

La Légende de l'Aligot

Ce plat très ancien, puisqu'on en trouve la trace du temps des premiers voyages des pèlerins en route vers St. Jacques de Compostelle. Ceux-ci descendants du Puy en Velay, passaient par ces plateaux sauvages, en destination de Conques. Le latin étant alors la langue internationale, lorsque ces gens des pays de la langue d'Oïl rencontraient ceux de la langue d'Oc, s'était pour eux le moyen de communiquer et ces pauvres pèlerins affamés demandaient alors « Aliquit ? » : quelque chose, sous entendu, à manger. On leur servait alors des tranches de pain trempés dans du lait avec des morceaux de fromage frais. Le plat était renommé pour ces qualités « énergétiques » et de Aliquit, il devint Aligot, et plus tard le pain fut remplacé par la pomme de terre.

20ème Festival des migrations, des cultures et de la citoyenneté

14/15/16 mars 2003 - hall victor hugo - Luxembourg-Limpertsberg
Depuis presque vingt années, le CLAE organise cette manifestation. Rendez-vous incontournable de mars où durant plusieurs jours, se mêlent musiques, films, livres, gastronomie, débats, autant de passerelles à emprunter pour rencontrer et découvrir la richesse culturelle du Luxembourg et de son monde associatif.
Pour la deuxième année, l'Amicale Luxembourg-Aveyron sera présente à ce rendez-vous multiculturel et aura le plaisir de vous accueillir à son stand où vous pourrez déguster une assiette Aveyronnaise

ALIGOT

Préparation pour 4/6 personnes

1 à 1,200 kg de pomme de terre
150 g de beurre
150 gr de crème fraîche
300/400 gr de tome fraîche
ail

Trucs & astuces

Il est préférable d'utiliser des pommes de terre à pulpe blanche (variété beauvais).
La tome doit avoir un degré de maturité précis pour obtenir un bon résultat. La tome trop fraîche ne liera pas la purée de pomme de terre. Et si la tome est trop mûrifiée, vous obtiendrez un aligot trop lourd car riche en fromage. La tome idéale à 2 à 4 jours de maturation. Pour contrôler, vous piquez un bout de tome aux dents d'une fourchette que vous présentez à la flamme 30 à 40 secondes.
Une fois chaude si la tome file sans casser, elle est prête à être utilisée.
Nos anciens procédaient à la cuisson des pommes de terre dans leur peau à même le feu noyées dans les cendres.

Préparation

Préparer une purée suivant votre convenance. Ajouter beurre et crème (on peut remplacer une partie du beurre par de la graisse de lard fondu). Assaisonner de sel et de poivre.
Chauffer la purée obtenue dans une casserole et ajouter la tome fraîche en lamelles fines. Mélanger à l'aide d'un spatule de bois, toujours sur le feu. La tome va fondre progressivement et lier la purée. Quand le mélange est homogène, rectifier éventuellement l'assaisonnement (de plus dans notre pays, nous aimons relever l'aligot d'une pointe d'ail haché). Ne pas prolonger la cuisson de l'aligot car il se déstructurera.

Recette aimablement donnée par Michel Bras, chef cuisinier, Laguiole



Comment nous contacter :

Amicale Aveyron Luxembourg a.s.b.l
8 rue du Kiem,
L-8030 Strassen, Luxembourg

Téléphone: +352 31 13 07
Email: contact@aveyron.lu
Site: www.aveyron.lu

Compte bancaire : CCP, IBAN LU89 1111 1915 1941 0000



Amicale Luxembourg
Aveyron a.s.b.l.

Novèlas Occitanas

Février 2003

Numéro 2



Le dernier des Buronniers

« Cette petite lettre pour vous informer que je ne pourrai malheureusement plus vous accueillir au buron de Calmejane sur l'Aubrac. En effet, depuis cet été, les contrôles sanitaires m'ont retiré l'autorisation de servir de l'aligot et je suis au regret de devoir arrêter cette activité qui pourtant m'aidait à vivre mieux, ainsi que mes deux compagnons, me permettait de rencontrer de nombreuses personnes venues d'horizon différents et de faire partager notre savoir-faire, notre culture, notre différence, en un mot, ce que nous sommes. Je vous contacterai si nous arrivons à nous mettre aux normes, mais pour cela, faudra-t-il changer la fraîcheur des nuits, le genre des aliments, la qualité de l'eau, la couleur des prèrs, la fraîcheur de l'eau et l'homme tout entier ? »

Adieuatz,
Batisto”

Cette lettre est fictive, mais l'histoire est vraie. Batisto était le dernier Buronnier en activité sur l'Aubrac à vous recevoir pour partager l'aligot dans la pure tradition que lui seul continuait à entretenir.

