



Trop chou ! Piment

Occitan : inconnu en Auvergne, signalé en Aveyron et Lozère : *pebrum, pebrina, pebreta, coralh* / anglais : *chilli pepper* / allemand : *chilischote* / catalan : *pebrot* / castillan : *pimiento picante* / portugais : *pimenta chili* / slovène : *čili poper* / italien : *peperoncino* / polonais : *papryczka chilli* / roumain : *ardei iute*.

Il brûle la langue et provoque une agréable sudation au sommet du crâne. Si les premières fois que nous consommons du piment sa violence peut nous le faire rejeter, très vite il est presque addictif, excitant notre goût et notre appétit. Il est assez remarquable que le piment ait conquis le monde en cheminant au départ des Caraïbes dans les bagages d'explorateurs et conquérants du monde et qu'il soit totalement absent de nos choix alimentaires jusqu'à être absent du vocabulaire vernaculaire auvergnat. Pourtant nous pouvons le trouver relativement facilement chez les marchands au panier de la région. Piment type thaï, piment fripé antillais, piment toupie vert clair du Vietnam, ou encore piment des Balkans sont disponibles sur de nombreux marchés. Même le très à la mode piment Gorria, variété de la production d'Espelette, est produit par quelques maraîchers. Mais comment l'utiliser ? La force, la puissance d'un piment sont variables à même le fruit. Les graines très riches en capsaïcine, principe brûlant du piment, peuvent être éliminées. Normalement, la partie la plus proche du pédoncule est plus riche en capsaïcine que la pointe du fruit. Petite recette rapide inspirée d'une préparation réalisée par les cuisinières de Centre Afrique : hacher finement la chair de piment épiné, saler, ajouter de la ciboule et une gousse d'ail aussi finement ciselées. Détendre d'un jus de citron vert et d'un peu d'huile. Utiliser pour parfumer et condimentier une viande ou un poisson grillé.

Conseil utile, prenez garde à vos doigts qui ont touché la chair du piment, s'ils entrent en contact de vos yeux ou de vos lèvres, la brûlure peut être violente. En bouche, le riz cuit et le pain sont de bien meilleurs adoucissants du feu du piment que l'eau ou toute autre boisson.

GOÛT REHAUSSE

Chermoula

Nous voilà transportés au Maroc avec ce hachis parfumé qui sert normalement à farcir des sardines à griller. Fatéma Hal, dans son *Grand livre de la cuisine marocaine* paru chez Hachette en 2005, nous en donne la recette de base. 4 gousses d'ail très finement ciselées ou tout simplement écrasées sont mélangées à un bouquet de persil plat et de coriandre hachés au couteau. Détendre avec le jus d'un demi-citron et parfumer de sel, de poivre, d'une cuillère à café de cumin en poudre et d'une cuillère à café de curcuma en poudre. Pour faire de cette chermoula classique, un condiment qui vous permettra d'accompagner toutes les grillades de l'été, je suis sûr que Fatéma ne nous en voudra pas d'ajouter de l'huile d'olive et pourquoi pas de la menthe fraîche finement hachée. Nous pouvons même pousser la Chermoula plus loin en lui ajoutant une tomate, pelée, épinée et écrasée à la fourchette. Bon, certains vont encore dire que ce n'est plus une chermoula. Pas grave.

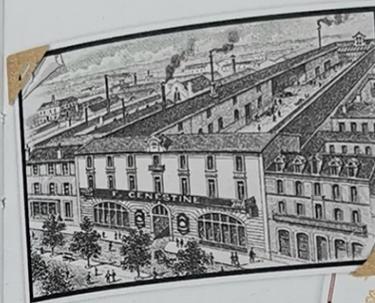
LES MOTS DE GRETA GARBURE

Panne

La **panne** est le nom que l'on donne à l'amas graisseux qui entoure les rognons chez le porc. C'est une graisse blanche très fine. Elle est essentiellement destinée à la fonte de bons saindoux blancs traditionnels, plus rarement utilisée dans la fabrication de boudins ou de rillettes.

Le **saindoux**, issu de la fusion de la **panne** de porc, est de couleur blanc neige, d'un goût neutre et doux, de bonne conservation. Autrefois dans le Nord, une tartine de saindoux légèrement poivrée (au poivre gris Aussage en étui de carton triangulaire) était un goûter apprécié des petits ch'tis. Et jusqu'aux années soixante, au moment des fêtes, la plupart des charcutiers rivalisaient d'imagination pour orner leur vitrine d'une statue en **saindoux**.

À ne pas confondre avec le **saindoux** modifié, c'est-à-dire hydrogéné qui est utilisé en pâtisserie salée et en biscuiterie, mais aussi commercialisé en plaquettes enveloppées comme le beurre mais bien moins savoureux.



Maison Genestine, le réveil des liqueurs clermontoises

Par Sébastien Jolivet.

L'histoire. Cette liquoristerie a été fondée, en 1845, place Lamartine à Clermont-Ferrand par A. Genestine. Son fils François développe l'activité et exporte ses liqueurs aux quatre coins du monde. « Cette maison fabrique des produits excellents, elle se classe au premier rang des distilleries françaises, elle exporte ses savoureux produits dans le monde entier... » Extrait du journal *Le monde illustré* du 14 juillet 1923.

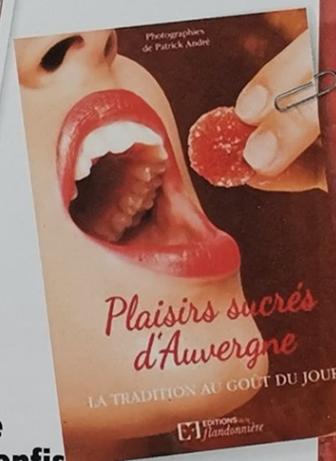
En 1886, Auguste Bartholdi, autorise l'utilisation de son Vercingétorix comme emblème sur les étiquettes de la marque, avant même de savoir que celui-ci trônerait sur la place de Jaude et deviendrait un jour, le symbole de la ville.

