

LA LETTRE

La gazette de l'association LAC

N°18
janvier
2011



Bonne et heureuse nouvelle année !

Bonjour à tous et à chacun,

Voilà, les fêtes de fin d'année sont derrière nous. Ouf ! Finis les gueuletons, les beuveries, les folles nuits de turpitude !

2011 nous attend au tournant avec ses augmentations en tout genre, et la crise toujours bien vivace pour les travailleurs producteurs de richesses qui iront dans la poche des exploités.

Mais les adhérents de LAC s'en foutent royalement car, tant qu'ils pourront chanter, faire la cuisine, éditer des livres et en lire, aimer les arbres, le bonheur sera à portée de leurs mains. Et le bonheur est un excellent aiguillon à notre joie de vivre, notre philosophie et notre curiosité.

Et nos politiques, ces acharnés de l'ego surdimensionné, n'y pourront rien changer. Et qu'il me soit permis, ici, de leur donner un petit conseil :

Avant d'éblouir le peuple en lui promettant l'eau chaude, ne vous faudrait-il pas lui fournir des récipients pour la recueillir ?

Et je vous le demande : toutes les fois qu'on a l'occasion de réaliser une métaphore, doit-on hésiter un seul instant ?

Mais c'est assez ratiociné, revenons aux choses simples : je vous souhaite à tous une excellente, heureuse, et lumineuse année 2011, une année remplie de petits bonheurs et de grandes joies. Et surtout de bien faire caca tous les jours.

Franck Berthoux



Tajine au potiron

pour 8 personnes



*1,500 kg d'épaule d'agneau coupée en 8 morceaux
4 kg de potiron découpé en tranches très fines
200 g de sucre
2 verres à the d'huile d'olive
1 gousse d'ail, sel
1/2 cuillerée à café de safran en poudre
1/2 cuillerée à café de gingembre
1 cuillerée à café de cannelle
1/2 cuillerée à café de farine
1 cuillerée à café de graines de sésame grillées
100 g d'amandes mondées*

- * Disposez la viande dans une cocotte avec le safran, le gingembre, l'ail et la moitié de l'huile.
- * Salez, couvrez d'eau froide et faites cuire à couvert en remuant de temps en temps.
- * Si nécessaire, ajoutez de l'eau pendant la cuisson.
- * Diluez la farine dans un peu d'eau et ajoutez-la à la sauce.
- * Faites cuire le potiron à sec dans une cocotte à double fond en remuant constamment jusqu'à obtenir une purée compacte.
- * Ajoutez le sucre, l'huile et une pincée de sel, et continuez la cuisson en remuant sans cesse afin de caraméliser la purée.
- * Intégrez la cannelle et retirez l'huile qui réapparaît à la surface.
- * Au moment de servir, réchauffez la viande et disposez-la dans un tajine.
- * Versez dessus la purée de potiron, puis la sauce et décorez avec les amandes et les graines de sésame grillées.

Boire un petit coup c'est agréable...



VIN D'AGRUMES

Dissoudre 1 kg de sucre dans 4 litres de vin rouge
Ajouter 1 litre de branda, 1 citron non traité, 6 oranges ou 4
pamplemousse
ou 15 mandarines, le tout coupé en morceaux
Faire macérer 3 semaines et filtrer



VIN D'ORANGE

Dissoudre 400 g de sucre dans 3 litres de vin rosé
Ajouter 1/2 litre de brandi, 5 zestes d'oranges amères
sans la peau blanche,
celui d'une orange douce et d'un citron non traités
Faire macérer 40 jours et filtrer



VIN DE CITRON 1

15 citrons non traités
175 morceaux de sucre
1 l d'alcool à 45°
5 l de bon vin blanc sec

Mettre à macérer les zestes, le sucre, l'alcool et le vin
Remuer de temps en temps
Au bout de 4 ou 5 jours, filtrer et mettre en bouteille
Attendre un peu pour le boire, il n'en sera que meilleur



VIN DE CITRON 2

5 l de bon vin blanc
5 citrons non traités (environ 400 g)
1 orange à jus
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
1 l d'alcool de fruit
1 kg de sucre en poudre