Alain Maury



Quinzaine Aveyronnaise « Le cœur de l'Aveyron », du 6 au 15 février 2003

Le comité de l'Amicale remercie tous ceux qui ont contribué au succès de cette manifestation.

Le centre commercial La Belle Etoile
Le restaurant Le C Inn
Le Comité départemental du Tourisme de l'Aveyron.
Le groupe folklorique La montagnarde
Les fromageries Jeune Montagne : aligot et Laguiole AOC.
Les vins de Marcillac et Ratafia de Marcillac Laurens.
La société SACOR : Bastides salaisons.
Madame Sylvie Bastide : laine mohair.
Monsieur Laurent Ladirat : Miel et pain d'épices.
Coutellerie Morel : couteaux de Laguiole



Conférence “Occitan, culture d'Europe”, Centre Culturel Français, le 21 Novembre 2002

« Quand on est porteur d'une culture, quand on a envie de la défendre, on est prêt de faire partager ce pourquoi on se bat. »
Suite page 2



Quinzaine Aveyronnaise « Le cœur de l'Aveyron » (suite)



M. Prunière étonne les cuisiniers



Samedi le groupe folklorique "La Montagnarde" qui mit le feu dans les galeries, invitant les personnes à participer à des bourrées et polkas endiablées. L'intérêt montré par les nombreux visiteurs interrogeant Mme Boissin sur les richesses touristiques du département et l'accueil fait aux excellents produits présentés, laissent augurer de belles perspectives à cette première.

Après l'apéritif servi autour du stand de l'Amicale, les nombreux convives invités se sont retrouvés au restaurant pour déguster un excellent repas Aveyronnais traditionnel : charcuterie Bastides, aligot de la coopérative Jeune Montagne et magret de canard, fromage Laguiole AOC, pâtisserie, accompagné de vin Laurens de Marcillac.

La présence de deux journalistes Luxembourgeois a permis à cette soirée d'avoir de très bons échos dans la presse. La chaîne de télévision RTL a diffusé également le même soir un reportage sur les salaisons SACOR et les Bastides Rouergates, amenant ainsi la présence le samedi de nombreux visiteurs enchantés par les images. Les visites de Monsieur le Consul de France, ainsi que des personnalités Luxembourgeoises, repartant les bras chargés ont fait plaisir à tous les producteurs.



Solidarité aux sinistrés des inondations du sud-est de la France

L'élan de solidarité pour les sinistrés des inondations du sud-est de la France a rapporté la somme de **3150 €** dont 70€ provenant de la soirée organisé par l'Amicale. Cette somme vient d'être envoyée à la mairie d'Aramont et servira à la réfection d'aménagement associatif ou public. M Alain Hervigot, président de l'ACANAMF, remercie tous les généreux donateurs, ainsi que notre association, pour leur contribution à cette action.

Conférence "Occitan, culture d'Europe" (suite)

Difficile mission que de résumer en quelques minutes l'histoire et la littérature de 1000 ans d'âge, de parler du présent et d'envisager l'avenir, comment expliquer dans un pays où le trilinguisme existe, les difficultés qu'a la France à intégrer les langues régionales.

Robert Marty commença par les origines latines de l'occitan, de sa fabuleuse épopée durant les siècles des troubadours rayonnants dans toute l'Europe et qui s'acheva par le massacre de Montségur en 1244, marquant la fin cette période. Il délimita ensuite la zone géographique allant du val d'Aran en Espagne, seul endroit au monde où l'Occitan est langue officielle, en passant par la France jusqu'aux vallées alpines italiennes, où actuellement une demande est faite pour avoir l'Occitan comme langue des prochains jeux olympiques d'hiver.

