

La Recette de Grand-Mère La Soupe au Fromage de Laguiole

Ingrédients pour 8 personnes :

- Feuilles de chou fourrager,
- 1 chou pommé,
- 2 raves,
- 2 blancs de poireaux,
- 3 gros oignons,



- 600 g de fromage de Laguiole,
- Tranches de pain de campagne rassis,
- 1 cuillère à soupe de saindoux ou de graisse d'oie
- 1 cuillère à soupe de caramel,
- sel et poivre.

Le Savoir Faire :

Faire chauffer la graisse d'oie dans un poêlon et faire revenir les oignons épluchés et émincés, le laisser blondir et ajouter le caramel. Transvaser le contenu du poêlon dans une marmite, mouiller avec deux litres d'eau et rincer le poêlon avec une partie de l'eau destinée à la cuisson. Laver les feuilles de chou fourrager ainsi que le chou pommé après avoir retiré les feuilles dures. Seul le chou fourrager était jadis utilisé par tradition ou par nécessité: un bon chou pommé fera l'affaire. Faire blanchir quelques minutes les choux. Saler (pas trop, car le fromage est déjà salé) et poivrer. Amener à ébullition et déposer les raves et les poireaux; après trente minutes de cuisson, ajouter les feuilles du chou; poursuivre la cuisson encore trente minutes. Dans une soupière allant au four, déposer une couche de pain, le recouvrir de fromage coupé en fines lamelles et de feuilles de chou, continuer et terminer par une couche de pain et de fromage lorsque vous aurez atteint les deux tiers de la hauteur de la soupière. Vous pouvez selon votre goût augmenter la quantité de fromage jusqu'à 100 g par personne, et mélanger en part égale Laguiole et Gruyère. Mouiller avec le bouillon. Introduire la soupière dans le four doux (thermostat 5) durant une heure jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé. La soupe doit être très épaisse. Remuer vigoureusement et servir aussitôt. Présenter le bouillon à part si vous souhaitez un plat moins consistant. **Valérie Elixander**

Journée « Underground » pour l'Amicale Luxembourg-Aveyron (suite)

L'amicale Luxembourg-Aveyron avait invité, le dimanche 15 juin, ses membres et sympathisants à une visite guidée d'une partie des fortifications de la ville de Luxembourg, au lieu dit « La forteresse des Trois Glands ».

Parmi une des plus grandes villes fortifiées de l'Europe, appelée aussi la Gibraltar du nord », Luxembourg a su conserver, grâce notamment à des associations comme la « Frën vun der Festungsgeschicht Lëtzebuerg (*) », ce patrimoine mondial, témoin de l'histoire Européenne.

Aux mains successives notamment des Espagnols, Français, Autrichiens, Prussiens, et Allemands, ces différentes constructions sont un véritable livre ouvert que M Kremer a su nous commenter, souvent par des anecdotes savoureuses, et toujours avec beaucoup de compétence.

Le clou de la visite fut la descente dans les galeries souterraines, chacun muni d'une lampe de poche, et déambulant sous terre, dans ce long boyau tortueux acheminant le groupe en file indienne, entre les parois de gré blanc, étroites, de la dimension d'un homme, juste au-dessous du plateau du Kirchberg. Le contraste entre la canicule et la fraîcheur des galeries fit même dire à certain que cela pourrait être un endroit idéal pour affiner un bon fromage... genre Roquefort, cela va de soi de la part d'Aveyronnais !!

L'intégration du nouveau Centre d'Art contemporain à ce site des Trois Glands, dont l'architecte n'est autre que M. Ieoh Ming Pei, eu l'avantage de dégager une partie enfouie des fortifications, mais hélas aussi d'arrêter la mise en valeur complète du site.

Mais c'est toujours l'art si difficile de faire cohabiter le passé avec le présent, ou plutôt le futur dans ce cas précis...

D'où l'importance de la vie associative et de l'existence d'association aussi dynamique que celle qui nous a guidés, pour pouvoir protéger et faire connaître ce patrimoine.

