

Un Jour Une Histoire

Les Oies Sauvages

Serveurs, cuisiniers

!!!!WANTED !!!!!

En France, entre 200.000 et 300.000 offres d'emploi qui restent non-pourvues dans les métiers de la restauration, estimait début avril l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie. L'union craint une "pénurie historique" de personnel pour la saison estivale, après les réorientations professionnelles des personnels pendant la pandémie.

Runners, serveurs, plongeurs, commis de cuisine, cuisiniers, chefs de rang... "il n'y a pas une entreprise où il ne manque pas un poste"

Limiter les clients, fermer plus de jours dans la semaine Sont les quelques-unes des solutions envisagées par les restaurateurs

Même avec une hausse de 16% des plus bas salaires dans le secteur des hôtels/restaurants. **La question de l'attractivité** du métier est au cœur des discussions



Depuis le début aux Oies Sauvages. On sait d'où ça vient...

Denis Meliet : L'Epicurien

Un chantre de la « cuisine paysanne



Gascon universel et génial fondateur des restaurants "J'Go"

Dans ses restaurants, dont le premier J'Go ouvert à Toulouse en 1995, Denis Méliet n'avait de cesse de mettre en valeur les produits locaux et surtout les éleveurs de la région. En mangeant au J'Go, c'est un peu tout notre terroir qui défile dans nos assiettes...

En ouvrant le J'Go, Denis Méliet avait comme idée de créer « un restaurant convivial construit autour de savoir-faire familiaux, qui voulait valoriser le boulot des paysans »

« Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de paysans »

« Je ne me voyais pas passer ma vie à vendre du vin blanc, du Pastifret et du gigot. J'avais besoin de donner du sens à tout ça. Moi qui aimais la vie, les plaisirs, les échanges, les rencontres, la variété, je n'avais pas envie de devenir un commerçant sans autre horizon que son tiroir-caisse... Je voulais, par mon travail, valoriser le monde rural dans lequel j'ai été né, et contribuer à la bonne santé économique des fermes qui fournissaient le J'Go ».

Ses parents, Alain et Huguette – probablement la meilleure cuisinière gersoise de son époque – ont respectivement tenu les restaurants du Moulin du Pouy à Eauze, du Glacier en centre-ville d'Auch puis La Table des Cordeliers à Condom avant de fonder Le Bon Vivre, place Wilson à Toulouse.

C'était l'âge d'or de la gastronomie gersoise et les amis de la famille s'appelaient **André Daguin** ou **Bernard Ramounéda**...

C'est dans ces certitudes que Denis Méliet a donc forgé les fondamentaux du J'Go. Une enseigne qu'il n'avait jamais cessé de développer à Toulouse et en France.

En décembre 2002, il avait ouvert un J'Go à Paris, enseigne qui continue son bonhomme de chemin. En décembre 2018, il avait installé une épicerie-comptoir estampillée J'Go au sein de l'aéroport Toulouse-Blagnac.

LE VEAU DE L'AVEYRON

Un élevage de qualité

Le Veau d'Aveyron et du Ségala est le fruit d'un savoir-faire ancestral, intimement lié à l'histoire d'un territoire

Page 2

HISTOIRE DE LA FRAISE

Une grande famille

Au XVI^e siècle, les explorateurs qui découvrirent l'Amérique s'émerveillèrent devant la grosseur des fruits.

Page 3

TOULOUSE

Pas d'hier

Toulouse est située dans le Midi de la France, au nord du département de la Haute-Garonne, sur l'axe de communication entre la mer Méditerranée et l'océan Atlantique. Elle est située sur un coude de la Garonne qui, provenant des Pyrénées

Page 4

Un élevage de qualité

Le Veau d'Aveyron et du Ségala est le fruit d'un savoir-faire ancestral, intimement lié à l'histoire d'un territoire : le Ségala et aux hommes qui cultivent ses terres. Malgré les difficultés du territoire et les travers du progrès agricole, ils ont su préserver la tradition pour offrir aujourd'hui, une viande de veau de qualité...

Au début du 20^{ème} siècle, les familles de Ségala, littéralement « Terre de seigle » vivent en quasi-autarcie sur de petites fermes de quelques hectares où elles élèvent des volailles, un ou deux cochons et quelques vaches.

Ces vaches sont essentielles et on en prend soin. L'hiver, elles apportent chaleur au rez-de-chaussée des maisons paysannes ; au printemps et l'été elles apportent leur force pour aider aux travaux des champs. Chaque année, elles donnent naissance à un veau. Le matin avant les travaux des champs, elles allaitent ce veau et partagent le reste du lait avec la famille. Durant la journée, afin de ne pas gêner les vaches, les veaux restent à l'étable où ils reçoivent du foin, des céréales, des betteraves. A la fin de la journée, ils retrouvent leur mère pour la seconde tétée.

