



LE JOURNAL DE PILOUBEARN

Lou journal de PilouBearn

N°31 - JUILLET (YULHÉT) 2023

ARTICLE

LE RUSSE, DÉLICE OLORONNAIS

ÉDITO

INTERRO SURPRISE !

EDITO



Retrouvez mon billet d'humeur mensuel dans La Chronique de PilouBéarn du numéro 279 de La Gazette du Béarn des Gaves : festif !
A lire entre deux visites et deux bals !



Interro surprise !

Les enfants, je sais que c'est bientôt les grandes vacances mais je vais vous proposer une petite série de questions pour bien finir l'année ensemble. Vous êtes prêts ? Sortez vos ardoises, c'est parti !

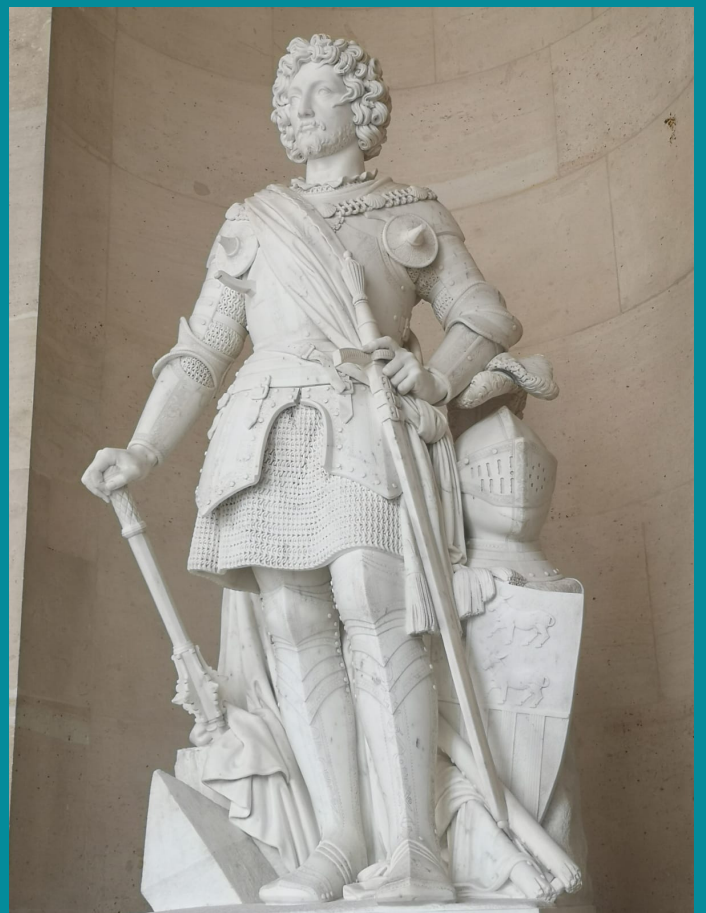
Quel père de famille accepterait que ses deux enfants suivent leurs cours de CP dans une classe de 30 élèves, comme ici à Navarrenx ? Quel fils d'instit accepterait l'idée que suivre trente enfants parfaitement est possible ? Quel frère de Prix Goncourt accepterait que les enfants de demain ne puissent pas avoir le goût de la lecture ? Quel professeur accepterait d'enseigner dans des classes surchargées ? Quel professeur d'histoire accepterait d'oublier que l'éducation fût rendue obligatoire dans le pays quand celui-ci s'est rendu compte que ses défaillances venaient de l'absence de celle-ci ? Quel docteur en histoire sociale accepterait que l'enseignement au sein de l'école publique rurale se détériore, creusant un peu plus les inégalités ? Quel ministre, qui préconisait des effectifs ne dépassant pas 24 élèves pour les classes de maternelle, de CP et de CEI, accepterait une classe comme celle-ci ? Quel ministre de l'Éducation nationale et de la Jeunesse, ayant dit en 2012, « que la jeunesse est la première des priorités et que la vieillesse doit être protégée », accepterait aujourd'hui être aux commandes du chantier de la carte scolaire où le Béarn verra plus de fermetures de classes que d'ouvertures, pendant que la jeunesse voit l'avenir bien trop sombre en pensant à sa vieillesse ?