Tout le monde s'est ensuite retrouvé autour d'une bonne grillade en plein-air pour ainsi échanger des impressions underground de ce bel après-midi. **Alain Maury**

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

Novembre 2003

Numéro 4

Le mot voyageur

L'été fait voyager les estivants. Ceux du nord vont au sud, ceux du sud au nord et les autres partout. Il en est de même des mots qui partent ainsi en balade vers de nouveaux horizons.

Le philologue ruthénois Cantalansa nous en montre un exemple avec le mot occitan «rèva », qui signifie fantaisie, absurdité.

Ce mot voyageur nous est retourné dernièrement par le phénomène de la « Rave party » dont la dernière importante a eu lieu au Larzac cet été.

Mot oublié, mort du mot, mot en estive, car personne pour le nourrir, le faire travailler, l'écrire, le lire, le dire ?

Non, il était une fois un passant qui l'a cueilli comme une fleur, au bord des chemins, amené loin, autour du monde, de voyage en voyage, de promeneur en promeneur. Un Stevenson et son âne, un guerrier mercenaire de la guerre de cent ans ? Seul le mot peut le dire !

Mais, alors, les mots et les choses, étroitement liés, ne garderaient-ils pas entre eux ces liens définitifs qui nous surprendront toujours et feront de leur exil la meilleure façon de survivre à notre abandon ?

Alain Maury



L'Amicale Luxembourg-Aveyron
La Cinémathèque de la Ville de Luxembourg
Le Centre Culturel Français
L'Association Victor Hugo
ont le plaisir de
vous présenter une

Ciné-conférence
FARREBIQUE
ou le cinéma du réel
par **Dominique Auzel**

*Le mercredi 10 décembre 2003
à 20h30
à la Cinémathèque de la Ville de
Luxembourg*

**Journée « Underground » pour l'Amicale
Luxembourg-Aveyron**



10 raisons de voir *Farrebique* ou les quatre saisons

1-Parce que ce film, à sa sortie en 1946, a reçu le grand prix de la critique international à Cannes et le grand prix du cinéma français. Bon d'accord, les choix du jury sont parfois discutables mais là, y a pas eu erreur, *Farrebique* est un vrai bon film.

2-Parce que, alors que les critiques et cinéphiles du monde entier s'extasiaient depuis 60 ans sur le néo-réalisme italien, n'oublions pas qu'un cinéaste français et aveyronnais, Georges Rouquier (1909-1989), a fait aussi bien en 1946 : il a construit un film où documentaire et fiction se mélangent avec intelligence. Description réaliste et sensible de la vie d'une famille de paysans à une époque où ce sont encore les bœufs qui poussaient la charrue, le film est également en partie scénarisé : la vie sur un an de cette famille constitue bien un récit contrôlé. Ensuite, comme Rossellini, il a pris des acteurs amateurs, en l'occurrence, sa famille dont les membres jouent leur propre rôle. Maladresses du jeu et naturel se mêlent avec une grâce étonnante. Bien que ne possédant pas la diction et la technique d'un acteur issu de l'actor's studio ou de la comédie française, la réaction énermée du petit fils Raymondou apprenant difficilement la table de multiplication au milieu de ses sœurs est drôle et touchante; le regard du fils cadet Henri, quand on lui fait comprendre que jamais il n'hériterait de la ferme, exprime une tristesse silencieuse rendue perceptible seulement par ce regard que bien des acteurs reconnus seraient incapables de jouer avec autant de finesse.

3-Parce qu'il est d'une profonde et sincère poésie. L'amour de ses racines rurales et de sa famille, transparait dans chaque plan du film aussi bien quand il montre sa famille, que dans les plans sur la nature. D'ailleurs, ces deux pôles essentiels du film, vie paysanne et vie de la nature, sont, grâce à la qualité du montage, en parfaite harmonie. Le regard du cinéaste est toujours empreint d'un intense enthousiasme à leur égard.

