

La Gazette de Lupiac

n° 6

Dimanche 13 Août 1661

De la rapière à la fourchette

Édito

Au siècle de notre d'Artagnan, le «manger bellement» supplée ripailles et gallimafrées des périodes antérieures.

Les légumes et les fruits prennent un bel essor dans les repas et dans les cultures, à tel point que notre slogan «mangez cinq fruits et légumes par jour» pourrait paraître démodé!

La cour du Roi est richement dotée de mets variés et luxueux, et il est également admis que d'Artagnan était un fin gourmet.

Toutefois, l'opulence des riches n'est pas le commun du petit peuple, déjà...

Au travers de nos étals, nous vous proposons de découvrir ce que le contemporain de notre héros pouvait retrouver sur sa table, du paysan au mousquetaire.

La rédaction

Être à la table de d'Artagnan entraîne tout à la fois à la découverte de la gastronomie du Grand Siècle et de l'univers personnel du plus célèbre des mousquetaires.

De son enfance à Lupiac, le futur capitaine lieutenant (des mousquetaires gris) a gardé le goût des produits du terroir de sa Gascogne natale. Les témoignages de ses contemporains sont formels à ce sujet: d'Artagnan était un fin gourmet, amateur de bons vins et de bonne chère, un plaisir qu'il aimait faire largement partager à ses proches.

Grâce à l'inventaire dressé en 1635 après la mort de Bertrand II de Batz, le père de d'Artagnan, les meubles et les ustensiles qui se trouvaient alors dans la cuisine du château de Castelmoré sont bien connus, ainsi que quelques pratiques culinaires déjà passées dans les usages.

Après son départ pour la capitale, et une fois entré au service du roi, le jeune mousquetaire a pu découvrir l'art de la table et la gas-

tronomie de son temps dans les différentes résidences royales, princières et seigneuriales vers lesquelles, avec ses hommes, il escortait le souverain.

Partout où il a séjourné, en temps de guerre comme en temps de paix, à l'instar de la plupart des gentilshommes et des officiers de son temps, il tenait à disposer d'une table bien garnie.

Chez lui, dans sa maison du quai Malaquais, à Paris, comme dans l'hôtel des Mousquetaires gris, tout proche, il aimait recevoir parents et amis. Son cadre de vie nous est dévoilé par son inventaire après décès, à travers les objets du quotidien.

Loin des clichés trop souvent réducteurs de la fiction, loin des actions d'éclat auxquelles son nom reste attaché, c'est un aspect plus inattendu et plus intime du vrai d'Artagnan que nous allons découvrir.

Odile Bordaz



Quand corvée rime avec tranquillité!

La Baronne a tanné son époux tout l'hiver afin qu'il utilise les corvées de ses paysans pour fabriquer un nouveau four communal, l'ancien ayant bien vécu. « Bertrand, mon ami, il faut penser à faciliter le quotidien des Lupiacoises ».

Pas fou, le Baron en ordonnant le début des travaux s'est surtout facilité son propre quotidien car tout le village sait que la Baronne est tenace lorsqu'elle a une idée en tête.

Grâce à la diligence de ses paysans, Lupiac inaugurera son nouveau four le 13 août pour la grande foire estivale. A découvrir au foirail.



Bal traditionnel gascon



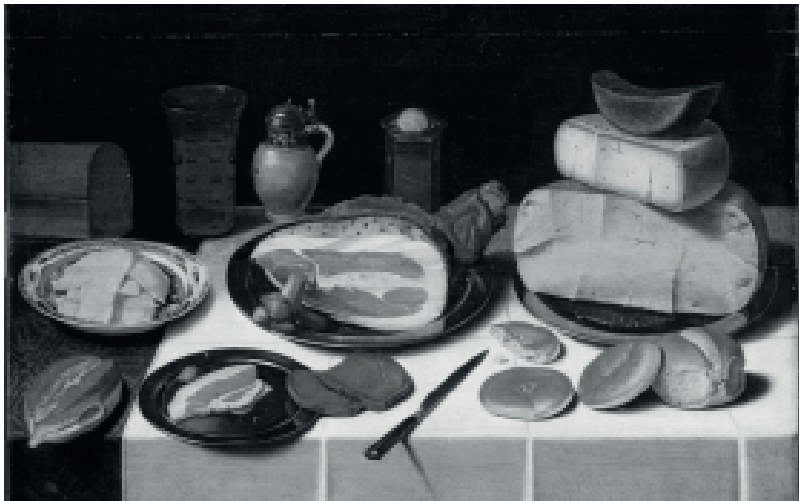
en fin d'après midi,
avec les Musiciens Routiniers

Retrouvez tous les détails de
cette journée en page intérieure

Entrée 8 euros : Passé l'octroi, vous accédez gratuitement à toutes les animations
Pensez à vous munir d'un ecocup à la taverne. Il vous sera fort utile pour toute la journée.

