

LA nouvelle LETTRE

Le journal de l'association LAC

n°6
octobre
2008

Un ACU qui recharge

Déjà le mois d'octobre ! Et l'actualité de l'association est bigrement chargée. Je vous livre le tout en vrac :

- L'ACU de septembre a été un ravissement pour les yeux et les papilles. Tant pis pour ceux qui n'y étaient pas (pages 1 à 9).

- Des clips des *Bourreurs* enfin sur le Net : sur le site de LAC et sur MySpace (page 9).

- En novembre les éditions *Pourquoi viens-tu si tard ?* sortent leur troisième livre, un roman d'anticipation de Hervé POUDAT (pages 10 et 11).

- *Les Mots à la Bouche* bientôt dans les bibliothèques de Nice.

- *LAC'oral*, la chorale de LAC a bien redémarré, avec de nouveaux arrivants. C'est super.

- Les conteurs de l'association sont toujours sur la brèche, ou presque... François Bamba sera dans notre région à partir de la mi-novembre.

- Pour la première fois depuis sa création, LAC va demander des subventions au Conseil Général, et c'est du boulot, croyez-moi.

- Il y a aussi, en préparation, une fête de LAC que l'on espère tenir au printemps prochain...

- Et toujours la Lettre...

Je rappelle aussi que le montant de l'adhésion est de 6 euros et qu'elle n'a pas augmenté depuis 2003. Salut automnal !

Franck Berthoux



L'INTERMÈDE CULTUREL DE L'ACU

CHACUN PARTICIPANT DEVAIT PARLER DU LÉGUME QU'IL AVAIT PRÉPARÉ POUR LE REPAS DU SOIR. VOICI QUELQUES UNES DE CES INTERVENTIONS CULTURELLES. ELLES CONCERNENT L'AUBERGINE, LA COURGETTE, LA TOMATE, LE POIVRON. VOUS TROUVEZ AUSSI QUELQUES RECETTES PRÉPARÉES POUR CETTE SOIRÉE. IL FAUT DIRE AUSSI QUE LE TOUT FUT ACCOMPAGNÉ DE DÉLICIEUSES SARDINES GRILLÉES, ARTROSÉ D'UN EXCELLENT VIN.

L'AUBERGINE

Le nom de l'aubergine est tout ce qu'il y a de plus trompeur. Il évoque les établissements douilletts de nos campagnes où l'on se délecte de plats venus de traditions rustiques ancestrales. En réalité, il a été apprivoisé en français à partir du mot catalan alberginia, attesté outre-pyrénées depuis le XIII^e siècle.

Le petit préfixe al, on le sait, trahit une origine arabe et, de fait, aubergine dérive d'al-bâdindjân qui donnera en espagnol berenjena. Elle est mentionnée à Cordoue dès 961. Les Andalous de cette époque la cuisinent de plusieurs manières : bouillie d'abord avant d'être frite dans l'huile d'amandes douces, mélangée à diverses viandes, à des œufs, du fromage, des fruits secs, d'autres légumes, assaisonnée au vinaigre, aux herbes aromatiques, à l'ail et l'oignon, au carvi et à la cannelle, à l'eau de rose ou à l'eau de grenade.

Elle entre dans l'alimentation des Européens en même temps que le riz, le citron, l'épinard, la canne à sucre, apportés par les Arabes dans la Péninsule ibérique, via l'Égypte et la Syrie, eux-mêmes ayant découvert les vertus de ces plantes sur leurs marges orientales, dans le subcontinent indien. Al-bâdindjân

vient en effet du persan bândindjân, mot qui est lui-même issu du sanscrit bhantâ-i. C'est tout le voyage à rebours suivi par l'aubergine depuis l'Inde que son étymologie raconte, comme c'est bien souvent le cas pour les noms de fruits ou de légumes, avec de notables exceptions comme le granoturco (maïs en italien) qui n'a rien à voir avec la Turquie, puisqu'il est venu du Mexique ! Mélongène est le synonyme français d'aubergine ; il provient du même mot arabe différemment déformé et fait le lien avec son nom italien, melanzana, ou grec, melitzàna. Il est utilisé aux XIV^e et XV^e siècles, avant d'être supplanté par aubergine et de tomber pratiquement en désuétude. Dans le Caucase, c'est le nom persan qui a prévalu : badridjani, en géorgien, par exemple.