4-Parce que *Farrebique* est d'un suspense insoutenable : la famille Rouquier aura-t-elle les moyens de colmater la lézarde qui parcourt l'un des murs extérieurs de la ferme ? C'est quand même plus intéressant que de savoir si Willischwarzenator va exterminer les méga-méchants et par conséquent sauver le monde en coupant le fil (« bon dieu, c'est lequel le bon ? Le rouge ou le bleu ? ») de la bombe 0,01 seconde avant la fin du compte à rebours. Et puis si vraiment, vous préférez du classique : est-ce que le fils cadet, Henri Rouquier, et la charmante voisine, La Fabrette vont finir par s'avouer leur amour ?

5-Parce que 50 ans avant Microcosmos, Georges Rouquier et ses amis techniciens ont eux aussi accompli de véritables prouesses techniques : filmer patiemment la croissance des plantes, filmer la vie des animaux en gros plan, papillons sortant de leur cocon, abeilles qui butinent, hérissons, hiboux,... *Farrebique* n'a rien à envier à la plupart des documentaires animaliers.

6-Parce que à notre époque où l'on pleure sur la malbouffe et la pollution, observer cette famille pétrir elle-même son pain et le cuire dans un vrai et beau four à bois, la contempler semer les graines avec le geste auguste de qui vous savez sans y ajouter d'engrais, c'est quand même chouette !

7-Parce que, malgré son charme bucolique et sa poésie, *Farrebique* ne tombe pas dans le piège du « c'était mieux avant » ou « quittons la vie des villes pour retrouver les vraies valeurs de la vie à la campagne » ; Il n'a pas la démagogie et l'aspect caricatural de certains films récents dont l'action se situe dans le monde rural ; malgré l'attachement évident et profond à leur ferme, à leur terre, à leur famille, tout est loin d'être rose : la vie est modeste et difficile, le confort précaire, le frère aîné se montre âpre au gain...

8-Parce que *Farrebique* est un film romantique. Quand Rouquier filme l'automne avec ses pluies, ses nuages, ses orages, ses feuilles qui tombent, eh bien, pendant ces scènes, on se croirait chez Lamartine ou Hugo.

9-Parce qu'il y a des gros plans, magnifiques d'intelligence cinématographique : à l'arrivée de l'hiver, au lieu de commencer par un plan d'ensemble sur le décor hivernal comme le ferait un metteur en scène moyen, Rouquier utilise d'abord le gros plan. Gros plan sur la tête d'une vache dont la gueule exhale la vapeur. Gros plan sur les mains du grand-père qui se frottent pour se réchauffer. Ici, avant même de voir l'hiver, on en ressent le froid à l'instar des personnages. A un autre moment, il y a la mort du grand-père. Gros plan sur le pouls que l'on voit battre et puis qui s'arrête...

10-Parce que c'est un film écologiste au sens noble du terme. A aucun moment, nature et Hommes ne sont en conflit : les paysans respectent le cycle cosmique des saisons, ils ne cherchent pas à soumettre la nature et celle-ci leur permet de vivre en leur offrant ses richesses ; la moisson remplit l'essentiel de l'été. A *Farrebique*, au fil des quatre saisons, la relation Homme-Nature semble parfaitement pure, dénuée de toute volonté négative. « La nature est un temple...L'homme y passe à travers une série de symboles qui l'observent avec des regards familiers ».

Michael Bach

Les vins de l'Aveyron

L'Aveyron compte 4 vignobles dispersés du nord au sud du département :

Entraygues-Le Fel, Marcillac et Estaing et les Côtes de Millau.

Comme les terroirs qui les produisent, ces vins sont de fortes personnalités...



Leur origine remonte à diverses époques. Le plus anciennement implantés en terre aveyronnaise est le vignoble des Côtes de Millau puisqu'il fut introduit par les Romains.