Ce veau est très précieux pour les familles Ségali car bien souvent il constitue, un complément de revenu.

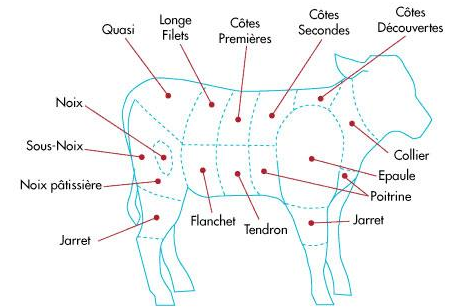
Aujourd'hui encore, ces règles d'or sont maintenues et permettent de préserver une qualité de viande authentique.

En 1989, un petit groupe d'éleveurs passionnés par leur métier et leur territoire décide de se regrouper pour défendre et valoriser leur savoir-faire. Ils créent l'Interprofession Régionale du Veau d'Aveyron, pour avoir un lieu d'échanges et de construction. Ils décident d'encadrer leur production de veau par un cahier des charges qui définit l'alimentation, les races, les conditions d'élevage, d'abattage et de commercialisation.

Leur détermination permettra de préserver ce mode d'élevage traditionnel, et de faire reconnaître la qualité de cette viande par un Label Rouge en 1994, puis de protéger leur appellation au niveau européen par une Indication Géographique Protégée en 1996

...

* D'un point de vue nutritionnel, la viande de veau présente une teneur modérée en lipides. De nombreux morceaux sont peu gras : la noix par exemple ne contient que 2,5 % de matière grasse.



« Au nord de la région Occitanie, se niche un terroir exceptionnel appelé le Ségala (en raison du seigle qui y était cultivé autrefois)»



Les Ibères étaient répandus, avant l'arrivée des Gaulois, sur les deux versants des Pyrénées, et leurs tribus dépassaient notablement, au Nord et à l'Est, le cours de la Garonne. Ce furent eux qui fondèrent, sur l'emplacement actuel d'Auch, la ville d'Illeberis ou Elimberis, destinée à devenir plus tard la capitale ecclésiastique de la Gascogne.

Le GERS : L'autre pays de la gastronomie

Riche d'un superbe patrimoine, de paysages variés et d'un terroir d'exception réputé pour ses bons produits.

C'est la destination vacances idéale pour ceux qui souhaitent prendre le temps de vivre à leur rythme au cœur d'une campagne où on ne s'ennuie jamais.

La cuisine gersoise est avant tout une cuisine d'origine paysanne, grâce à ses produits du terroir, et n'a été que peu influencée par l'aristocratie ou la bourgeoisie locales.

La gastronomie du Gers, département réputé pour son art de vivre, doit tout à la qualité des produits qui la composent.

Mais si le pays de d'Artagnan, au cœur de la Gascogne, partage avec ses départements voisins un tronc commun, sa cuisine a évolué au cours des siècles, en particulier en intégrant dans ses mets des produits originaires d'autres pays.

Dès l'arrivée des Romains, "la Gaule aquitaine" cultivait le blé et la vigne et pratiquait l'élevage des porcs. Cette Gaule-là consommait les fèves.

Autant de produits qui sont encore bien présents sur les tables régionales, ce qui montre sa continuité dans la durée. Car cette cuisine est fière de ses origines paysannes.

La graisse de volaille demeure l'élément principal en matière de cuisson et le gras (canards, oies, porcs) continue de peupler les étals des marchés locaux et à s'exporter vers d'autres régions.

On ne s'étonnera donc pas de l'importance donnée dans nos recettes aux produits issus de l'élevage fermier.

Le Porc Noir de Bigorre L'animal rustique et vigoureux

Origine et Historique

La race porcine gasconne représenterait le type de porc le plus ancien connu dans notre pays. De type ibérique, le porc Gascon est entièrement noir et a son origine dans le Nébouzan enclavé entre l'Armagnac, le Comminges et la Lomagne.

Cette race a souffert du croisement industriel avec les races améliorées et a donné naissance aux porcs de Cazères et de Miélan, mieux adaptés aux conditions d'élevage moderne. Toutefois, ces races obtenues par métissage ont disparu.

Depuis 2017, le « Porc noir de Bigorre » et le « Jambon noir de Bigorre » ont une Appellation d'origine protégée (AOP). Découverte de ces deux produits authentiques issus du savoir-faire des Pyrénées centrales.