Les animations de la journée

- 10h Ouverture des portes Tir au canon (2)
- 10h30 Revue des troupes (2)
Salut des troupes, Distribution de la ration du mousquetaire
- 10h45 Procession pour la messe
- 11h Messe en gascon (3)
Animations diverses sur la foire (2)
Spectacle de cape et d'épée (6)
- 12h00 Surprise du Chef (2)
- 12h30 Apéritif offert
Théâtre de rue
- 13h Danse bohémiennes (2)
Lames lupiacoises (2)
- 14h Spectacle Les trois mousquetaires (6)
Dédicace Odile Bordaz (14)
- 14h30 Duels (2)
- 15h Concert de guitare Maurice Clément-Faivre (3)
- 15h30 Spectacle Les trois mousquetaires (6)
- 16h00 Conférence de Mme Odile Bordaz: à la table de d'Artagnan (3)
- 16h00 Remise du prix Vatel: le meilleur milhason (2)
- 17h00 Spectacle Les trois mousquetaires (6)
Duels (2)
- 17h30 Conférence du Parfumeur «La Rose et le Musc» (3)
- 18h30 Revue des Troupes - distribution de la solde (2)
- 19h Tir au canon - Apéritif offert
- 19h30 Clôture du festival
Bal traditionnel gascon avec Les Musiciens Routiniers (2)
- 21h00 Repas au chaudron (10) réservation au 05 62 09 24 09



Les animations pour les enfants

En ce jour de foire, des jeux et activités se dérouleront toute la journée pour les enfants dans la Salle des Fêtes(11). Cependant, la surveillance des parents est obligatoire.

La compagnie de Gascogne vous propose l'école du soldat : recrutement des futurs mousquetaires : RDV au bivouac(4)

Le repas du Paysan

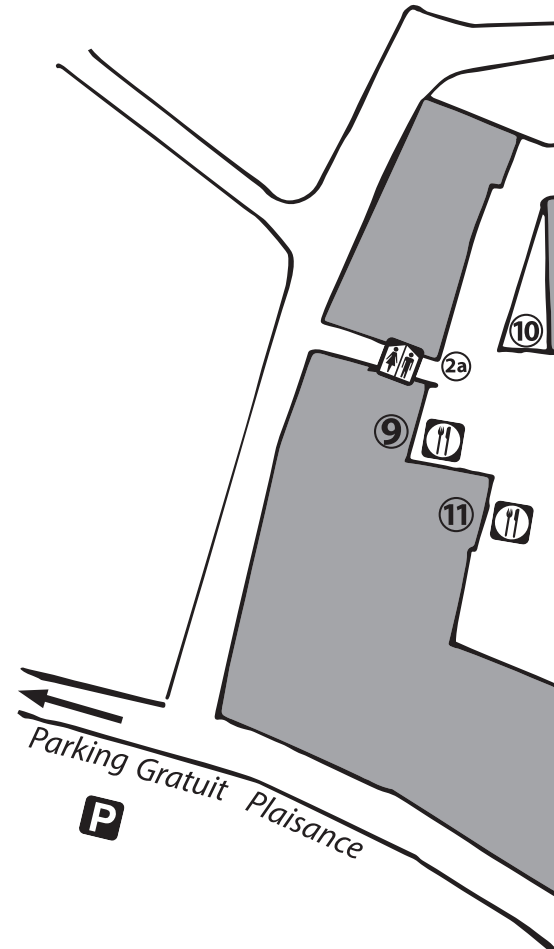
Les bénévoles de l'association vous proposent un atelier de cuisson au four de la fermette du foirail

Le quotidien du Mousquetaire

Venez découvrir au Bivouac le repas du soldat, et l'organisation logistique de l'armée du roi.

Sans oublier : le parfumeur, les danses des bohémiennes, le lavoir, les étals et les artisans (2), l'atelier des senteurs, l'atelier du sucre, les potiers, la reliure (12), le bivouac, les animaux, les promenades en calèche (7), les oies et leur gardien....