Diluer le sucre dans le vin
Laver et couper les citrons et l'orange (si possible en rondelles)
et les ajouter au vin
Ajouter la cannelle et la gousse de vanille fendue
Verser l'alcool
Laisser macérer 30 à 40 jours
Filtrer et mettre en bouteilles





Pot-au-feu à la portugaise



Poulet fermier, pied de cochon, bœuf



Chipolatas, lard



De gauche à droite : chouriço rouge, boudin, morcela, farinheira

- Pour 7 à 10 personnes
- 300 g de viande de bœuf, ½ poulet
 - ½ pied de cochon, 500 g de côtes de porc, 200 g de lard
 - 1 boudin noir ou blanc, 1 chouriço rouge
 - 1 morcela (chouriço noir), 4 saucisses (chipolatas)
 - 1 farinheira (andouille à base de viande de porc hachée et de farine)
 - 1 petit chou vert, 1 petit chou de Lombardie
 - 4 carottes, 3 navets, 4 pommes de terre
 - 300 g de flageolets, 250 g de riz
 - sel & poivre

1. Dans un autocuiseur, déposez la viande de bœuf, le pied de cochon, les côtes de porc, le lard et le *chouriço* rouge. Recouvrez totalement d'eau et laissez cuire 15 à 20 minutes à partir de la rotation de la soupape. Ajoutez ensuite le poulet, le boudin, la *morcela*, la *farinheira* et les saucisses. Continuez la cuisson pendant 15 minutes environ. Lorsque les viandes sont entièrement cuites, retirez-les et réservez.

2. Cuisson du riz . Dans une cocotte en fonte allant au four : faire revenir 1 oignon et 2 gousses d'ail dans de l'huile d'olive, puis mettre le riz. Quand il est devenu translucide, couvrir avec du bouillon du pot-au-feu (2 mesures de bouillon pour une mesure de riz). Mettre au four à 180, laissez cuire jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée.

3. Épluchez et lavez les légumes. Enlevez les feuilles des choux pour ne garder que les cœurs. Remettez l'autocuiseur sur le feu (si nécessaire, ajoutez un peu d'eau) plongez les carottes et les pommes de terre coupées en deux, les navets coupés en quatre et le cœur des choux. Laissez cuire à découvert pendant 15 à 20 minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement avant de terminer la cuisson.

4. Dans une autre casserole, réchauffez les flageolets (après les avoir rincés) avec un peu de bouillon.

5. Remettez la viande dans l'autocuiseur avec les légumes pour la réchauffer quelques instants.

6. Enlevez viandes et légumes. Coupez les saucisses en rondelles et les viandes en morceaux.

Placez les flageolets dans un autre plat, puis entourez-les de petits légumes.

NB : Suite au dernier ACU, certains ont proposé de supprimer la *farinheira* (andouille à base de viande de porc hachée et de farine) et les 4 pommes de terre.

Fado et apéros : le Portugal à l'honneur !

Au cours d'un atelier culinaire, chaque participant doit faire un exposé sur un thème prévu à l'avance. Cette fois-ci, le sujet était, bien sûr, le Portugal. Poésie, fado, apéro, Porto et vin de Madère ont été les sujets choisis. Voici donc de quoi il retourne.

Fernando Pessoa ou Fernando "Personne"

Ce qu'il faut, c'est qu'on soit naturel
et calme
dans le bonheur comme dans le
malheur,
c'est sentir comme on regarde,
penser comme l'on marche,
et, à l'article de la mort, se souvenir
que le jour meurt,
que le couchant est beau, et belle la
nuit qui demeure...

Le Gardeur de troupeaux et autres poèmes, trad.
Armand Guibert, p.71, nrf Poésie/Gallimard

Je ne suis rien.
Jamais je ne serai rien.
Je ne puis vouloir être rien.
Cela dit, je porte en moi tous les
rêves du monde.

Le Gardeur de troupeaux et autres poèmes, trad.
Armand Guibert, p.204, nrf Poésie/Gallimard

Ne penser à rien,
c'est avoir une âme à soi et intégrale.
Ne penser à rien,
c'est vivre intimement
le flux et le reflux de la vie...

