

- 6 **MAIS OÙ SONT LES GRANDS CHEFS ?**
- 7 **PRODUITS RÉGIONAUX, TESTÉS ET APPROUVÉS**
- 8 **LA CUISINE MOBILE DE L'IRQUA**
- 8 **GASTRONOMIE DE PLEIN AIR**
- 10 **DES HÛTRES AU GOÛT DE TERROIR**
- 11 **LA PLANCHA NIORTAISE FAGOT AU COGNAC ET GRILLON CHARENTAIS**
- 12 **LABELS**
- 13 **ROUTES**
- 14 **PORTRAITS**
- 16 **SAVEURS D'OR**
- 24 **LA JONCHÉE, DESSERT DU MARAIS**
- 31 **MOJHÈTES**
- 34 **TABLE OUVERTE AU CHÂTEAU**
- 35 **PORCELAINES**
- 43 **ORFÈVRES DES DEUX-SÈVRES AU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE**
- 45 **ORANGE**
- 52 **CAGOUILLES**
- 62 **PETITES LEÇONS ENTRE AMIS**
- 63 **AMBITION MÉNAGÈRE**
- 64 **CHEFS**
- 73 **MAGASINS FERMERS**
- 75 **UNE CHÈVRERIE D'AVANT-GARDE**
- 79 **BEURRE D'ÉCHIRÉ**
- 80 **VEAU DE CHALAIS**
- 91 **AUROCHS, PORC NOIR ET LIMOUSINE**
- 84 **VOLAILLES DE PATRIMOINE**
- 85 **SAFRAN**
- 91 **COCAS, CALENTICAS ET MIGAS**
- 104 **CORNUELLES**
- 105 **ANGÉLIQUE**
- 108 **REINETTE CLOCHARD**
- 109 **CAROTTE DE JARNAC-CHAMPAGNE**
- 110 **CHOCOLAT**
- 111 **NOIX AOC**
- 112 **DU COGNAC AU PISCO**
- 113 **PINEAU D'ANTAN**
- 114 **VIGNES**
- 125 **SCOFA**
- 129 **VICTIME DE LA RÉVOLUTION VERTE**
- 132 **MERVEILLES DE ROBERT MARTEAU**
- 125 **OUVRIR UNE HUITRE COMME UN LIVRE DE POÉSIE**
- ÉLOGE DU BIGORNEAU
- 120 **CALENDRIER DES FESTIVITÉS CULTURELLES**

# sommaire

- 18 **BANQUET RÉPUBLICAIN À AVALLON**  
Au printemps 1906, la victoire de Charles Torchut dans l'arrondissement de Marennes est l'occasion d'agapes républicaines. Par Benjamin Caillaud.

- 20 **LE GOÛT DU PAYSAGE**  
Certaines productions locales évoquent un type de paysage particulier. Les relations concrètes entre terroir et territoire. Par Jean-Philippe Minier.



Marc Deneyer

Mazières-en-Gâtine, le territoire de la vache parthenaise.

- 26 **MÉTAMORPHOSES**  
L'empreinte des imprévus et signes du passage du temps dans la campagne poitevine. Par Alberto Manguel.

- 28 **MARAIS SEC, MARAIS MOUILLÉ**  
Diptyque sur le litre à moules et la caisse aux grenouilles. Par François Bon.

- 32 **LE REPAS DES MOINES AU MOYEN ÂGE**  
Ascétisme ou abondance ? Le régime alimentaire des religieux au Moyen Âge reste controversé. Par Pascale Brudy.

- 36 **LES FRANÇAIS À LA TABLE ROYALE**

Au XVII<sup>e</sup> siècle, l'art de la table à la française se distingue en Europe et s'affirme comme l'un des beaux-arts. Entretien avec Florent Quellier.

Daniel Clauzier, *Les livres, les tableaux et les meubles... aidez-moi...*, série Golden Age, photographie, 2011.



- 46 **MANGER HORS DE CHEZ SOI**  
Les «repas» dans les auberges et cabarets du Centre-Ouest aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Peu de bonnes adresses. Par Fabrice Vigier.

- 50 **MANGER EN POITEVIN-SAINTONGEAIS**  
La cuisine régionale d'un point de vue linguistique. Par Liliane Jagueneau.

- 54 **AU BANQUET DE LA VIE**

Il ne s'agit pas seulement de s'alimenter. Manger c'est bien en soi. Chez soi, au restaurant, avec des amis, manger ailleurs, surtout ailleurs, dans des contrées que l'on ne connaît pas vraiment, là où la vie grouille. Par Bernard Ruhaud.



Xavier Muscat

- 58 **CHEFS À DOMICILE, LE GOÛT DES HÔTES**  
Des courses au dessert, les chefs à domicile mettent leur savoir-faire au service de leurs clients pour des repas d'exception. Récit avec Pascale Renaudineau.

- 60 **FESTINS D'AUJOURD'HUI**  
Trois traiteurs, Claude Lafond à Poitiers, Jean-Jacques Pannetier à La Rochelle et Magali Chauvin à Niort, racontent ce que demandent leurs clients pour l'organisation de repas de fête.

- 66 **ENGLISH FRENCH PUB**  
À Néré, en Charente-Maritime, les soirées fish'n'chips du bistrot Saint-Pierre réunissent aussi bien les Anglais que les Français.

- 68 **CHOISIR LES ALIMENTS**  
Martin Bruegel, historien au laboratoire Alimentation-Sciences sociales de l'Inra, analyse les habitudes de consommation des Français.

- 70 **DU CHAMP À L'ASSIETTE**  
Aujourd'hui, les relations entre les transformateurs et les producteurs mettent les consommateurs en position d'arbitre. Entretien avec l'économiste Jacques Mathé.