Plan du site



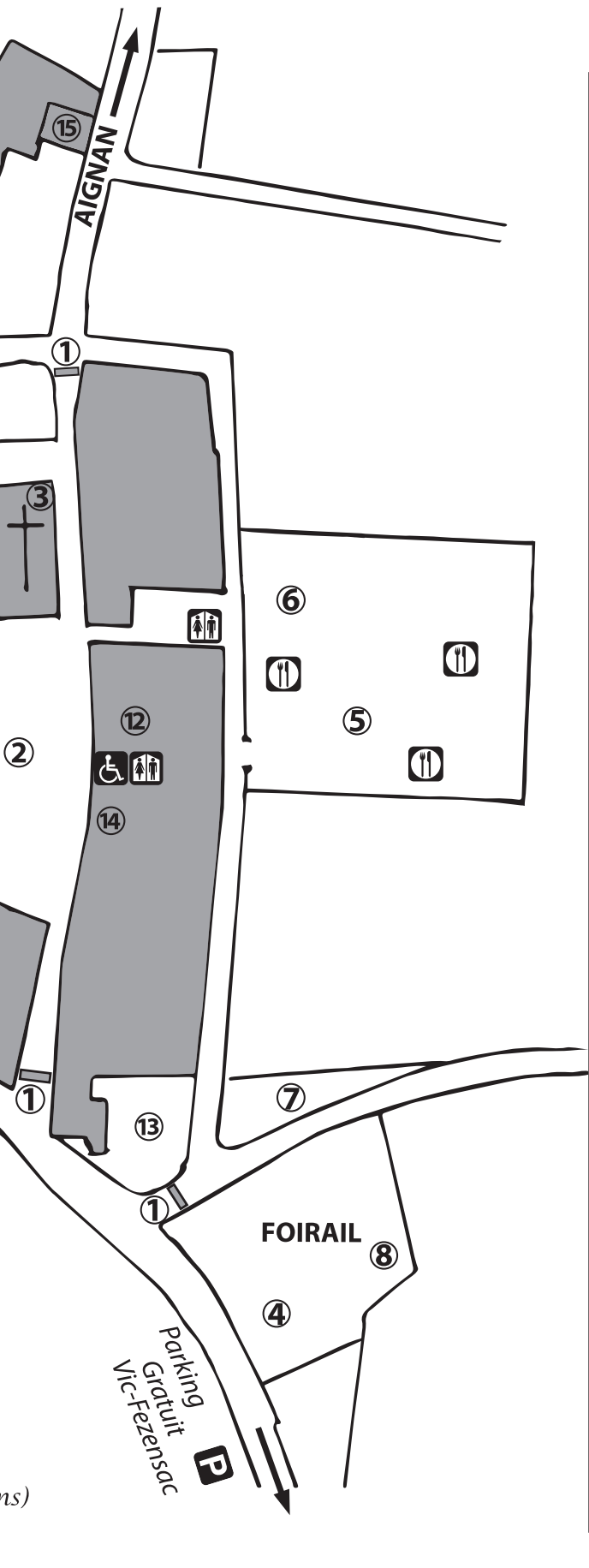
1. Octrois
2. Champ de foire
3. Eglise
4. Bivouac - Ecole du soldat
5. Village Gourmand
6. Théâtre de la Plaine
7. Marché aux animaux
8. Le four villageois
9. Auberge du Colombier Rouge
10. Estanquet deu Lop
11. Taverne d'Artagnan
12. Espace Enfants (salle des fêtes)
13. Jeux de WillywoodToys (jeux anciens)
14. Boutique des Mousquetaires
15. Musée d'Artagnan

Concert

Après avoir exploré le chant baroque, nous vous invitons cette année à découvrir le baroque instrumental au travers d'un récital de guitare par Maurice Clément-Faivre, qui fut disciple d'Alexandre Lagoya.

Avec la par

Mme Bordaz, Calidacosta, La Compagnie de Ga
Ducasse, l'Harmonie lupiacoise, Les Lames lupiaco
tous les bénévoles de l'association d'Artagnan chez



Ripaillons!!!

Venez humer le bon parfum des victuailles et goûter à notre eau de vie locale. Sur les étals, les crêpières et les divers produits du terroir vous permettront de combler un petit creux.

Le Village Gourmand

vous accueille sur le chemin de ronde (5).