Le Gardeur de troupeaux et autres poèmes, trad.
Armand Guibert, p.234, nrf Poésie/Gallimard



LE FADO

Ses origines sont nombreuses et encore controversées : Vient-il du Lundum brésilien (mélange de rythmiques noires importées par les esclaves africains) ou de la modinha (musique de cour portugaise) ? Descend-il des joutes oratoires des troubadours, présents depuis le XIIe siècle dans le sud de l'Europe ? Est-il un héritage des chants arabes et juifs ? Les Portugais préfèrent l'idée selon laquelle, le fado, ce chant profond du manque, a été colporté par les marins au long cours. Il semble que ce soit un peu tout cela à la fois.

Plus qu'un chant, c'est une plainte qui interroge un destin contre lequel on ne peut rien. Le terme "fado" est d'ailleurs issu du latin fatum (l'inéluctable destin). L'amour inaccompli, la jalousie, la nostalgie des morts et du passé, la difficulté à vivre, le chagrin, l'exil... en sont les thèmes récurrents. »

Les découvertes d'une multitude d'autres cultures par les navigateurs portugais, ont favorisé le mélange de nombreux aspects culturels méconnus. Ainsi, de nombreux instruments de musique étaient régulièrement rapportés au Portugal par les navigateurs, en provenance de tous les coins du monde. Par ailleurs, la fréquence et la longueur des voyages de l'époque ont ancré, amplifié et presque banalisé au Portugal la notion de nostalgie.

C'est plutôt de la chanson urbaine, cultivée surtout à Lisbonne, la capitale du Portugal, par les couches populaires et par l'aristocratie. Plus tard, il est adopté à Coimbra, la ville universitaire, par les étudiants. Habituellement, le fado est considéré comme la chanson nationale

portugaise. Au début, le fado était chanté dans les tavernes mais vers le milieu du XIXe siècle, il atteignit l'aristocratie. Le Comte de Vimioso, en 1868, emmena Severa, la grande artiste du fado de l'époque, dans les palaces. Elle a marqué cette période et son nom est devenu un mythe du fado. Severa apparut par la suite comme la référence et la grande responsable de la promotion du fado, surtout dans le milieu de la noblesse.

À Coimbra, un autre mythe du fado se nomme Hilário et il fit ses preuves vers la deuxième moitié du XIXe siècle. Ici, malgré la tristesse qu'il représente, le fado est chanté par des groupes d'étudiants qui chantent des sérénades, créant un côté spirituel au fado, ce qui le différencie du fado de Lisbonne. Dans la deuxième moitié du XXe siècle, le fado de Coimbra a été utilisé par des étudiants comme une forme de contestation politique et sociale. À Coimbra, la « guitarra » (guitare) est jouée plus lentement et le son est plus rond et grave.

Le fado est généralement accompagné par des instruments à cordes pincées. Les instruments utilisés pour accompagner les « fadistas » sont la « viola » et la « guitarra ». La « viola » est presque une guitare classique. C'est un instrument de six cordes dérivé de la « vielle » du Moyen Âge. Elle sert surtout à marquer le rythme de la musique. Maintenant, quand on parle de « guitarra », on parle de la guitare nationale portugaise, la *Portugaise*, un instrument de 12 cordes que certains auteurs croient être d'origine arabe, dérivé du luth (instrument de 7, 13 ou 21 cordes en forme de demi-poire, du XVIe - XVIIe siècles)

tandis que d'autres parlent plutôt de son origine anglaise (la guitare anglaise, à son tour, est d'origine médiévale).

Depuis l'avènement de la radio et surtout après les années 60, le fado a pris de nouveaux envols allant jusqu'à sortir des frontières nationales. La grande responsable de cette explosion du fado est la chanteuse Amália Rodrigues, la « fadista » par excellence du pays. Sa voix exceptionnelle s'est imposée dès son jeune âge quand elle vendait des fruits au marché. À sa mort en 1999, le gouvernement portugais a décrété un deuil national pendant trois jours et son corps repose aujourd'hui à côté des rois et des héros nationaux du Portugal à Lisbonne.

Aujourd'hui, écouter ou chanter le fado, dans son ambiance appropriée est une occasion de fête. Pour une « nuit de fado » (nuit de fado), on se prépare à aller à une soirée spéciale et on s'habille avec élégance. Un souper typiquement portugais est presque toujours au menu et figure le « bacalhau » (morue), le « caldo verde » (soupe aux légumes verts) et le « chou-riço » (saucisse portugaise) flambé.

