin du groupe Bien Vieillir Ensemble au CSC, qui m'a donné ces détails si vivants.

P.B

Un crédential bien rempli, indispensable carnet du pélerin sur la route de St Jacques pour accéder aux gîtes d'étape.

LES RECETTES DU MOIS

PASTILLAS DE PIGEONNEAU À LA MAROCAINE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

4 pigeonneaux de 500 g chacun
6 oeufs
12 feuilles de brick
5 CS de miel liquide
250 g d'amandes émondées
1kg d'oignons
coriandre, persil,
ÉPICES À MÉLANGER : 2 CS cannelle, 1 CC gingembre, 1 CC safran, 1 CC cumin, 2 CS sucre en poudre, 150 gr de beurre, poivre, sel

RECETTE DÉTAILLÉE

1- Pelez et hachez les oignons. Salez et poivrez les pigeons. Les faire dorer dans une cocotte dans 30 g de beurre. Ajoutez les oignons, les épices mélangées et les herbes ciselées. Mouillez de 25 cl d'eau tiède, salez et poivrez. Portez à ébullition baissez le feu couvrez et laissez mijoter pendant 45 à 50'.
2 - Retirez les pigeons et réservez les au chaud. Sur feu vif faire réduire leur liquide de cuisson à en le dégraissant. Ajoutez le miel, puis les oeufs battus dans la sauce réduite et remuez pour obtenir une sauce onctueuse, retirez du feu.
3 - Faire griller les amandes à sec dans une poêle, hachez-les mélangez-les avec le sucre en poudre.
4 - Désossez les pigeons et coupez la chair en lanières.
5 - Préchauffez le four à 180°, beurrez le moule. Foncez-le de 6 feuilles de brick se chevauchant un peu et débordant de moitié sur les côtés (pour pouvoir les rabattre à la fin ...).
6 - Posez 3 autres feuilles au centre. Etalez la moitié des amandes. Couvrez-les de la moitié de la crème aux oeufs puis des lanières de pigeon, puis l'autre moitié de la crème et les amandes restantes.
7 - Rabattez les feuilles de brick sur la farce en les plissant et les badigeonnant de beurre fondu. Taillez 3 autres feuilles beurrées au diamètre du moule et posez-les dessus. Pressez-les pour les souder, badigeonnez du beurre fondu restant.
Enfournez pendant 20 minutes.
Démoulez sur un plat chaud, saupoudrez de sucre glace et de cannelle. Dégustez et léchez-vous les doigts tellement c'est bon.

Merci à Annick Papot pour sa recette gourmande et festive.
Si vous souhaitez partager vos recettes dans le Petit Re-Porteur, envoyez-les à porteursdevivres@gmail.com

COQUILLES ST JACQUES 'BELLE HÉLÈNE'

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Préparation 20 mn, cuisson 7 mn à four chaud.
Préparer 12 St Jacques
30 g de beurre
2 échalotes, ½ citron,
15 cl de vin blanc
feuilles d'aneth.

RECETTE DÉTAILLÉE

1- Laver et dessabler les coquilles à grande eau
2 - Décoquiller et réserver noix et corail
3 - Laver et essuyer le creux des valves
4 - Chauffer le four à 240°C (Th 8)
5 - Faire des cercles en papier alu afin d'y caler les coquilles
6 - Disposer noix et corail à l'intérieur des coquilles. Puis poser chaque coquille sur les cercles de papier alu afin de les caler
7- Saler, poivrer, répartir les échalotes ciselées sur chaque noix.
8 - Arroser légèrement les noix d'un vin blanc plutôt sucré.
9 - Rajouter une toute petite noisette de beurre
Bien s'assurer du calage des coquilles
10 - Poser un papier sulfurisé sur le tout, cuire 7 mn four chaud, 240°C (Th 8)

La Sauce 'Belle Hélène'

La cuisson terminée, récupérer le jus des noix et le mélanger à 20 g de beurre à peine fondu. Bien fouetter en ajoutant un filet de citron. Verser la sauce au fond des coquilles et déposer 3 coquilles par assiette.
Agrémenter les assiettes de quelques feuilles d'aneth
Bon appétit…

Merci à Hélène de ces précieux conseils de cordon bleu.
Si vous souhaitez partager vos recettes dans le Petit Re-Porteur, envoyez-les à porteursdevivres@gmail.com

Amitiés & bonnes fêtes de fin d'année à toutes et tous…

L'équipe du Petit Re-Porteur

LE PETIT RE-PORTEUR est édité par l'Association PORTEURS DE VIVRES - Place Porte Saint Antoine - 79220 Champdeniers
Directeur de la Publication: Guillaume DUMOULIN - **Comité de Rédaction:** Pierre BREILLAT - Annick PAPOT - Isabelle AUBIAN - Guillaume DUMOULIN
Conception graphique: Guillaume DUMOULIN - **Crédits:** Association Porteurs de Vivres
Imprimé à Champdeniers grâce au soutien du Centre-Socio Culturel du Val d'égray - Merci à eux.
N°01 - Décembre 2020 - EXEMPLAIRE GRATUIT - Ne pas jeter sur la voie publique