D'autres pays adopteront des noms totalement différents, comme l'Angleterre qui l'importe tardivement d'Inde et invente le mot eggplant, par allusion aux innombrables graines qu'elle contient et qui font penser à des œufs de poisson, d'où l'expression imagée de « caviar d'aubergine ». Le nom allemand de melanzanapfel remonte à la Renaissance, époque de sa méfiante introduction et où on la qualifiait de pomme furieuse, en raison de sa proximité botanique avec d'autres solanacées nocives comme la mandragore.

L'aubergine parvient en France au XVI^e siècle, en même temps que les plantes américaines. Curieux rapproche-

ment, car son nom savant, Solanum melongena L., marque son appartenance à la famille des solanacées dont les principales espèces arrivent au même moment de l'ouest, via l'Espagne : le piment, la tomate, la pomme de terre. Toutes ces plantes potagères aux multiples variétés feront d'ailleurs très bon ménage entre elles et vont engendrer de très beaux enfants gastronomiques dans le creuset méditerranéen, la ratatouille niçoise, par exemple.

La pérégrination des plantes indiennes vers la Méditerranée par l'intermédiaire des Arabes est d'ailleurs plus longue encore qu'on ne le croit, car la plupart sont venues d'Asie du Sud-Est, de Birmanie, de Malaisie, d'Indochine où l'aubergine est parée de toutes les vertus, y compris magiques et médicinales.

Depuis ce foyer de domestication, elles se sont aussi propagées vers le monde chinois où l'aubergine connaît dès le II^e siècle après J.-C. son plus grand succès. De là, l'aubergine gagne le Japon vers le VIII^e siècle où l'on continue à produire de délicieuses aubergines récoltées naines. Aujourd'hui encore, la Chine récolte plus de la moitié des 30 millions de tonnes de la production mondiale. Un quart est produit et consommé en Inde. Puis viennent avec 3 % la Turquie, 2 % l'Égypte et 1 % le Japon, l'Italie, l'Indonésie. Quantitativement, les autres pays ne comptent pas, même si l'aubergine y est estimée et que de belles recettes y ont été élaborées.

Le poivron

C'est Chacan, le médecin de Christophe Colomb, qui découvrit le genre Capsicum, en 1494, sur l'île de Cuba et le rapporta en Espagne.

Le poivron est donc un piment doux. Il est doux, charmeur, sucré, dodu, alors que le piment est furieux voir explosif. Le poivron est à la fois fruit, légume, condiment.

Tous les poivrons changent de couleur en mûrissant. Les jeunes poivrons peuvent être verts ou jaunes. En mûrissant, ils deviennent généralement rouges, en passant pour certains par l'orange. Il en est, tel le Choco, qui en mûrissant devient chocolat. C'est de mai à octobre qu'il est le meilleur

Selon sa couleur le goût diffère :

- * Le poivron rouge est doux.
- * Le poivron jaune est juteux et tendre.
- * Le poivron vert est fruité mais plus amer.

On le différencie aussi par son origine géographique :

* Le poivron d'Amérique : charnu et doux que l'on reconnaît à ses 4 lobes bien marqués.

* Le poivron de Valence : aux lobes moins bien marqués.

* Le poivron des Landes : allongé et étroit.

* Le poivron violet : d'origine Hollandaise qui devient vert à la cuisson.

Mais voyons de plus près toutes ses qualités.

C'est un des légumes les mieux pourvus en fibres (2 g/100 g), qui donc stimule efficacement le transit intestinal, et facilite l'élimination.

Il est très peu énergétique : seulement 20 Kcalories pour 100 grammes.

Par ailleurs, ce légume-fruit est un champion de la teneur en vitamine C. Juste derrière le persil, il devance le chou et l'épinard aussi très bien pourvus.