Pour bien écouter, comprendre et sentir l'esprit du fado, deux conditions sont essentielles. La première est le silence absolu. La deuxième est la lumière. Il est important de tamiser la lumière au plus bas ou encore mieux, de n'utiliser que des chandelles sur les tables.

Le mieux est encore d'en écouter ! Voici quelques références.

Amália Rodrigues

C'est la reine du fado : une compilation récente (2002) de l'œuvre de celle qui était surnommée de son vivant (1920-1999) la « Voix du Portugal ».

L'histoire d'Amália Rodrigues (fr.) : un dossier du magazine Portugalmania

Le site officiel d'Amália Rodrigues

Madredeus

Existir : Le fado, musique de la nostalgie et de l'exil, a connu son Amália Rodrigues hier, ses Mísia et Cristina Branco aujourd'hui. Mais c'est l'album *Existir*, en 1990, avec le succès du titre *O Pastor*, qui a soudainement fait basculer le cœur d'un large public. Il faut découvrir le reste de l'album : le doux balancement de *O Navio*, la profondeur de *Confissão*, le lyrisme de *Ciudadão*... Autant de titres magnifiquement produits par l'éminence grise du groupe, Pedro Ayres Magalhães, le guitariste de



l'ensemble. Une poignée d'albums plus tard, Madredeus n'a rien perdu de sa magie.

Antologia : une compilation des meilleurs titres du groupe (2000)

Euforia : Arrangé pour orchestre symphonique - Enregistré à l'Opéra National de Brugge (2002).

Bevinda

Devenue, au fil des ans, l'une des plus brillantes représentantes du fado en France, au même titre que Mísia.

Pessoa em pessoas : La réédition d'un album de 1997, augmenté de 4 titres inédits (2000). Douze titres sur autant de poèmes de Fernando Pessoa, extraits du "Gardien de troupeaux" d'Alberto Caeiro, et mis en musique par le Cap-Verdien Vasco Martins.

Mísia

Née à Porto d'un père portugais et d'une mère catalane, Mísia, avec ses faux airs de Louise Brooks, fait partie de cette précieuse poignée d'artistes qui ont fait du fado une musique profondément moderne.

Garras dos sentidos - Ce premier album de Mísia (en France) révèle toute la poésie de cette jeune interprète portugaise, qui s'est tout de suite inscrite dans une voie médiane, en favorisant des textes contemporains sur une musique fadiste traditionnelle. Elle est considérée comme la grande héritière d'Amália Rodrigues, « la » voix du fado. Une version du « blues portugais » épurée et étincelante, qui confirme aussi la présence indispensable, à ses côtés, du guitariste et arrangeur Custodio Castelo, l'un des meilleurs musiciens contemporains du fado.

Ritual - Mísia, fille d'artistes hispano-portugais, très proche de la culture française, explique que le fado est une chose de l'âme qui s'adresse à tout le monde :

« *Ce n'est pas une musique répétitive cachée à la campagne, explique-t-elle d'une voix assurée. Le fado doit se chanter avec la peur lorsque l'on a déjà quelques cicatrices, poursuit-elle pour faire mesurer la difficulté.* »

Mariza

Une des nouvelles voix du fado.

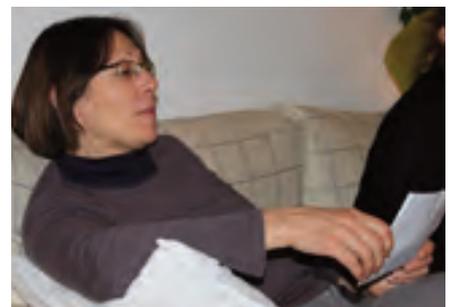
Fado em Mim - Un grand succès (2001).

Fernando Machado Soares

La tradition vocale uniquement masculine de Coïmbra.

António Zambujo

Autre chanteur de fado masculin, nous l'avons entendu au CUM en novembre 2009. Né à Beja, province portugaise réputée pour ses chants masculins fortement imprégnés par le Maghreb tout proche. Il commence la musique très tôt, en chantant pour sa famille et ses amis, gagne son premier concours à 16 ans et débute peu de temps après sa carrière solo. Il se distingue depuis par son goût du fado traditionnel qu'il allie à des sonorités contemporaines.