- 76 **LA PARTHENAISE, DU TERRITOIRE AUX USAGES**  
Après avoir façonné son territoire, la race parthenaise réinvente son avenir grâce aux nouveaux usages alimentaires. Ceux-ci transforment la filière, qui s'adapte progressivement..

# édito

Cette édition de *L'Actualité* sur le repas gastronomique façon Poitou-Charentes ne se veut ni exhaustive, ni encyclopédique et encore moins un inventaire. En s'appuyant sur la grille de lecture qui a permis à l'Unesco d'inscrire le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité, c'est une approche ouverte qui est proposée ici. Avec à la fois les grands classiques de la cuisine régionale mais aussi des surprises ou des découvertes débusquées au coin du paysage. Il y a une prise en compte de l'éventail complet, du champ à l'assiette, des filières agricoles aux marchés fermiers. Il est question d'art culinaire mais pas seulement, sachant que tout bon repas commence par la recherche de bons produits. Quantité de portraits sont mis en vedette pour illustrer ce voyage. Les photographies de Marc Deneyer démontrent que si l'art culinaire sollicite le goût et l'odorat, c'est aussi la vue qui le révèle. Le regard des étrangers, admiratif et parfois moqueur, nous apprend beaucoup sur nos pratiques sociales. « À quoi reconnaît-on une table de Français ? Pendant qu'ils dégustent un bon repas, ils parlent de ce qu'ils mangent, du dernier bon repas qu'ils ont fait, et de ceux qui s'annoncent. » C'est un fait de civilisation qui commence dès le XVII<sup>e</sup> siècle. La naissance d'un art de vivre qui ne se dément pas. Au contraire, la recherche d'une qualité retrouvée ou à réinventée est un message à suivre de près.

Voici un numéro exceptionnel à savourer, comme l'écrit Bernard Ruhaud, « autour d'une table et avec des amis ».

*Didier Moreau*

En couverture : Dessin de Xavier Mussat

## l'actualité

POITOU-CHARENTES

**L'Actualité scientifique, technique, économique Poitou-Charentes est éditée par l'Espace Mendès France avec le soutien du Conseil Régional de Poitou-Charentes et avec le concours du CNRS, de l'ENSMA, de l'Université de Poitiers, de la Ville de Poitiers, du CHU de Poitiers.**

1, place de la Cathédrale 86000 Poitiers Tél. 05 49 50 33 00

Internet : <http://actualite-poitou-charentes.info>

E.mail : [jl.terrabillos@emf.ccsti.eu](mailto:jl.terrabillos@emf.ccsti.eu)

Rédaction – Diffusion : 05 49 51 56 00 ■ Abonnements : voir p. 146 ■ Directeur de la publication : **Mario Cottron**

Directeur délégué : **Didier Moreau** ■ Rédacteur en chef : **Jean-Luc Terrabillos** ■ Fondateurs : *Christian Brochet, Claude Fouchier, Jean-Pierre Michel*

CPPAP 1114 G 89186 ■ ISSN 1761-9971 ■ Dépôt légal 3<sup>e</sup> trimestre 2011

Conception – Réalisation : **Agence de presse AV Communication - Claude Fouchier**

Graphiste : Fred Briand - Poitiers ■ Imprimerie Sopan-Vieira - Angoulême.



## 82 LE POULET DE BARBEZIEUX, UNE RÉSURRECTION

Abandonné dans les années 1950, le poulet de race Barbezieux a fait son retour à la fin des années 1990, grâce à la volonté d'une poignée de passionnés, réunis au sein de l'association Aspoulba. Retour sur la relance d'une filière historique et haut de gamme. Récit avec Gilbert Marchand.



Alberto Boccos

## 86 LES PORCS QU'ON ABAT

Le rituel du cochon reste une pratique bien vivante à la campagne. Récit d'un sacrifice. Par Pierre D'Ovidio.

## 92 MARC DENEYER : MANGER LE PAYSAGE

En photographiant le patrimoine culinaire du Poitou-Charentes, Marc Deneyer révèle des formes et des paysages inattendus.

## 102 LA CULTURE DE LA TRUFFE

Les sols de Poitou-Charentes ont livré 1 500 kg de truffes en 2010. Et quand les conditions climatiques sont réunies, ils peuvent en produire trois ou quatre fois plus. Récit avec Jean-Marie Doublet.

## 106 FRUITS D'ANTAN

Court-pendu, belle des brunetières, des noms de pomme ou de cerise dont on n'entend plus guère parler. Et pourtant ces fruits existent encore. Entretien avec Jean-Pierre Bluteau.

## 116 CHEZ LES MARIÉS DE DOISNEAU

Le récit du mariage photographié par Robert Doisneau en 1951 à Saint-Sauvant, par la mariée Anne-Marie Motillon, épouse de Gilbert Marcheteau.

## 120 FESTOYER À LA CAMPAGNE

Partage avec les membres et amis de l'association « Dive Mémoires » à Sainte-Soline. Souvenirs de repas de fêtes et du quotidien.

## 122 LE GRAND TOUR DES SAVEURS DE GLEN BAXTER

Le Safari historico-gastronomique de l'artiste britannique Glen Baxter conduit à la découverte du patrimoine culinaire régional. À voir au musée de Cognac.

## 126 LA DIGESTION DU FARCI POITEVIN

Un fameux farci poitevin nous reste sur l'estomac. Pourquoi ? Immersion dans les profondeurs du tube digestif, avec le professeur Christine Silvain, hépato-gastro-entérologue au CHU de Poitiers.

## 130 PATHOGÈNES À TABLE

L'action des bactéries, virus, levures, moisissures et protozoaires sur notre organisme, et comment limiter les problèmes de santé liés aux pathogènes alimentaires.