50 g seulement de poivrons permet de couvrir 75 % des apports quotidiens recommandés !

Le poivron est bon pour la mémoire. Il contient une substance (la lutéoline) qui agit en activant des neurones impliqués dans l'apprentissage.

Le poivron est aussi une source d'anti cancer : les capsates, substances chimiques du poivron, peuvent provoquer la mort des cellules tumorales et ainsi permettre d'éviter le développement des tumeurs cancéreuses.

Alors, au vu de tout cela, mangeons du poivron comme les savoyards mangent du reblochon.



LA COURGE D'OR

LE BERGER PROTÈGE SON TROUPEAU ET, SANS POUVOIR PARTICULIER, IL PEUT SAUVER CENT VIES
PROVERBE TIBÉTAIN

En un endroit de la Terre, très haut dans les montagnes, vivaient deux hommes âgés. Ils étaient bons amis. Il avaient chacun un coin de jardin dans lequel ils faisaient pousser des légumes. L'un des hommes était naturellement bon. Son cœur était pur, il n'avait aucun effort à faire pour aimer les animaux, quels qu'ils soient. L'autre homme avait un grand désir de richesse.

Un jour, l'homme au cœur pur trouva dans son jardin un oiseau paralysé par le froid. Il l'emmena près de son feu, prit soin de lui et le nourrit avec bienveillance. Quand l'oiseau fut en mesure de voler, l'homme le laissa repartir. L'oiseau revint bientôt, portant dans son bec une graine. Il la donna au vieil homme en disant : « C'est une graine de courge, la meilleure qui soit au monde. Occupe-t'en bien. »

L'homme planta la graine. Une seule courge poussa sur la plante, mais quelle courge ! Elle était énorme.

Quand arriva le froid, l'homme essaya de la cueillir pour la rentrer, mais il n'avait pas assez de force. Il dû faire appel à cinq de ses voisins pour la soulever. Une fois la courge posée sur sa table, il eut envie d'en manger, et se mit à la peler. La peau était très fine, elle partit sans difficulté. Dessous, il ne trouva pas de la chair de courge mais de l'or pur !

Maintenant qu'il était riche, il aida tous ceux qui en avaient besoin. Un jour, son vieil ami lui demanda comment il avait obtenu la graine de courge. Il lui raconta l'histoire de l'oiseau. L'ami rentra chez lui en réfléchissant à un plan pour devenir riche à son tour. Il prit son arc et ses flèches et se cacha dans le jardin. Quand il vit un petit oiseau qui sortait de l'ordinaire posé sur un arbre, il lui tira une flèche dans les pattes. Il le ramassa précipitamment, se lamentant sur sa maldresse, paraissant désolé et triste.

Il soigna l'oiseau jusqu'à ce qu'il puisse s'envoler. L'oiseau revint bientôt avec une graine dans son bec. Il la donna au vieil homme en lui disant que c'était une graine de courge très particulière et qu'il devait en prendre soin. L'homme la planta. Elle poussa tant qu'il fallut six hommes pour la soulever et la rentrer dans la maison. L'homme se délecta à l'avance de la richesse qui l'attendait. Il prit un couteau, mais à peine eut-il entaillé la peau du légume, qu'il s'ouvrit en deux, et qu'un petit homme à l'attitude agressive en sortit. L'homme dit qu'il était envoyé par le seigneur des mondes inférieurs pour le peser. Il l'attrapa par la peau du coup et le posa brutalement sur une balance. Examinant le résultat, il dit : « Tu es trop léger pour être d'une quelconque utilité. » et il lui coupa la tête !

Libres traductions du recueil
Tibetan Folk Tales de A.L Shelton

LA COURGETTE

Quand et comment les courgettes sont-elles arrivées dans nos assiettes ?

Il faut savoir que la courgette est le fruit de certaines variétés de courges, récoltées au début de leur développement et le mot courgette n'apparaît dans la langue française qu'en 1929.

