



LE JOURNAL DE PILOUBEARN

Lou journau de PilouBearn

ARTICLE

LA GASTRONOMIE BÉARNAISE

ÉDITO

LE SITE PILOUBEARN CHANGE

EDITO



PilouBearn 2.0 !



Et hop, petite surprise sortie de sous mon béret ! Le site PilouBearn change. Me rendant compte du côté fastidieux de la navigation que proposait mon site web, j'ai décidé de lui offrir une petite mise à jour. Cette dernière passe par l'obtention d'un nom de domaine pour le site. Ainsi, exit « piloubearn.e-monsite.com » et bienvenue « **piloubearn.com** ». L'appendice rappelant la plateforme hôte disparaît donc. Concrètement, pour moi, c'est davantage de stockage pour mes articles, pages et photos. Pour l'utilisateur, pour vous, c'est un site sans pub et plus intuitif à la navigation. J'espère qu'il vous plaira.

Par chez vous Per bòste

"Belle vue dans le canton".

Telle est la sobre mais efficace description du panorama que nous offre Baptiste, depuis le hameau du Vigneron, à Bugnein. Envie de respirer ? ;)



LE GASTRONOMIE BÉARNAISE

Le seigneur de Vannes nous dirait « Le gras, c'est la vie ». Et comment lui donner tort ? Le patrimoine gastronomique béarnais est des plus fastes. Ainsi, nous ne pourrions, bien sûr, que l'aborder dans ce numéro. Cet article est-il amené à avoir une suite ? Mais tout à fait ! En attendant, parlons pinard, imposture et jambon béarnais.

La mention de Jurançoo existait déjà au Moyen-Âge. On note la première trace d'une vente viticole à Lucq-de-Béarn, à l'abbaye de Saint-Vincent, en 988. Aujourd'hui, la commune fait partie de l'aire d'appellation du Jurançon.

L'histoire du Jurançon, du Yuransoû en béarnais, tient en une phrase, sa devise : « Bi de Rey, rey dous bis ». Comprenez « Vin de roi, roi des vins ».

Cette maxime fait allusion au baptême d'Henri IV, en 1553. Le plus béarnais des rois de France a été baptisé par une gousse d'ail frottée sur ses lèvres et une goutte de Jurançon, rouge à l'époque. Le Jurançon a honoré la table du Bon Roi Henri. Malgré sa réputation royale et son rayonnement passé, ce doux breuvage a failli disparaître et n'a retrouvé tout son prestige que dans la seconde moitié du XXe siècle. En effet, à la fin du XIXe siècle, une partie du vignoble est envahie par le phylloxéra, insecte rendant les vignes malades. L'obtention des deux AOC (Appellations d'Origine Contrôlée) en 1936 (Jurançon moelleux) et 1975 (Jurançon sec) a sauvé ce représentant de la gastronomie béarnaise. Preuve même d'une fierté bien placée, cette devise chantante est inscrite sur la mairie : **identifiable et retenue par tous**.

Parlons à présent d'une imposture. **La sauce béarnaise ne l'est pas !**

Tout débute dans le restaurant parisien Le Pavillon Henri IV. A la demande d'un client, un cuisinier parisien fut dans l'obligation de créer une sauce. Satisfait, le client lui demande le nom de cette innovation culinaire. En apercevant un buste d'Henri IV au fond de son restaurant, répondit sans sourciller « la sauce béarnaise ».



Enfin, parlons du jambon du pays, le fameux ! Avant que l'appellation jambon de Bayonne ne se généralise, ceux de Lahontan, Oloron, Orthez ou de Saint-Faust avaient eux aussi très bonne réputation. Sculptés sur le portail de la cathédrale Sainte-Marie d'Oloron, on trouve les premières traces de ce qui pourrait être le jambon béarnais, gascon, avant d'être celui de Bayonne, dès le XIIe siècle.

Durant le XVIIe siècle, le jambon de Bayonne devient un objet de spéculation de première importance. De là, une certaine normalisation voit le jour : il est depuis convenu que tout jambon du sud de la Gascogne (du Béarn, Pays basque ou Chalosse) serait appelé « jambon de Bayonne ».

Depuis Décembre 1996, le jambon de Bayonne est protégé par une IGP, Indication Géographique Protégée. Ce label européen délimite géographiquement la production du jambon de Bayonne.

Afin de rétablir une énième fois la vérité (oui, dans Lou Journau de PilouBéarn, on ose dire des vérités qui dérangent !), le jambon de Bayonne est frotté au sel de Salies-de-Béarn (qui n'est pas vraiment de Salies mais c'est encore un autre sujet...) et le siège de sa fédération est à Arzacq-Arraziguet... tous deux en Béarn.

Et toc.



La photo du mois

La foto deu mès



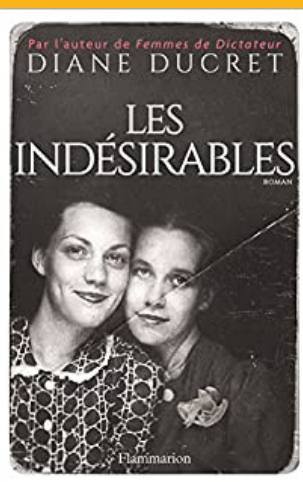
Eglise St-Germain d'Arudy en vallée d'Ossau, prise en photo avant d'unir deux vies.

Edifice imposant bâti au cours du XIIe siècle, rénové durant le XIXe.

En arrière plan, la mairie.

Le coup de cœur du mois

Lou cop de coo deu mès



Et si aimer, chanter, rire et danser sont les remèdes aux pires des maux ? Telle est la question à laquelle tente de répondre Diane DUCRET dans son livre *Les Indésirables*, contant les journées et les déboires de femmes internées au camp de Gurs, tenant un cabaret pour survivre, aimant aussi. Prêté par l'amie Lucie sur conseil de Claudine, sa tatie, je ne peux que les remercier pour cette leçon de vie de 320 pages et les yeux humides au dénouement du roman.

Les Indésirables de Diane DUCRET, roman publié chez Flammarion (Mars 2017 - 19,90 €)

Un peu de béarnais

Û drin de biarnés

JAMBON YAMBOÛ

Retrouvez un mot de béarnais chaque lundi matin sur la page Facebook !



Contact: Pierre MARTIN - piloubearn@gmail.com
Facebook: Chroniques d'un village béarnais
Twitter, Instagram, Flickr, YouTube, Issuu: PilouBearn
Site web: piloubearn.com



Pour recevoir ce mensuel gratuit, n'hésitez pas à m'envoyer un mail ! Vous le recevrez directement sur votre boîte mail.

Rédaction et mise en page: Pierre MARTIN
Conception graphique: Marc CABELLO & Pierre MARTIN