Le fado : Anne Berthoux
Le Porto : Marie-Thé Huet
Le Madère : Claude Ferrucci
Le Ginja : Franck Berthoux
Lecture des poèmes de Pessoa : Marie-Pierre Ferrucci



UN DOIGT DE PORTO ?

Le porto est un vin muté portugais, produit uniquement dans la région du Haut Douro, à 100 km en amont de la ville éponyme, car le vrai porto s'élabore beaucoup plus à l'est, de Régua à la frontière espagnole.

La vigne est essentiellement exploitée par de petits producteurs, possédant chacun une petite parcelle, appelée quinta.

Du vin est produit dans la vallée du Douro depuis l'Antiquité mais ce n'est qu'au XVII^e siècle qu'apparaît l'appellation « vin de Porto ».

Il connu à cette époque un grand succès en Angleterre. À la suite de la guerre avec la France, les Anglais délaissant le vin français, se tournent vers le Porto. Avec le traité Methuen (1703), traité de coopération militaire, diplomatique et économique, ils obtiennent le privilège de fonder au Portugal des maisons de négoce en échange de la baisse des taxes sur le vin de Porto. Mais il reste cher et en concurrence avec les vins français. De plus, il supporte mal le voyage. On avait déjà l'habitude d'y ajouter de l'eau de vie pour qu'il supporte le transport. C'est alors qu'un marchand anglais, Jean Bearsley, a l'idée d'en augmenter le degré en ajoutant de l'eau de vie de vin pure. C'est la naissance du produit sous sa forme actuelle, produit très vite apprécié en Europe. La demande ayant augmenté considérablement, cela entraîna une baisse de qua-

lité. Le premier ministre de l'époque, le marquis de Pombal, créa donc en 1756 un comité pour garantir des critères de qualité, un précurseur des appellations d'origine protégée en quelque sorte. Le règlement prévoyait entre autres de mettre en place un cadastre des rives du Douro. Une classification basée sur un système de points divisait le porto en six catégories, les facteurs pris en compte étant le climat, le sol, son inclinaison, l'altitude, le rendement ainsi que l'âge des vignes. Les cépages furent également divisés en 3 catégories.

Les fûts de porto devaient être transportés par bateau (rabelos) jusqu'à Vila Nova de Gaia, où se trouvaient les principales sociétés de vente de porto. Ces bateaux ne servent plus aujourd'hui.

Le Royaume-Uni est aujourd'hui encore un des plus gros pays consommateurs de porto et les Britanniques ont joué un rôle important en tant que propriétaires de sociétés de porto. Les grandes sociétés ont pour nom : Calem, Ferreira, Messias, Graham's, Barros, Quinta do Noval, Sandeman, Taylor's, Fonseca, Niepoort. La majorité des caves de porto fait aujourd'hui partie de grands consortiums internationaux et il reste peu de sociétés familiales. Le porto est, à l'instar du cognac ou du champagne en France, principalement un produit d'exportation.

La fabrication

L'élaboration du porto commence avec les vendanges, effectuées dans des conditions particulièrement pénibles, en raison de l'étagement du vignoble en de multiples terrasses accessibles uniquement à pied. Et c'est aussi avec les pieds que s'effectuait autrefois le foulage du raisin, dans les lagares, grands cuiviers naturels en granit qu'on trouve encore dans les quintas les plus traditionnelles.

En cours de fermentation, on ajoute au moût sucré une petite quantité d'une eau-de-vie de vin, à 77% d'alcool. Le moment est crucial pour l'avenir du porto : trop tôt, et le vin sera lourd et pâteux, trop tard, il manquera de fruit et de rondeur. Cette opération, le mutage, a pour avantage de stopper la fer-

mentation primaire, conservant du sucre au vin (ce qui apporte rondeur et fruité) pour lui éviter de devenir trop sec ou trop âpre ; elle renforce aussi son aptitude au vieillissement, lui conférant un corps plus puissant et un bouquet plus riche.

Le mutage terminé, le vin rentre dans une période de sommeil qui dure tout l'hiver, lui permettant de se décanter sous l'action du froid, grâce à des soutirages successifs. Le printemps venu, le porto quitte les quintas, à destination des chais des négociants. Selon sa qualité, il va entamer un vieillissement plus ou moins long, soit en fûts, soit en bouteilles, soit selon une méthode mixte.