Alors les enfants, vous avez trouvé la réponse ? Non ? Ça n'avait aucun rapport avec ce que l'on a vu cette année ? Pas faux, remarquez... Désolé, c'est un sujet qui me tient particulièrement à cœur, j'ai tellement de bons souvenirs de mon école. Et vous, je ne sais pas lesquels vous garderez. Soyez sûrs que nous, les instits, on fera toujours tout pour vous. Soyez-en convaincus.

Par chez vous Per bòste

C'est bien connu,
le Béarnais est partout.
Comme ici, au château de Versailles.
On m'a envoyé ce cliché en me
mentionnant Gaston Fébus.
Hélas, après recherches, il s'avère que
cette statue n'est guère celle du
Prince Soleil, mais plutôt celle de
Gaston IV de Foix-Béarn (1423-1472).
Lui aussi vicomte de Béarn en son
temps, comme tous les Gaston...

Un grand merci à Marc d'avoir eu la
bonne idée de me partager ce cliché.



LE RUSSE

LES 100 ANS DU DÉLICE OLORONNAIS

Faut-il encore présenter le russe ? Non, pas Vladimir, l'autre russe, le Béarnais. Le russe est un gâteau fondant et crémeux, fin à la fois, fourré d'une crème au beurre aérienne. Moi qui suis plutôt amateur de salé, je suis forcé d'admettre que ce délice est un chef d'œuvre. Un chef d'œuvre béarnais, siouplé !

Mais au fait, pourquoi cette pâtisserie se nomme ainsi ? Pourquoi le russe ? Laissez-moi vous le raconter.

Tout commence il y a cent ans, en 1923, à Oloron-Ste-Marie avec un dénommé **Adrien Artigarrède**. Ah, là normalement, si vous connaissez, ça devrait vous parler. Ce Béarnais originaire de Bescat en vallée d'Ossau, ouvre sa boutique il y a cent ans et y invente le russe. Du moins, le revisite. En effet, le russe serait une vieille **recette pyrénéenne du XIXe siècle**. Remarquez, on trouve des similitudes entre le russe d'Oloron et un gâteau d'Aix-en-Provence nommé le castel. Coïncidence, simple hasard, convergence ou divergence quelconque... bon courage pour le savoir !

Concernant la recette, nous ne serons rien de celle-ci. Du moins, pas grand-chose. Enfin si, nous exagérons, nous connaissons les ingrédients suivants, tels l'amande, la noisette, la farine, le lait, le sucre, les œufs, l'eau, le beurre, les gousses de vanille et le sucre glace. Vous voilà bien avancés hein ? Mais il y a un petit plus. Eh oui, ce dessert, pour être si bon, possède un **secret** inventé par Adrien Artigarrède lui-même. C'est ce qui donnerait le côté fondant unique avec sa crème légère au beurre au véritable russe d'Artigarrède. Un secret bien, très bien gardé. Il se transmet de génération en génération et se conserve seulement dans la tête, il ne serait écrit nulle part paraît-il.



Mais alors, pourquoi le nom de « russe » ? Quel est le lien avec tout ça ? Nous disions précédemment que les amandes, à la base donc de la recette, venaient à l'époque de Crimée, province alors russe. Légende urbaine, réalité nuancée ou stricte vérité, nombre de personnes pensent que le nom de ce délice viendrait de là. Et parce que le russe est fameux bien au-delà des terres de Fébus, d'autres légendes existent à son sujet. On raconte par exemple qu'Artigarrède a inventé ou revisité cette pâtisserie à l'occasion de la venue de la jeune princesse russe Victoria chassée de Moscou par la révolution quelques années auparavant. On dit d'ailleurs que l'ingrédient secret serait d'elle, et non pas d'Adrien Artigarrède. Ou bien encore parce que sa couleur rappelait les steppes enneigées de Russie. Couvert de sucre glace, l'aspect du russe peut en effet rappeler lesdites plaines. Pour d'autres c'est à l'occasion de la visite du Tsar. Rien que ça. Pour le passionné d'histoire et de petites histoires que je suis, je trouve que tout cela ajoute d'ailleurs sans doute au charme de ce dessert.