L'histoire de cette langue passe aussi par des épisodes terribles où l'abbé Grégoire, durant la révolution, voulant anéantir le patois et universaliser le Français, donner la honte de cette langue, on ne pensait pas pouvoir faire cohabiter deux langues dans un même cerveau (ce n'est pas à Luxembourg, pays du trilinguisme, qu'on démontrera cela), mena une enquête pour trouver le moyen d'anéantir les patois. Voici une des questions et la réponse qu'a donné un Rouergat d'alors : « Quelle serait l'importance politique et religieuse de décimer ce patois, par quels moyens. ? ». Réponse : « L'importance est nulle. Pour le détruire, il faudrait détruire le soleil, la fraîcheur des nuits, le genre des aliments, la qualité de l'eau et l'homme tout entier »



Le XIX^{ème} siècle fut notamment celui de la figure incontournable de Frederic Mistral, mais qui hélas, comme un grand arbre, a fait trop d'ombre autour de lui et qui fut prix Nobel de littérature en 1904. Vient ensuite la révolution de la graphie : restauré et enseigné actuellement, très proche de l'écriture des troubadours et faite pour créer un système unifié. Après la dernière guerre mondiale, en 1945, naissance de l'Institut d'Etudes Occitans, issu de la libération. La mission de l'I.E.O. est de normaliser grâce à des dictionnaires, des grammaires, des produits didactiques pour l'enseignement, publier, faire écrire et apprendre à lire aux gens, par des cours, stages d'été et formation d'enseignants. « Vous avez devant vous une personne qui a été payée par l'état pour enseigner une langue qui n'a aucune existence légale. Elle n'est pas reconnue car l'article deux de la constitution française dit que la langue de la république est le Français. » dit Robert Marty. Il ajouta : « Le seul journal entièrement en Occitan, La Setmana, n'a pas droit à l'aide à la presse. L'enseignement se fait dans des écoles gratuites, laïques, associatives, les Calandretas. Monolingue jusqu'au primaire, puis bi lingue jusqu'au collège. Environ 3000 élèves sont scolarisés, et il existe quelques écoles expérimentales bilingues de l'éducation nationale qui ont des fonctionnaires qui enseignent une langue qui n'a aucun statut. Situation Ubuesque car la France refuse de signer la charte Européenne des langues minoritaires à cause de l'article deux. ». En tant que directeur des éditions IDECO, il s'efforce de publier des œuvres modernes, roman, science fiction, policier, érotique, et évite les textes trop passéistes, régionalistes ou folkloriques, et choisit surtout des nouvelles formes d'écriture : « Nous ne sommes pas des conquérants, nous sommes des poètes. Nous habitons que dans notre littérature et chaque fois que nous voulons faire territoire, il faut écrire des livres. Il y a un bruit qui court que maintenant il y a plus d'écrivains que de lecteurs, car il existe un instrument d'édition, notamment l'IDECO, la maison d'édition précède le livre, et je reçois pour avoir un ordre d'idée, un manuscrit par semaine. Si on veut vendre, il faut de la qualité. Un roman se tire à 1000 exemplaires, Le plus vendu, La grava sul camin de Jean Boudou est tiré à 20 000 exemplaires. »



La conférence se termina par les derniers grands écrivains comme Robert Lafont, Max Rouquette et Bernard Manciet. Mais on ne pouvait finir sans faire référence au plus grand, Jean Boudou, né dans l'aveyron, mais qui a eu le malheur d'écrire en occitan. Le journal Le Monde refusa de publier l'annonce de sa mort car il n'était pas écrivain, puisqu'il n'écrivait pas en français. Sa fille, Jeannine, en 6^{ème}, répondit à une rédaction qui demandait : « Que voulez-vous faire plus tard ? Être écrivain comme mon père ». Elle eu comme note zero.

« Mademoiselle, vous saurez que quand on veut être écrivain, on écrit en français » : Réponse claire, lumineuse et pédagogique puisque Jeannine Boudou n'écrivait plus qu'en Français.

Robert Marty répondit ensuite aux nombreuses questions posées par l'assistance et tout le monde se retrouva autour des soleils de Marcillac et des fouaces, en écoutant les Massilia Sound System, La Talvera et autres Fabulous Trobadors et en feuilletant les nombreux livres sur la littérature Occitane qui étaient exposés.