Voici la définition des 4 grandes Appellations des vins de Porto :

- RUBY : C'est un Porto un vin jeune qui passe au maximum 2 ans en fût avant d'être embouteillé et vendu. Il conserve plus ou moins sa couleur rouge vive d'origine qui lui confère son nom. Très fruité, il conserve une vivacité de vin jeune.

- TAWNY (fauve en anglais) : C'est un assemblage de cuvées vieilli entre 5 et 7 ans en fûts, ce qui lui confère sa couleur fauve. Il doit être bu chambré si on veut apprécier la richesse de ses arômes.

- VINTAGE : C'est le produit d'une année exceptionnelle qui provient en général des meilleurs vignobles. Le vin reste 2 ans en fût avant d'être embouteillé. Contrairement aux autres portos, le Porto Vintage vieillit et se bonifie en bouteille. Il peut atteindre sa maturité au bout de 20 ans et parfois beaucoup plus. C'est un vin de très longue garde qui doit être décanté avant d'être servi chambré. Subissant une oxydation rapide, il doit généralement être consommé rapidement.

- LBV (Late Bottled Vintage) : C'est un Porto de couleur foncée, issu d'un seul millésime et mis en bouteille entre la 4^{ème} et la 6^{ème} année après sa récolte.

Avant de pouvoir déclarer une année vintage, il faut que le producteur ou le négociant fasse instruire sa demande auprès de l'Institut du vin de Porto.

La Ginjinha, en boire et pleurer pour en ravoir !

Mes ches amis, laissez-moi vpus parler de la Ginjinha :

La Ginjinha ou simplement Ginja est une liqueur à base de cerise très peu commercialisée à travers le monde malgré sa popularité au Portugal. Apéritif par excellence, la Ginja est une boisson venue de Serra da Estrela qui s'est rapidement propagée dans l'ensemble du pays. La meilleure Ginja, de la marque Oppidum, vient de Óbidos, une petite ville fortifiée située à l'est de Coimbra où elle est très souvent servie dans une petite tasse en chocolat comestible que l'on mange une fois la boisson bue.

Si vous rentrez dans un des petits bar de Ginja et que vous demandez un verre, le serveur vous demandera : Com elas ou sem elas ? Il veut savoir si vous voulez des cerises au fond de votre verre ; elles sont délicieuses, car elles ont mariné à l'intérieur de la bouteille. Contrairement au Porto, la Ginja n'est pas un alcool à conserver ; ce n'est ni conseillé, ni même utile. Les portugais s'amuseent en disant que la raison pour laquelle la Ginja ne vieillit pas est qu'elle si bonne qu'ils ne peuvent s'empêcher de la boire, d'où cette formule répétée jusqu'à plus soif : «



La Ginjinha, tu en bois et tu pleures pour en ravoir ».

Au Portugal, vous trouverez la meilleure Ginja à Alcobça. Sa rondeur, son goût sucré et sa complexité en font une Ginja hors compétition.

Il s'agit d'une liqueur faite par infusion de ginja, (*Prunus cerasus austera*, griotte) dans de l'eau-de-vie portugaise (*aguardente*) mélangée à divers ingrédients. Un moine Galicien, Francisco Espinheira, avait l'habitude de laisser des griottes dans de l'eau de vie portugaise. Un jour, il eut l'idée de rajouter de sucre, de l'eau et de la cannelle. Le succès fut immédiat. Toujours servie dans un petit verre, elle est la liqueur favorite de beaucoup de Portugais et une boisson typique de Lisbonne, d'Alcobça et d'Óbidos. Dans la capitale portugaise, le Ginjinha de la Praça de São Domingos a été le premier établissement à commercialiser cette boisson, d'où son nom. De nos jours, elle est exportée en grande partie vers les États-Unis. Sa production dépasse les 150 000 litres par an.

Et maintenant, passons à la dégustation...

Le Madère : fruit du hasard !