La distillerie prospère jusque dans les années 1950. Le réveil. C'est l'histoire de passionnés de spiritueux français et de liqueurs anciennes, qui font renaitre en 2021 une marque oubliée. L'idée de réveiller la Distillerie Genestine, crée un lien entre le passé, le présent et l'avenir pour perpétuer un savoir-faire français séculaire.

Des recherches d'archives et de documentations, ont permis de rassembler tous les éléments, pour nous inspirer au plus proche de l'univers de Genestine et de ses liqueurs.

Depuis, 2021, il est possible de goûter : l'apéritif Le Gaulois, vermouth millésimé réalisé à partir de gamay d'Auvergne, Cristal menthe, liqueur digestive à la menthe poivrée bio, un limoncello réalisé à partir de citron de Sicile, un pastis relevé de gentiane d'Auvergne, et enfin l'élixir 1845 à base de 80 plantes et élevé dans les caves du plateau clermontois.

www.liqueurs-genestine.fr



Un livre sur la confiserie auvergnate

Par Anne Claret.

Plaisirs sucrés d'Auvergne la tradition au goût du jour ! est un beau livre qui explore avec délice les quatre départements de la région. Du souvenir d'enfance, à la rigueur chronométrée de la confiserie, des précieux souvenirs d'une profession aux espoirs de ses nouveaux acteurs, au fil des recettes, des rencontres et de l'histoire des spécialités, Anne Claret se saisit du rapport au temps comme d'un fil d'Ariane.

En créant une douce harmonie cuivrée, Patrick André, photographe culinaire, propose le portrait d'une tradition en action. L'association Puy Confit® partage ici son expertise et sa collection ainsi accessibles à tous.

Confiserie des vergers, des jardins, des bois ou des sources, les différentes spécialités sont associées à des recettes proposées par un chef pâtissier renommé et passionné, Patrick Munch. Pâtes de fruits, pralines, fruits confits, angélique, verveine, fruits des bois, bonbons de sucre cuit trouvent leur place sur notre table et des entretiens avec des artisans et producteurs piquent notre curiosité. Des visites d'atelier, des parcours invitent à poursuivre la découverte.

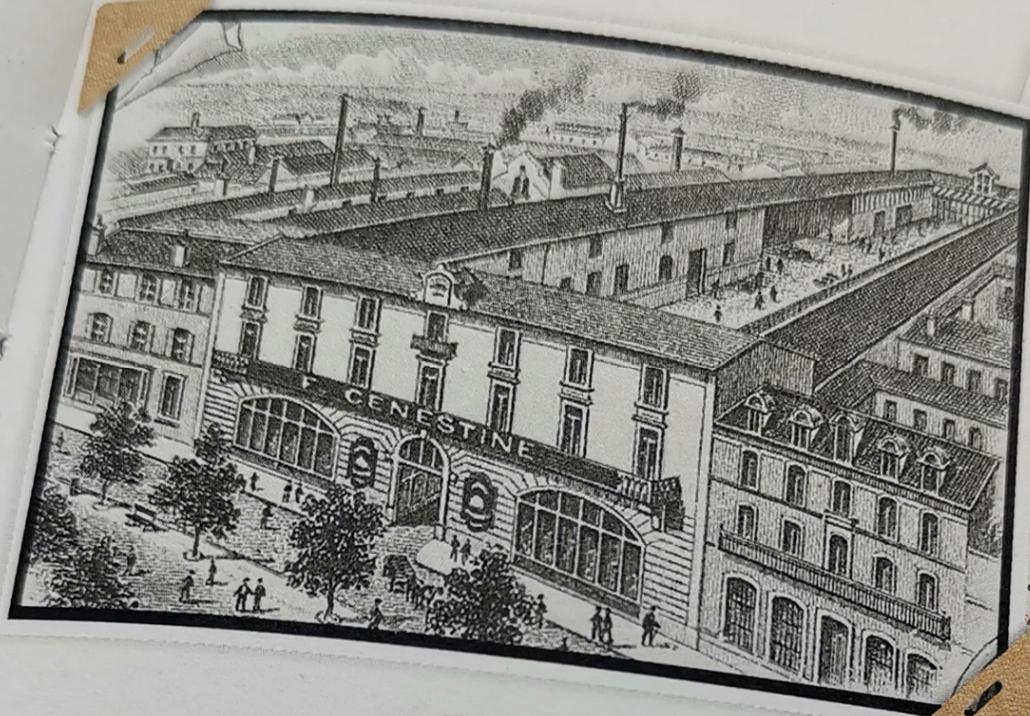
Pour terminer en beauté un apéritif dinatoire est dressé avec la complicité de Marlène Chaussemy, cheffe à La Rotonde (Vichy). Des recettes et idées gourmandes font la démonstration que la confiserie s'avère bien être l'autre goût du jour pour recevoir ou, tout simplement se faire plaisir.

Anne Claret, « *Plaisirs sucrés d'Auvergne la tradition au goût du jour !* », Flandronnière éd., 2021.

PAR

LE SOLID
ALMANACH
NOURRICIER

avec ce
ment à
al, dans
u chez
base.
tout
quet
au.
de
re



Maison Genestine, le réveil des liqueurs clermontoises

Par Sébastien Jolivet.

L'histoire. Cette liquoristerie a été fondée, en 1845 place Lamartine à Clermont-F.
Son fil...