Photo Une : bonjourblossom.fr / Photo haut : Facebook d'Artigarrède / Photo bas : patisserieartigarrède.fr

Le secret !

Aller, à vous je peux vous le dire.

En fait, le secret du russe d'Artigarrède (vous savez, celui que je ne suis pas censé dévoiler) est tout bête. Pour vous, lecteurs du Journal de PilouBéarn, j'ai enquêté sur la question. J'ai pris beaucoup de plaisir mais je peux enfin vous le dire.

Après des mois d'investigations, de recherches, de rencontres et échanges, du sang et des larmes, je peux vous affirmer que le vrai secret d'Artigarrède, le vrai de vrai, le seul, l'unique, l'original (parce que c'est vrai qu'on ne le dit pas assez il n'y en a qu'un, même s'il y a deux magasins à Oloron, un à Pau, un à St-Jean-de-Luz et un à Tarbes) réside en une seule chose, simple en soi : vous n'en croirez pas vos yeux, en



La photo du mois

La foto deu més



Les pigeonniers étaient, n'importe où, un signe de richesse et parfois même de noblesse ! Il existe deux charmants pigeonniers à Sus, situés conformément à la règle, à une bonne distance des habitations pour éviter les déjections des pigeons. Voici le pigeonnier de Dufaur.

Isolé dans une ancienne vigne et faisant partie des dépendances du château Dufaur, le pigeonnier de ce château est construit au XIX^e siècle. Il se dit cependant qu'il serait aussi vieux que les remparts de Navarrenx. Il s'agit d'une tourelle carrée maçonnée sur deux niveaux. Le troisième niveau présente une structure de bois, ajourée en demi-lune sur la façade d'entrée, offrant une vue magnifique sur les environs, permettant de voir bien au-delà du gave si la météo et les arbres l'autorisent. Les autres faces sont couvertes d'ardoises. La partie médiane de ce pigeonnier est aménagée pour l'élevage des pigeons, tandis que la partie basse sert de resserre au matériel vinicole. Au pied de ce pigeonnier, des marches permettent d'accéder audit matériel (comprenant un authentique pressoir, û trouh). Les belles pierres qui composent ces marches, seraient extraites du château d'Oroignen de la commune voisine de Dognen (château du X^e-XVII^e siècle, dont les ruines sont visibles depuis la route menant au village).

A l'heure où ces lignes sont écrites, le pigeonnier connaît un petit rafraîchissement, fort réussi.

Le coup de cœur du mois

Lou cop de coo deu més



SuavTea a été créé dans le but d'apporter un goût à tous vos instants de détente rien que pour vous. Et ça c'est gentil ! Avec des produits 100% bio et naturels, ces thés vous accompagnent sainement dans les plaisirs de la vie et vous aident à profiter pleinement de celle-ci ! Alors n'hésitez plus et vivez l'aventure avec l'amie Morgane de Billère,

qui vous propose une multitude de goûts, quels que soient les vôtres ! Elle vient de se lancer alors n'hésitez pas suivre son travail !

Morgane de SuavTea, à Billère (64140)

suavtea.contact@gmail.com

Facebook - Instagram - Site web

Un peu de béarnais

Û drin de biarnés

GÂTEAU COQUE



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.

Prochain numéro : Le desman, l'endémique

Rédaction et conception graphique: Pierre MARTIN