Le « Jambon noir de Bigorre » est un jambon sec produit et affiné en Bigorre, zone située dans les Pyrénées. Il présente des arômes de châtaigne grillée et de sous-bois, son affinage dure de 20 à 24 mois environ.



C'est une poignée de producteurs passionnés, entre Astarac, Bigorre et Comminges, soucieux de sauvegarder ce patrimoine, qui ont réussi à maintenir cet élevage

Origine des fraises



La fraise est un des rares produits plaisir qui soit si peu calorique:
30cal (127Kj) pour 100gr, car elle contient 90% d'eau.

Depuis la Préhistoire, l'homme consomme des fraises issues de fraisiers sauvages, les fraises des bois (*Fragaria Vesca*). Les premières mises en culture datent du XIV^e siècle avec la plantation de 12000 fraisiers dans le jardin du Louvre. Il s'agissait là de fruits très parfumés mais avec un très petit calibre.

Au XVI^e siècle, les explorateurs qui découvrirent l'Amérique s'émerveillèrent devant la grosseur des fruits. C'est probablement Jacques Cartier qui introduisit en France le fraisier écarlate ou fraisier de Virginie (*Fragaria Virginiana*). Il se répandit en Angleterre et en France notamment en Bretagne.

Au XVIII^e siècle, Amédée François Frézier, envoyé par Louis XIV en mission d'espionnage sur les fortifications espagnoles au Chili et au Pérou découvrit des fraisiers aux fruits blanchâtres peu savoureux mais très gros. A son arrivée en France seulement 5 plants avaient résisté à la traversée mais ils ne donnèrent pas de fruits. Ils furent multipliés grâce aux stolons et envoyés dans de nombreux jardins botaniques. Les seuls cas de fructification de la « Blanche du Chili » eurent lieu lors de la proximité d'autres espèces de fraisiers dont le fraisier de Virginie.

Cet hybride issu de deux fraisiers américains naquit de façon parfaitement aléatoire sur le continent européen, il fût nommé fraisier ananas (*Fragaria ananassa* Duch. du botaniste A.N. Duchesne) en rapport avec son arôme qui rappelle celui de l'ananas. Il est à l'origine de nos variétés actuelles. C'est ainsi de façon empirique que naquit la sélection variétale, chaque croisement donnait une variété et celle-ci était multipliée par stolons.

Le fraisier moderne était né!

La Garigette

La fraise garigette est la plus cultivée en France, c'est la reine des fraises ! Très appréciée de tous, on la doit à une chercheuse de l'INRA (devenu INRAE au 1er janvier 2020) d'Avignon qui a mis au point la variété avec son équipe. C'est une espèce précoce non remontante.

Son nom vient de l'adresse d'un chercheur de l'équipe qui habitait au Chemin des Gariguettes, à Châteauneuf-de-Gadagne, dans le Vaucluse.

Naissance du Restaurant

Une révolution dans l'assiette

En 1765, Mathurin Roze de Chantoiseau ouvre le premier restaurant moderne dans le quartier du Louvre à Paris. Ce qu'il propose est un service révolutionnaire : des tables individuelles et des plats à choisir sur un menu.

Jusqu'ici, manger à l'extérieur était une activité réservée aux voyageurs. Si l'on mangeait déjà dans des tavernes ou des auberges sur des tables collectives, la cuisine consistait le plus souvent en un plat unique dont la principale qualité était de tenir au corps, mais pas de régaler les papilles. Depuis le Moyen Âge, le concept du "bien-manger" est une préoccupation de nobles. La plupart des Français sont des paysans, et leur priorité, c'est de manger tout court. Avec l'invention du restaurant émerge une idée nouvelle : celle de payer pour apprécier un mets unique.

Le mot restaurant provient du verbe « restaurer » qui signifie au XII^e siècle « remettre en état », « remettre debout ».

Dès le début du xvii^e siècle, le terme de « restaurant » revêt une acception alimentaire pour désigner un « aliment reconstituant ».

Au milieu du XVIII^e siècle, le terme désigne plus spécifiquement un « bouillon restaurant fait de jus de viande concentré » puis, à partir du milieu du XVIII^e siècle, le lieu qui en assure la vente.

« Restaurant » désigne aussi un pain de 400 g dans certaines boulangeries du sud de la France.



Scène dans une taverne française au XVIII^e siècle (peinture).



Ancienne méthode qui fit la réputation des vins de Gaillac au début du XX^e siècle. Elle serait postérieure à la découverte de Dom Pérignon qui entre 1668 et 1695 révolutionna l'élaboration du Champagne.