❶ **Au Paléolithique** (jusqu'à 9 000 à 10 000 ans avant notre ère) : Des courges sauvages, ancêtres de la courgette sont consommées par les nomades cueilleurs d'Amérique centrale, entre le Mexique et le Guatemala. Elles y seront progressivement domestiquées. La courgette, qui appartient au sous-groupe des courges dites « à moelle », a probablement été sélectionnée par les peuplades du Sud du Mexique et cultivée soit pour servir de récipients, soit pour leurs graines nutritives (elles ne contenaient alors que très peu de chair).

❷ **Au Néolithique** : Au gré des échanges entre les peuples amérindiens, la courge s'est rapidement disséminée vers le nord comme vers le sud. Des variétés ayant plus de chair et une saveur plus fruitée sont développées.

❸ **Jusqu'au XVe siècle** : Les courges, ancêtres de la courgette, étaient cultivées avec le maïs et les fèves par les Aztèques, les Incas et les Mayas, peuples de l'Amérique latine, si bien qu'à l'arrivée des conquérants espagnols, sa culture était largement répandue sur le continent.

❹ **XVIe siècle** : Les conquistadores découvrent l'askutasquash des Indiens du Nouveau Monde. Ils en décrivent rapidement de très nombreuses variétés, et en rapportèrent en Europe pour les jardins botaniques, avant de les cultiver comme légume.

❺ **Pendant 400 ans** : La courge « à moelle », la préférée des européens fait l'objet pendant 400 ans de sélections successives dans le but d'obtenir une floraison hâtive, des plants compacts et des fruits uniformes. Elle est rapidement adoptée en Afrique et en Asie où elle symbolise l'abondance et la fécondité. Les États-Unis, la Chine, le Moyen-Orient et l'Amérique du Sud produisent de leur côté, des cultivars adaptés à leur cuisine et à leur climat respectifs.

Depuis l'antiquité, l'Europe connaissait la *Cucurbita maxima* (le potiron) et la *Cucurbita agenaria* (cougourde, calebasse). Avec la conquête de l'Amérique, elle découvre la *Cucurbita Pepo*.

❻ **XVIIIe siècle** : Les Italiens contrairement aux français n'ont jamais boudé les courges. Ils ont l'idée, d'en consommer une certaine variété, brillante et aqueuse, avant complète maturité pour en faire la courgette que nous connaissons aujourd'hui et que l'on appelait alors la *courge d'Italie*. Il était alors d'usage de laisser les courges parvenir à complète maturité avant de les consommer, ce qui permettait d'obtenir de meilleurs rendements, et de faciliter leur conservation.

❼ **XXe siècle** : La courgette arrive à Paris via le Midi où on la consommait depuis déjà deux siècles.



L'Histoire de la tomate

Aujourd'hui, la tomate est le deuxième légume, après la pomme de terre, le plus consommé au monde. Elles ont d'ailleurs, la même origine, celle des Andes Péruviennes où les Incas connaissaient la tomate à l'état sauvage, mais elle était surtout cultivée par les Aztèques qui en produisaient plusieurs espèces, de formes et de couleurs différentes. Ils l'appelaient « tomatl ».

Elle fut découverte et ramenée en Europe, par les conquistadors espagnols en 1519, ainsi que d'autres spécimens tel que le piment, le poivron, le maïs, la courge, etc.

La tomate, cultivée dès 1530 au sud de l'Espagne, gagna rapidement, au gré des échanges commerciaux, le Portugal, l'Italie, puis le sud de la France.

Il semblerait que la tomate originelle soit le "Lycopersicon Pimpinelli Folium" que nous connaissons sous le nom de tomate groseille. Lycopersicon est un mot d'origine grecque qui signifie "Pêche de loup".

Le premier scientifique connu à parler de la tomate tant par sa classification dans la famille des "solanacées" que pour ses qualités gustatives, en 1544, fut PETRUS MATTHIOLUS, pharmacien Italien qui la préconisait frite dans l'huile.

Elle rentra définitivement dans la vaste famille des solanées (solanum) grâce à CARL VON LINNE, botaniste naturaliste Suédois du XVIII^e siècle.

Cependant, elle est restée longtemps redoutée par sa ressemblance avec la mandragore de sinistre réputation, aux effets psychotropes, connus depuis l'antiquité.