Le vin de Madère tel qu'on le connaît aujourd'hui est le fruit du hasard. Sous la volonté d'Henri le Navigateur, la plantation du Malvoisie se poursuivit sur l'île, engageant ainsi une nouvelle concurrence face aux autres puissances commerciales de l'époque. Un mariage changea la donne lorsque Charles II, roi d'Angleterre, épousa une princesse portugaise et que Madère s'ouvrit au commerce britannique, Madère, escale parfaite pour tout bateau faisant cap sur les Indes ! On y faisait provision d'eau, de vivres et de vins. Les vins entamaient alors un long périple et quand ils n'étaient pas vendus, ils revenaient à leur point de départ. On découvrit alors que la chaleur des tropiques et le tangage des bateaux les bonifiaient merveilleusement. Le Madère était né ! Le vin connaît alors son heure de gloire, mais les maladies de la vigne n'auront aucune pitié pour ce vignoble insulaire qui connaîtra les mêmes aléas que ceux du continent.

Vers la fin du 18^e et au début du 19^e siècle, quelques Anglais fondèrent leurs propres compagnies sur l'île. Parmi eux : Blandy, Cossart Cordon, Leacock et Miles, mais il faudra attendre l'an 1913 pour que

ces compagnies unissent leurs efforts et créent la *Madeira Wine Company* qui aujourd'hui achète la récolte de près de 65% du vignoble madéran. Lorsqu'on sait que l'aire d'appellation couvre à peine 750 ha pour un rendement maximum de 23hl à l'ha, on peut la considérer comme une grosse entreprise à l'échelle de l'île, mais d'une petite coopérative à l'échelle du continent. Il faut signaler que les vignes sont aux mains des paysans. Hormis une ou deux *Qinta* (ferme-auberge) qui produisant le vin de ses vignes et une grande maison de Madère, Henrique & Henrique qui elle aussi possède ses vignes, tout le monde achète le raisin aux fermiers. Pour certains, les relations entre les compagnies et les fermiers durent depuis 90 ans et se transmettent de père en fils. Ici, le raisin est cher, on l'achète 1€ du kilo tandis qu'au Portugal, il ne dépasse pas la barre des 0,40 €.

Le vin de Madère est un vin muté, en d'autres termes, on ajoute de l'alcool vinique à 96% immédiatement après la fermentation pour obtenir un vin titrant à 19%. Cette méthode offre aujourd'hui les mêmes résultats que le tangage des bateaux des siècles précédents. La caractéristique essentielle est l'oxydation du vin qui aura lieu durant la première période de vieillisse-

ment. Si celle-ci n'a pas lieu, le vin ne sera pas considéré comme Madère. On utilisera principalement le *Tinta Negra Mole* pour produire les vins de 3 ans appelés *Finest*. Il aura la mention *Rich* (doux), *Medium Rich* (demi-doux), *Medium Dry* (demi-sec) et *Dry* (sec). On vieillit ces vins à l'*Estufagem* qui vient de estufa : pièce chauffée. Les vins vivront durant 3 mois sous une température de 45° C puis vieilliront trois ans en bouteille avant de pouvoir être commercialisés.

Une autre méthode est le *Canteiro* qui touche plutôt les Madères de cinq ans d'âge ou plus. Ces vins ne seront pas chauffés artificiellement, mais vieilliront en barrique dans les greniers, profitant ainsi de la chaleur du soleil. Les œnologues décideront ensuite des assemblages mono-variétaux ou si le vin mérite d'atteindre le *Vintage*, issu lui aussi d'un seul cépage, mais surtout d'un seul et unique millésime et qui vieillira au moins 20 ans en barrique. Selon les maisons, on utilisera du chêne américain, portugais ou français, ou encore du bois brésilien. Pour les *Canteiro* et *Vintage*, dès que les œnologues considèrent que le vin détient toutes ses caractéristiques, il continuera de vieillir dans un lieu plus frais pour atteindre l'âge déterminé.



CERTES, LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE SONT DERRIÈRE NOUS !
 QUE CELA NE VOUS EMPÊCHE PAS
 D'AIDER L'ASSOCIATION LAC
 EN ACHETANT LES LIVRES DES ÉDITIONS « PVST ? ».
 PLAISIR UTILE ! PLAISANTE UTILITÉ !

et tes parents,
ils sont
comment ?



