

# LA nouvelle LETTRE

Le journal de l'association LAC

n°11  
avril  
2009



## Une belle brochette de punti !

Saviez-vous que, jusqu'au début du 20ème siècle, existait le métier de puntier (fabriquant et vendeur de punti) dans le Massif-Central. Ces hommes avaient la solide réputation de séducteurs. D'ailleurs, il est un dicton auvergnat qui dit : « Quand le punti est réussi, ça va chauffer pour le grobis. »

Il faut savoir, bien sûr, qu'en Auvergne, le grobis désigne l'abricot, l'autel de Vénus, la craquette, le bedon, le baveux, la fournaise, le puits d'amour, bref, le sexe de la femme.

Alors, pourquoi se priver d'une chose si bonne et qui, en plus, nous ouvre les portes du paradis.

*Frank Berthaux*



# ACU :: Bourriols et pumti

## BOURRIOLS

(Crêpe épaisse à trous)

Ingrédients pour 10 personnes

Farine de sarrasin : 375 g.

Farine de froment : 125 g.

Levure de boulanger : 15 g.

Lait : 1 bol (environ 1/2 litre)

Bouillon : 1 poireau et 2 grosses pommes de terre + sel

*Remarque :* Tenir compte de la nécessité de faire lever la préparation pendant 4 à 8 heures.

### Préparation

\* Délayer la levure dans un verre de lait tiède.

\* Mélanger les farines, ajouter la levure, le lait, l'eau ou le bouillon. La consistance recherchée est celle d'une pâte à crêpes fluide.

\* La version bouillon consiste :

- 1) à préparer un bouillon poireaux et pommes de terre,
- 2) à extraire les poireaux et les pommes de terres séparément ; ces dernières seront ensuite réduites en purée et incorporées dans la pâte. Celle-ci sera alors délayée avec du bouillon pour que l'appareil teste fluide.

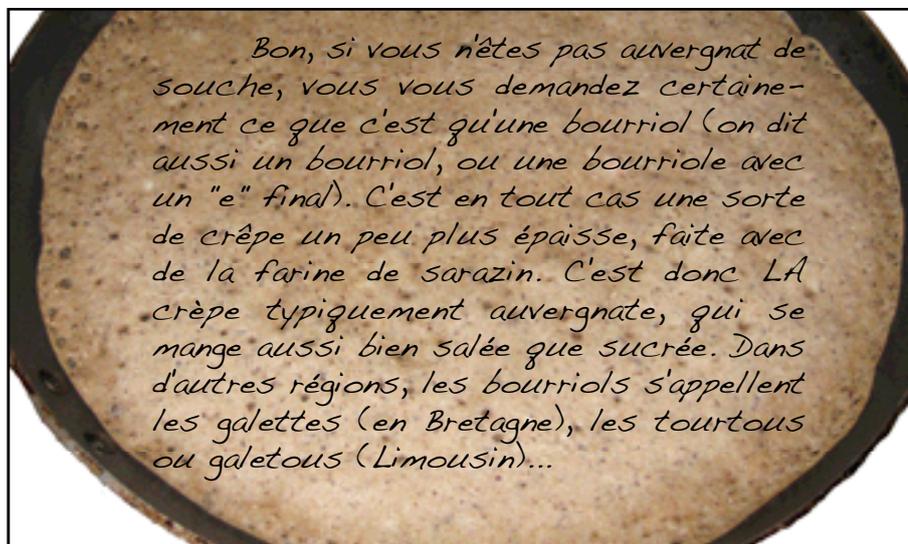
### Cuisson

Comme des galettes, c'est à dire d'un seul côté. Mais, en fonction de la pâte et de la pratique de chacun, la cuisson peut aussi se faire des 2 côtés.

Cette recette et la suivante sont extraites de deux ouvrages :

1) Recettes en Aveyron, rassemblées par René Husson et Philippe Galmiche, éditions Fleurines, 2007.

2) La cuisine d'Auvergne et du Limousin, Ed. De Borée, 1993.



# POUNTI

Ingrédients pour 6 personnes

300 g de jambon cuit

300 g de lardons fumés

300 g de feuilles de blettes

100 g de pruneaux + vin rouge pour trempage

1 gros oignon, 2 gousses d'ail

1 botte de persil et 1 botte de ciboulette

5 œufs

50 cl de crème fraîche épaisse entière

4 c. à soupe de farine

1 sachet de levure en poudre

Sel, poivre

\* Dénoyer les pruneaux et les mettre à tremper dans du vin rouge (corsé)

\* Blanchir les feuilles de blettes dans eau bouillante salée, puis égoutter.

\* Faire revenir à feu doux : oignons, lardons, jambon coupé en petits dés.

\* Dans saladier, mélanger : œufs battus, crème, farine, levure, sel (attention : lardons et jambon salés) et poivre.