Au XVI^e siècle, où l'Italie était à l'honneur, tant sur le plan de l'art et de la culture de façon plus générale, et certainement sous l'égide de Catherine de Médicis qui la ramena à la cour, avec, entre autre, le melon, l'artichaut et ... l'ancêtre de notre fourchette, la tomate n'était pas considérée comme comestible à cette époque-là. Elle servit de plante ornementale jusqu'à la révolution Française, soit plus de deux siècles après sa découverte.

Il fallut attendre 1731 pour qu'elle soit reconnue officiellement "comestible" par le botaniste écossais Philippe MILLER qui lui adjoint l'adjectif ESCULENTUM qui veut dire "comestible". Malgré cela, presque un siècle plus tard, dans *Le bon jardinier* de 1819, on pouvait lire que la tomate ne serait pas utile en cuisine.

La tomate arriva à Paris en 1790, au son de la "Marseillaise", avec les révolutionnaires marseillais qui en réclamaient dans les auberges de la capitale. On raconte que Robespierre lui même allait en déguster régulièrement dans les restaurants parisiens. C'est à cette époque, que les maraîchers de l'Île de France se sont mis à la développer.

Il fallut attendre néanmoins le début du XX^e siècle avec le développement du transport ferroviaire pour que la tomate prenne son plein essor avec les variétés hâtives du sud de la France et celles cultivées en Belgique et aux Pays Bas. Elle est aussi très appréciée des Japonais qui l'utilisent jusque dans les sushis.

C'est également à cette époque, qu'elle repartit à la conquête du Nouveau Monde, grâce aux colons français et européens, malheureusement précédée par sa mauvaise réputation, mais bientôt rattrapée par ses qualités gastronomiques.

La plupart des tomates que nous connaissons aujourd'hui proviennent de la variété Lycopersicon Esculentum, autrement dit tomate cerise, qui a été à l'origine de nombreux cultivars pour les différentes variétés de tomates actuelles. Et si les Italiens l'ont appelée et l'appelle toujours *Pomodoro* (Pomme d'or), c'est qu'à son arrivée, sur notre continent, la tomate était jaune !

ODE A LA TOMATE

La rue s'est remplie de tomates midi, été,
la lumière se coupe en deux moitiés de tomate,
dans les rues le jus coule.

En décembre la tomate se déchaîne,
envahit les cuisines, s'introduit dans les repas
s'assied calmement sur les buffets,
parmi les verres, les beurriers, les salières bleues.

Elle a une lumière propre, une majesté bénigne.
Nous devons, par malheur, l'assassiner :
le couteau plonge dans sa pulpe vivante, c'est un rouge
viscère,
un soleil frais, profond, inépuisable,

elle emplit les salades du Chili,
elle se marie allégrement avec le clair oignon
et pour fêter ça on laisse tomber l'huile,
fille essentielle de l'olivier,
sur ses hémisphères entrouverts,
le poivre ajoute son encens
le sel son magnétisme :
ce sont les noces du jour,
le persil plante ses banderoles
les patates bouillent vigoureusement,
le rôti frappe de son arôme à la porte,

c'est le moment, allons!
Et sur la table, à la ceinture de l'été,
la tomate, astre de terre, étoile répétée
et féconde, nous montre ses circonvolutions,
ses canaux, l'insigne plénitude et l'abondance
sans noyau, sans cuirasse, sans écailles ni arêtes,
nous livre le régal de sa chaleur fougueuse et la totalité
de sa fraîcheur.

Pablo, Neruda

Odes élémentaires, France, Gallimard, 1974

- 2 artichauts violets par personne
- un pot de ricotta
- parmesan rapé
- tapenade
- cebette ou oignon ou ail
- chapelure
- sel, poivre et huile d'olive.