La Méthode gaillacoise

Elle s'élabore de façon naturelle sans adjonction de sucre pour la prise de mousse ni de liqueur d'expédition pour le dosage du vin. C'est uniquement le sucre du raisin qui tout au long du processus, assure la première fermentation, la prise de mousse et le sucre résiduel de cette méthode gaillacoise.

Elle connaît depuis quelques années un succès grandissant. Ils sont aujourd'hui plus de 60 à développer la production qui ne cesse de progresser. Il est vrai que cette méthode était tombée en désuétude en raison de difficultés techniques de mise en oeuvre, au point d'être remplacée par la méthode traditionnelle. La méthode gaillacoise, qui existait pourtant avant la méthode champenoise, a toujours été beaucoup moins utilisée par les producteurs gaillacois que sa consœur champenoise. La raison en était simple ! Personne n'arrivait alors à stopper l'effet des levures, qui travaillent comme on le sait tant qu'il y a du sucre.

La fermentation était alors incontrôlable. La solution fut trouvée : le froid !

Les vignerons décident alors de créer une coopérative et de se doter d'un équipement de refroidissement, de chais climatisés, de chambres froides et de bacs à glace, équipement indispensable pour maîtriser les fermentations. Ainsi, grâce au froid, il est maintenant possible d'arrêter l'effet des bactéries en les tuant au moment opportun rendant la *technique gaillacoise* beaucoup plus accessible.



À Toulouse, pas de mairie, mais un majestueux Capitole ! Édifice emblématique, il abrite l'hôtel de ville, un théâtre et des salles d'apparat où l'on croise les célé

Toulouse L'ancienne



Jean Luc Moudenc

Membre du Centre des démocrates sociaux, de l'UMP puis des Républicains, il est conseiller municipal de Toulouse à partir de 1987, puis est élu maire de la ville en 2004, après la démission de Douste-Blazy. Élu député dans la troisième circonscription de la Haute-Garonne lors des législatives de 2012, il retrouve son mandat de maire de Toulouse à la suite des municipales de 2014.

Toulouse préhistorique

Au Paléolithique, une population occupe la vallée de la Garonne, notamment vers la commune de Colomiers.

C'est à cet endroit que des vestiges lithiques anciens sont retrouvés. Au Néolithique, un peuple prospère à proximité du fleuve, du côté de Villeneuve-Tolosane, d'Ancely et de Cugnaux : son village comporte un groupe d'habitations de douze hectares protégés par un fossé et une palissade.

À l'âge de bronze final, entre -1300 et -800 avant J.C, les sites d'habitat s'étendent. Par ailleurs, plusieurs nécropoles sont créées. Elles se situent sur l'actuelle station de métro des Carmes, dans le quartier Saint-Roch (à l'emplacement de l'ancienne Caserne Niel) et dans la ville de Blagnac.

La fin du second siècle avant notre ère est marquée par l'arrivée des Volques-Tectosages. Ces derniers s'établissent dans la boucle de la Garonne et y insufflent une vraie dynamique territoriale.

Les Volques-Tectosages tirent profit de la situation idéale de la ville. "Tolosa" devient alors incontournable pour le commerce en Gaule, notamment pour celui du vin importé d'Italie. De nombreuses amphores témoignent de cette activité lucrative.

Les Tectosages sont considérés comme des alliés par les Romains. Par cette alliance, le peuple toulousain garde son indépendance vis-à-vis du pouvoir romain pendant 10 ans. Toutefois, en -109 avant J.C, le peuple germanique des Teutons envahit la Gaule et arrive à vaincre l'armée romaine. Les Tectosages profitent de cette victoire pour s'allier aux Teutons et chasser la garnison romaine, ce qui entraîne une riposte immédiate de Rome. Toulouse est alors conquise et pillée par Cépion en -106 avant J.C.

« Qui saute pas , n'est pas toulousain »

- Supporters Toulousains

La fin du second siècle avant notre ère est marquée par l'arrivée des Volques-Tectosages. Ces derniers s'établissent à la boucle de la Garonne et y insufflent une vraie dynamique. Les Volques-Tectosages tirent profit de la situation idéale de la ville. "Tolosa" devient alors incontournable pour la Gaule, notamment pour le vin importé d'Italie. De nombreuses amphores témoignent de cette activité

Les Tectosages sont considérés comme des alliés par les Romains. Par cette alliance, le peuple Toulousain dépendance vis-à-vis du pouvoir romain pendant 10 ans. Toutefois, en -109 avant J.C, le peuple germanique envahit la Gaule et arrive à vaincre l'armée romaine. Les Tectosages profitent de cette victoire pour s'allier à chasser la garnison romaine, ce qui entraîne une riposte immédiate de Rome. Toulouse est alors conquise et pillée en -106 avant J.C. Suite *Au prochain Numéro*