\* Incorporer : feuilles de blettes et ciboulette finement détaillées au couteau, persil et ail hachés, oignons, lardons, jambon.

Pruneaux : 2 manières de faire

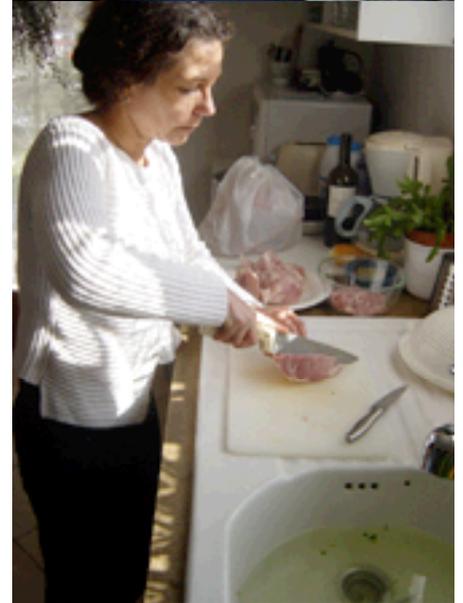
1- Egoutter et presser les pruneaux, puis les couper en 4 et ajouter à l'appareil.

2- Egoutter et presser les pruneaux, puis les couper en 2, puis les fariner légèrement et en tapisser le fond du plat à four graissé au beurre.

Cuisson : 1 heure à four chaud. Contrôler la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

Commentaires : Il existe une autre recette qui consiste à utiliser 250 g. de farine et 1 demi litre de lait, mais pas de crème fraîche.

Il faut procéder de la manière suivante : mélanger farine et lait, puis ajouter 6 œufs battus (soit 1 de plus que ci-dessus) et poursuivre comme dans la première recette, en utilisant la première manière de faire pour les pruneaux.



# L'Armagnac

*Armagnac, eau de vie en grande renommée,  
On s'est battu pour toi, pour la terre où tu nais  
Pour jouir de ton corps, fragrance parfumée,  
Et du Nord et de l'Est, innombrable, on venait.  
Des soldats orgueilleux à la voix enflammée,  
A l'évêque rougeaud qui jamais ne jeûnait,  
Chacun voulait t'aimer comme une bien-aimée.*

*Armagnac, eau de vie à la mémoire belle,  
Tes reflets d'ambre et d'or font pétiller mon cœur,  
Frémir mes tristes os, palpiter ma prunelle,  
Trémuler ma tripaille : adieu va ma langueur !  
Et dans ton paradis où ronfle ma cervelle,  
Je suis roi, je suis fou, plein de joie et d'ardeur,  
Benissant à grands coups le ventre de ma belle.*

François Espérendieu (1728 - 1804)



L'armagnac est une eau-de-vie produite dans la région d'Armagnac, dans le Sud-Ouest de la France, issue de la distillation de vins blancs secs vinifiés à partir de quatre principaux cépages qui se partagent l'aire d'appellation, et sont, par ordre d'importance :

\* l'ugni blanc (également appelé Saint-Émilion ou Trebbiano), réputé pour son acidité ;

\* le baco blanc, hybride de la folle blanche et du noah américain ;

\* le colombar, floral ;

\* la folle blanche, sensible aux maladies.

Son taux en alcool est supérieur ou égal à 40% vol.

Eauze est la capitale de l'Armagnac.

L'appellation d'origine contrôlée régionale « Armagnac » est produite sur trois départements: le Gers, les Landes, et le Lot-et-Garonne. Elle comporte trois appellations géographiques :

\* « **Bas Armagnac** » à l'ouest, où des sols de sable fauve donnent des eaux-de-vie fruitées, fines et complexes. Le « Grand Bas Armagnac », qui n'est pas une appellation mais

un ensemble (une dizaine de communes) auquel les producteurs font parfois référence, produit les eaux-de-vie les plus réputées.

\* « **Armagnac-Ténarèze** » au centre, autour de Condom, à sols argilo-calcaires dont le produit est plus corsé et se montre apte au vieillissement,

\* « **Haut Armagnac** » À l'est de l'appellation, eaux de vie dont la production était devenue confidentielle, mais que l'on peut à nouveau redécouvrir et apprécier pour les

goûts de terroir et la saveur de leurs arômes

L'assemblage, sous forme de vin ou d'eau-de-vie, de produits issus de deux ou des trois appellations donne droit à l'appellation « Armagnac ».

Une 4<sup>e</sup> appellation, « Blanche Armagnac », non vieillie sous bois et provenant d'une des quatre appellations ou de leur assemblage, est née en 2006

## La distillation

La distillation est majoritairement faite en alambic en colonne fonctionnant en continu. L'eau-de-vie sort entre 52% et 72,4% volume, selon la taille de la colonne et le nombre de plateaux.