* Cuire 10mn à la vapeur les artichauts avec leurs tiges

* Quand refroidis, couper les tiges et les tailler en julienne qu'on mettra dans la farce

* Couper la tête de l'artichaut et évider le coeur (c'est très difficile, je n'y suis que très mal arrivée, mais ça a marché quand même)

* Préparer la farce en mélangeant les ingrédients sus nommés, plus ce qu'on trouve dans le frig. On rectifiera l'assaisonnement. (ne pas oublier d'incorporer les tiges)

* Partie délicate de la recette (il faut des doigts de fée) : écarter les feuilles des artichauts et y glisser la farce. Si on s'énerve, on peut aussi fourrer l'artichaut avec le plat de la main et appuyer pour introduire la farce de force... (pas mal, la farce de force ...)

* Arranger le plus verticalement possible les artichauts dans un plat à gratin, les parsemer de chapelure et d'huile d'olive. Leurs pieds seront baignés dans du bouillon de poule ou de légume selon ce qu'on a.

* Cuire environ 20mn à four moyen.

* Se mange tiède ou froid. Tout artichaut cuit doit être consommé rapidement, car il s'oxyde vite.

Rappel botanique

Ce que nous consommons est le bouton de la fleur d'artichaut. Le foin de coeur est les futur pétales qui deviendront bleus.

L'élément qui fait beaucoup de bien se trouve dans les feuilles (que l'on jette, ainsi que les tiges...)

L'artichaut est une sorte de chardon, proche parent du cardon.

Tomates confites

Ingrédients

1 kg de tomates grappe - 5 brins de thym
3 gousses d'ail - 6 feuilles de basilic
Huile d'olive extra vierge - Fleur de sel et poivre

Préparation

Equeuter et hacher finement le basilic et éplucher l'ail
Ecraser les gousses et les hacher très grossièrement en gros morceaux

Laver les tomates et les couper en quarts

Retirer les pépins des tomates

Disposer les tomates sur la plaque du four préalablement recouverte de papier sulfurisé

Espacer suffisamment les tomates pour éviter tout risque qu'elles ne se touchent.

Parsemer les quarts de tomate avec les morceaux d'ail, le thym et le basilic haché

Laisser couler un filet d'huile d'olive sur toutes les tomates
Semer du gros sel et poivrer

Laisser cuire pendant 4 heures dans un four préchauffé à 90°

Les tomates sont prêtes dès qu'elles sont bien séchées

Retourner les tomates en fin de cuisson si vous constatez que le côté peau est encore trop humide

Laisser refroidir les tomates

Vous pouvez les conserver au frigo dans un bocal en recouvrant éventuellement à nouveau avec un peu d'huile d'olive





POIVRONS

Gaspacho de poivrons jaunes

Pour 8 personnes :

20 poivrons jaunes et 2 fromages Saint-Moret

Eplucher les poivrons, couper les en petits morceaux, mixer.

A l'aide d'un chinois, filtrer pour retenir toutes les peaux des poivrons et ne garder que le jus des poivrons.

Ajouter le Saint-Moret, mixer encore jusqu'à obtenir un liquide onctueux .

Saler, poivrer, ajouter, éventuellement un peu de cumin.

Servir frais

Crème de poivron au gingembre

Pour une vingtaine de verrines :

1 kg de poivrons rouges

50 cl de crème fleurette

60 cl de bouillon de volaille

30 g de gingembre frais, huile d'olive et sel

Coupez les poivrons en morceaux et versez-les dans une cocotte. Faites-les blondir avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez le bouillon, la crème, un peu de sel et le gingembre en petits morceaux.

Laissez cuire 15 minutes à partir de l'ébullition. Mixez puis passez au chinois. Rectifiez l'assaisonnement. Servez chaud ou froid.

Soupe de poivrons

3 poivrons

1 oignon rouge

2 pommes de terre

fromage frais

Couper les poivrons en gros morceaux à peu près plats. Les passer au grill du four une vingtaine de minutes. Peler les poivrons, la peau part alors assez facilement.

Découper les poivrons en morceaux plus petits. Peler et découper les pommes de terre et l'oignon. Mettre dans une casserole d'eau avec les poivrons. Faire bouillir une demi-heure.

Mixer. Rajouter une grosse cuillère de fromage frais, et mixer à nouveau pour homogénéiser.