Dans une drôle de famille, où la mère est une orse et le père un loup, l'enfant, qui est un lapin, porte un regard à la fois malicieux et tendre sur ses parents.

« Ce n'est pas toujours facile de comprendre les comportements des adultes !
 Mais ce sont mes parents et je les aime tels qu'ils sont. »

Pour tous les âges à partir de trois ans.



18 €
 ISBN : 978-2-919113-06-4
 Imprimé en France

Avrile
Mes parents



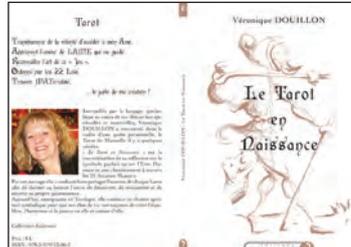
éditions PVST ?
 pour tous les âges à partir de 3 ans

François LESCUVER
Un régime sans poisson



18 €
 ISBN : 978-2-919113-07-1
 Imprimé en France

Véronique DOUILLON
Le Tarot et la Naissance



18 €
 ISBN : 978-2-919113-08-8
 Imprimé en France

**VOUS POUVEZ CONSULTER NOTRE CATALOGUE
 SUR NOTRE SITE :
[HTTP://WWW.ASSOCIATION-LAC.COM/](http://www.association-lac.com/)**

« *Le 22 septembre, aujourd'hui je m'en fous !* », Gabriel PEYNICHOU ne peut pas le dire, vu que c'est le jour où il est né, en 1947 à Monaco.

Il a tout juste 14 ans, lorsque son père décède. Pour surmonter ce drame, il se fabrique une super carapace. Mais, sous des dehors cyniques voire outre-cuidants, Gabriel est un grand sentimental, un être doux qui ne veut pas montrer sa vraie nature.

Lorsque sa mère meurt, au cours du mois de janvier 2000, les émotions lâchent la bonde et cela donne un recueil de poèmes magnifiques. Délicatement ciselé comme une miniature digne de Giovanni di Paolo di Grazia, chaque poème fait résonner, en nous-mêmes, ce que nous avons de plus humain.

Quand il n'est pas poète, Gabriel PEYNICHOU est le PDG de Chamaerops Productions.

Chemin
 Entu en mer et les clochers
 il n'est pas de temps de villes
 de celui des naufrages

Né en 1950, Jean-Michel FAUQUET vit et travaille à Paris. Il prépare ses sujets à partir d'objets délaissés ou d'emballages parfois arrachés aux poubelles. Il les colle, les monte et les met soigneusement en scène dans son atelier.

L'aspect ancien de ses clichés nous renvoie à l'idée d'une fonction ancienne, délaissée, voire incompréhensible. Comme les poèmes auxquels ils sont associés, les objets représentés sont éclairés d'une sombre lumière qui semble les entraîner vers l'obscurité et l'oubli.

éditions PVST ?
 pour tous les âges à partir de 3 ans

Gabriel PEYNICHOU - Jean-Michel FAUQUET

INSTANTANÉS



éditions PVST ?
 pour tous les âges à partir de 3 ans

EPHÉMÉRIDE

LAC'oral

Prochains rendez-vous
de la chorale

Vendredi 14 janvier

Vendredi 28 janvier

Vendredi 11 février

Vendredi 11 mars

Vendredi 25 mars

Ecole maternelle
Thérèse Roméo - Nice
20 heures 15

Les ateliers culinaires de LAC

**Le prochain ACU est fixé au
Samedi 12 février 2011**

Pour vous inscrire, contacter l'association

Au mois de janvier 2011

l'association « Les Mots à la Bouche »

vous propose

* le 15 janvier :

BAL à LIRE
spécial POLAR
à Drap

* le 29 janvier

Café Philo
Quelle éthique pour l'homme ?
Médiathèque de Contes

Contact association LAC

tél : 04 93 82 31 25 *** mail : lac.association@orange.fr

Bulletin d'adhésion à LAC

à retourner à Association LAC 31 rue Edouard Scoffier 06300 Nice

Je soussigné adhère, pour l'année 2011, à l'association LAC
et pour sceller ce pacte entre deux forces de la Nature (LAC et moi-même) je verse la somme fa-
ramineuse autant que symbolique de **6,00 euros**.

Nom et prénom :

Adresse :

email :

Signature :