La double-distillation par alambic est aussi pratiquée. La campagne de distillation doit avoir lieu avant le 31 mars de l'année suivant la récolte. Mais un arrêté annuel peut réduire cette période. Par exemple, pour la campagne 2004-2005, la période de distillation a été limitée au 15 février 2005.



## Vieillessement et conservation

Depuis juillet 2006, il existe une nouvelle appellation, Blanche-Armagnac, qui est conservée en récipient neutre et qui aspire à trouver sa place dans l'univers des eaux-de-vie blanches, consommées seules, souvent refroidies, ou allongées d'eau plate ou gazeuse, de glaçons, de soda ou de jus de fruits.

Pour toutes les autres eaux-de-vie d'armagnac, le vieillissement en fût de chêne est essentiel et obligatoire pour que l'eau-de-vie devienne de l'armagnac.

Il développera ainsi toute une complexité aromatique, une couleur et une richesse de saveurs propres à l'armagnac.

On trouve des armagnacs de différents âges. Le vieillissement est au minimum de deux ans pour pouvoir être proposé en bouteille aux consommateurs. Plusieurs mentions existent. Elles se réfèrent à



l'âge du plus jeune armagnac entrant dans l'assemblage.

Ainsi, un armagnac XXX ou VS réunit différents armagnacs dont le plus jeune a au moins deux ans de vieillissement sous bois. Pour le VSOP, le vieillissement est de cinq ans au moins et, pour le XO, le

vieillessement est de six ans au moins. Pour découvrir une palette aromatique encore plus riche et complexe, il faut alors s'orienter vers des 20 et 25 ans d'âge, voire même des produits encore plus vieux. On trouve également des armagnacs millésimés : il s'agit dans ce cas là d'armagnac provenant de la seule récolte mentionnée sur l'étiquette (par exemple 1908, 1946, 1985...). Cependant, contrairement aux grands millésimes de vins, il n'existe pas de classification de millésimes exceptionnels parce que, hormis quelques années impropres au vieillissement en raison de conditions climatiques détestables (1976 par exemple), le vieillissement en pièces (barrique de 400 litres spécifique à l'Armagnac) de qualité prend largement le pas au cours du temps sur l'année de récolte.

Le vieillissement en fût favorise la diminution du degré d'alcool de l'armagnac par évaporation : c'est ce que l'on appelle la part des anges. Mais surtout, il permet, par oxydation, l'apparition de nouveaux composés aromatiques d'une grande complexité qui, en se concentrant, augmenteront encore la puissance aromatique de l'eau de vie. Arrivée naturellement à 40% vol (ou plus), elle sera alors conservée en Dame Jeanne (bonbonne en verre) pour permettre une bonne conservation. À partir de ce moment-là, l'armagnac ne vieillit plus. Il peut être mis en bouteille l'année de la vente.

Comme pour n'importe quelle eau de vie, la bouteille d'armagnac doit être entreposée verticalement afin que l'alcool n'altère pas le bouchon en liège et surtout à l'abri de la lumière qui altère les caractères organoleptiques. Une fois ouverte, une bouteille d'armagnac peut se conserver plusieurs années dans une armoire fermée.



Marie-Thé Huet

# NOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS

## LECTURE avec LES MOTS A LA BOUCHE

*Mercredi 15 avril*

Bibliothèque Saint Roch - 16 heures

*Mercredi 6 mai*

Bibliothèque Saint Roch - 16 heures

*Vendredi 15 mai*

Espace Trinquette, Villefranche-sur-Mer - 19 heures 30

*Mercredi 20 mai*

Bibliothèque Saint Roch - 16 heures

*Mercredi 3 juin*

Bibliothèque Saint Roch - 16 heures

*Samedi 13 juin*

## **Atelier culinaire - Grasse**

à partir de 14 heures

Plats à emporter :

(à l'étude)

Plat à déguster sur place :

**Bagna calda**

Intermède culturel

**Que pouvons-nous dire des légumes ?**

*Vendredi 3 juillet*

## **Concert des Bourreurs : l'intégrale**

café-théâtre Le Téocali

16 rue Benoît Bunico 06300 Nice

de 20 heures à minuit





Loisir - Animation - Culture

# Bon de Commande

à envoyer à l'adresse suivante :

**Association LAC**

**31, rue Edouard Scoffier - 06300 Nice**

éditions  
*pourquoi viens-tu si tard?*

Nom et prénom : .....

Adresse : .....

.....

Email : .....

1) **Histoires d'arbres**, 17,00 euros : .....exemplaire(s)

2) **La tranhumance des anges**, 15,00 euros .....exemplaire(s)

+ Franco de port

3) **La Communauté des Adorateurs du Figuier**, 7,00 euros .....exemplaire(s)

4) **Chanson pour Bernadette**, 10,00 euros .....exemplaire(s)

+ 2 euros de frais de port

Montant livre(s) : .....

TOTAL : .....

Je joins un chèque de : .....

Fait le .....

Signature :