Pour le Marcillac, son histoire est intimement liée à celle des moines de Conques. Au Xème siècle, ces derniers choisirent la douceur du vallon de Marcillac pour cultiver leurs vignes (déjà le cépage mansois). A la même période, les Comtes d'Estaing développent le vin du même nom. Quelques siècles plus tard, les vins d'Entraygues et du Fel furent reconnus grâce aux Bourgeois d'Aurillac (Cantal) qui ne concevaient pas un bon repas sans quelques-unes de ces bouteilles.

Mais l'on ne peut parler d'histoire sans rappeler que tous ont failli disparaître à l'instar de tous les vins du sud-ouest, à cause de l'épidémie de phylloxera à la fin du XIXème siècle qui n'épargna aucun cep. Puis les 2 guerres freinèrent leur retour. Ensuite, dans les années 60, la fermeture successive des mines dans le bassin de Decazeville et le départ des mineurs - à qui ces vins donnaient force et courage de manier le pic au fond des puits - faillit bien entraîner dans sa chute le vignoble aveyronnais.

Ainsi de 20 000 hectares au XIXème siècle, qui approvisionnaient les bougnats (vins, bois et charbons) de Paris, les surfaces plantées ne représentaient plus que 4 000 hectares au début des années 80. Les vignerons réagirent : seule solution faire de cette piquette locale un vin noble. Après de nombreux essais infructueux mêlant différents cépages ou tentant de copier les Bordeaux... , ils décidèrent de cultiver la rustique et forte personnalité de ces vins paysans et pour cela, choisirent un cépage local : le Mansois. C'est lui qui leur confère cette forte personnalité tannique, un peu frustré dans leur jeunesse mais de bonne garde. Cette politique de l'originalité porta ces fruits. En effet, les vins Entraygues-Le Fel, le Marcillac et les vins d'Estaing devinrent VDQS (Vins Délimités de Qualité Supérieure) en 1965. Puis en 1990, c'est la consécration, le Marcillac devient AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

Pour les Côtes de Millau, c'est en 1994 que le label VDQS leur est décerné. Mais, si tous ont une même ligne de conduite, à savoir privilégier la qualité à la quantité, chacun d'entre eux présente un caractère bien spécifique. Tout d'abord, les vins d'Entraygues et du Fel : ils se déclinent en rouges, blancs et rosés. L'alliance des cépages Gamay, Cabernet francs et Sauvignon ... et l'influence du climat méditerranéen et du Massif Central, donnent naissance à des blancs secs et parfumés, des rouges et des rosés aromatiques, racés et veloutés.

Le Marcillac, en rouge, est un vin charpenté, composé à 100% du mansois (cépage Fer Servadou). Il se caractérise par des arômes subtils de cassis et de framboise. Quant au rosé, 10% de la production, il est sec et fruité. Les vins d'Estaing sont le jus d'un savant mélange de plusieurs cépages (Abouriau, Cabernet, Fer servadou, Gamay, Merlot...). Ils se distinguent par des senteurs de poivrons rouges et de fruits. En blanc, les cépages de Chenin, Mauzac et Rousselau donnent des vins secs et fruités. Quant au rosé, ils sont fins et gouleyants. Enfin, les Côtes de Millau se déclinent sous les 3 vinifications. Ils reposent sur le mariage harmonieux du Chenin et du Mauzac (cépage blanc), du Gamay, du Syrah, du Cabernet et dans une moindre mesure du Fer Servadou. Ains sont obtenus des rouges longs en bouche et frais, des blancs parfumés avec une légère et agréable acidité.

Quelques chiffres :

Marcillac : 50 producteurs, 150 ha de vignes, 6000 hl en production moyenne annuelle

Vins des Côtes de Millau : 20 viticulteurs, 60 ha, 2000 hl

Entraygues et du Fel / vins d'Estaing : 15 ha et 400 hl, ce qui en fait le plus petit VDQS de France.

Stéphanie et Jean-Philippe Sabathier

Devinhalha (devinette)

Passa per un bartas, per un camin passariá pas.

Il passe par un buisson, mais ne passerait pas par un chemin

Un cadeau surprise sera envoyé à la première personne qui donnera la bonne réponse.