*A ce festin déjà je brûle de me rendre;
Mon appétit se trouve, à chaque heure, agrandi
Et je vous dis à vendre-
Di.*

Tristan Derème

ACU

Les Ateliers Culinaires

Le prochain atelier aura lieu

le samedi 29 novembre 2008

chez Claude et Marie-Pierre, St Laurent du Var
à partir de 14 heures

Déroulement de l'atelier

1 - Plat à emporter

Les LEGUMES SECS :

fèves, haricots, lentilles, pois cassés, pois chiches...

Chaque participant doit essayer une recette qu'il partagera ce jour-là



2 - Intermède culturel

Chaque participant devra présenter un légume sec (ou plusieurs)
selon le mode qui lui conviendra le mieux :

- * lecture d'un texte d'auteur ou qu'il aura lui-même écrit
- * musique, chant, danse (qui osera la danse du pois chiche ?)
 - * dessin, peinture, BD...
 - * diaporama, film, dessin animé...
 - * théâtre, conte, mime...
 - * etc.

3 - Repas du soir

- * dégustation du vin d'orange de Marie
- * soupe aux lentilles corail
- * chili con carne

Les ACU à venir

Samedi 24 janvier
à Cantaron

Préparation :

Cuisines juive et arménienne

Boulettes de viandes

Samossa

Pâte filo...

Repas du soir :

Curry d'agneau

Intermède :

Une production qui a à voir
avec l'Inde

Samedi 21 mars

Rien n'est encore déterminé.

Nouvelles des Bourneurs



Les Bourneurs enregistrent des vidéos minimalistes pour mettre sur le site de LAC (Les pompons corses et Adrienne) et sur MySpace (Les pompons corses). Mais cela ne fait que commencer. Jusqu' où iront-ils ? On s' en fout, personne ne se le demande.

Nouvelle adresse du site de LAC : <http://www.association-lac.com/>

MySpace : <http://www.myspace.com/>

Les éditions « Pourquoi viens-tu si tard ? »

C'est bientôt Noël et les fêtes de fin d'année, avec les cadeaux à faire qui vont avec. Alors pensez aux éditions « Pourquoi viens-tu si tard ? »

En décembre, elles publient le premier roman d'anticipation écrit par Hervé POUDAT sous le titre :

La transhumance des anges

Début du siècle 22.

Le monde est secoué par des séismes de plus en plus violents. Las de sonder l'univers, l'homme a investi les espaces intérieurs.

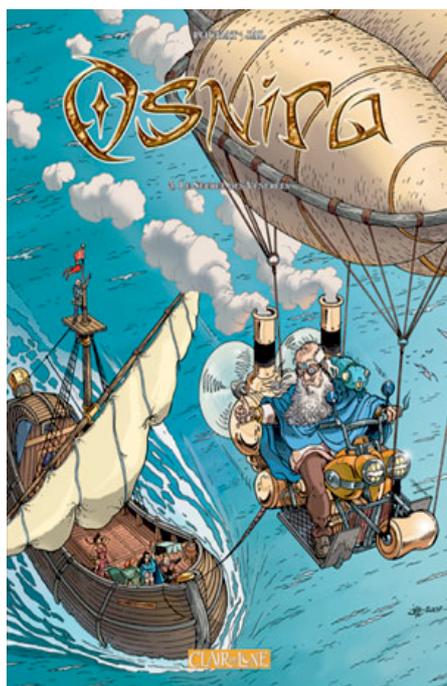
Les Polegares proposent des voyages dans les mondes intérieurs de Donneurs qui ont transformé leur corps en circuit touristique.

Les religions ne font plus recette. La Chrétienté agonise. Le Pape Léon XIV est entré en clandestinité pour combattre, avec une armée de Fous contaminés, les squatteurs d'âmes, les violeurs de Dieu.

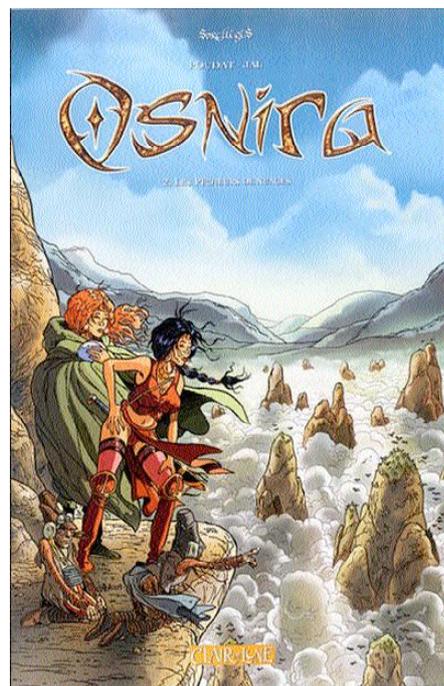
Le Pape promet pour Noël de divulguer un terrible secret qui va détruire l'humanité.

En France, la Côte d'Azur est défigurée par les tremblements de terre. Nice grelotte sous la neige. La Baie des Anges se meurt, étouffée par l'algue tueuse. Des palaces fantômes hantent la Promenade des Anglais.

Samano est guide touristique à la Polegare d'Azur. Il vient d'apprendre que le monde intérieur où il exerce est infecté par une terroriste du Vatican, Léa Kerann. Sa chasse pour retrouver la kamikaze va l'entraîner dans une quête existentielle où le plus fabuleux des secrets lui sera révélé.



Né à Nantes le 2 avril 1952, Hervé POUDAT vit à Nice depuis plus de vingt ans où il tient une crêperie de renommée mondiale, au 3 rue de Russie. Vous pouvez y aller sans crainte, c'est excellent. Auteur de bandes dessinées (il est, entre autre, le scénariste des albums d'Osnira dessinés par JAL), et de pièces de théâtre, il nous livre, avec ce premier roman une vertigineuse et hallucinante plongée dans les méandres de l'irrationnel pour nous révéler la Vérité Originelle.



Et toujours



Qu'est-ce que la Communauté des Adorateurs du Figuier (CAF) ? Une secte ? Une église verte ? Un groupe-ment d'activistes ? Une association de malfaiteurs ? Des gens pieux mais mentalement dérangés ? Des redresseurs de torts ? Les défenseurs de la Vérité édénique ?

Sans doute un peu de tout cela à la fois et, peut-être, plus encore.

Se prétendant les descendants directs d'Adam et Eve, les membres de la CAF avaient un but : remettre le Figuier à sa véritable place. Et la véritable place du Figuier se trouve au centre du Paradis, au milieu du jardin d'Eden, car « *Ficus in medio est* ». Pour eux, le Figuier était l'arbre de la connaissance, l'arbre du bien et du mal, l'arbre dont Adam et Eve dégustèrent voluptueusement les fruits.

Créée en 1577 par la poétesse croate Cvijeta Zuzoric, la CAF a sévi dans une grande partie de l'Europe pendant plus de 300 ans, avant de disparaître à la veille de la Première Guerre Mondiale.

Aujourd'hui, plus personne ne parle, ni même ne se souvient de cette Communauté qui, quoique absolument secrète, pesa lourd dans la vie de certains peuples et de certaines contrées.

Ce petit livre tente de raviver le souvenir de cette gigantesque entreprise qui, bien que souvent meurtrière et parfois démoniaque, n'en demeure pas moins un volet non négligeable de l'Histoire de l'Occident.

à commander à LAC
31, rue Edouard Scoffier - 06300 Nice

La Communauté des Adorateurs du Figuier
par Franck Berthoux, illustration JAL

Prix : 7 euros (+ 2 euros de frais d'envoi)



Bon de Commande/Inscription

Nom et prénom :

Adresse :

.....

Email :

1- Inscription à l'ACU du samedi 29 novembre : OUI NON

2- Commande de **La Communauté des Adorateurs du Figuier** :

* Je commande livre(s) à 7,00 euros =

Frais de port : 2,00 euros

Fait le

Signature :

à envoyer à l'adresse suivante :

Association LAC
31, rue Edouard Scoffier
06300 Nice

ou par mail : assolac@orange.fr