Lou Casaou

- Tartine au jambon et oeufs à la Gasconne,
- Poulet à la broche et courges à l'ail
- Pêches au vin et anis

Adulte : 13 € - menu enfant : 8 €

Pensez à réserver dès votre arrivée à la foire midi seulement

Au Cochon Rôti

- Buffet campagnard : melon du pays - salade de lentilles - tomates au basilic - concombres à la ciboulette

Plat :

Porcelet rôti au feu de bois - risotto de petit-épeautre

Buffet de desserts : Soupe de fruits aux épices douces

Blanc manger aux agrumes

Fenouil confit - crénelés au miel

Adulte : 14 € ; Enfant : 7 €

Service continu.

Au Bon Coin Coin

- Assiette unique avec au choix: magret ou confit ou coeurs de canards accompagné de ratatouille: 12 €
 - Dessert: tarte aux pommes: 2 €
- Midi uniquement.

Sur la Place

L'Auberge du Colombier Rouge:

- Assiette du Colombier : 9,50 €
- tartines à l'ail et à la tomate, jambon de pays, pain et fromage de brebis, aubergines, courgettes et poivrons grillés
- Assiette gourmande : 3,50 €
- Glace : 2,20€

La Taverne d'Artagnan :

- assiette gourmande : 16€
- melon, pastèque, tomate, confit et petit pois, salade, toasts pâté, chèvre
- Bar à huîtres



L'Estanquet deu lop

En venant vous désaltérer à l'onde de la buvette de l'association, vous contribuerez à la pérennité du festival. Cherchez les loups !!

La Sabatère

- Menu à la carte
- réservation recommandée 0562695369

La Guinguette du Lac

- Menu à 17 €
- Moules ou caris créoles et carte

Remerciements

Toute notre gratitude pour nos mécènes du jour : Carrefour Market Vic, Groupama, Producteurs Plaimont, Tariquet, Groupe Vivadour, les communes d'Aignan, Bassoues, Mirande, Saint-Pierre d'Aubézies, le Pays d'Armagnac, la Communauté de Communes d'Artagnan en Fezensac.



Pour les petits et les grands

N'hésitez pas à vous rendre sur le stand de Willy WoodToys pour passer un bon moment ludique!

Participation de:

Armagnac, Maurice Clément-Faivre, Monsieur L'Abbé, Les Lames sur Seine, Les Musiciens Routiniers, d'Artagnan.



Saints du jour : Hippolyte

Ephéméride : lune en dernier quartier - Lever de soleil 6h42 - Coucher : 21h07

Au jardin : Il est tant de rabattre les genêts d'Espagne et de récolter les premières pommes

Dicton du jour: c'est vers la saint Hippolyte que le raisin change plus vite

Météo : Dame Evelyne a consulté sa grenouille : la journée sera ensoleillée



Les Niouzes du Royaume de France

Le retour d'un guerrier

Louis II de Bourbon-Condé plus connu sous le nom du Grand Condé, illustre chef de guerre du royaume, a obtenu la grâce royale au traité des Pyrénées. Sa condamnation à mort édictée par Mazarin a été annulée par le roi, désireux du retour de ce stratège à ses côtés. Le Grand Condé a retrouvé sa charge de grand maître de la Maison Royale et ses terres de Bourgogne. Il se consacre aussi à son domaine de Chantilly pour les jardins duquel il a engagé l'architecte paysagiste André Le Notre.

Jalousie Royale

D'après les rumeurs bruissant à la Cour, le démon vert de la jalousie s'est emparé de l'esprit du Roi. En effet, depuis l'annonce du mariage de Marie Mancini avec le Prince Colona connétable de Naples, Louis est irritable. Loin des yeux, mais pas encore du coeur la Belle Marie!



Indiscretions

Il se dit que l'on voit le Baron explorer nuitamment les cuisines du château et inspecter la vaisselle. Bizarre? Que nenni! Lisette va participer au concours du meilleur milhasson, et le Baron compte sur sa connaissance de la vaisselle du château afin de décerner le premier prix à sa bonne. Surement espère-t-il s'assurer quelques semaines de tranquillité domestique?

Connaissant bien le tempérament de Lisette, la rédaction pense que le Baron devrait tabler sur des jours plutôt que sur des semaines!

Les Pipeules de Lupiac

Del Cizzo à Chantilly

Lorenzo del Cizzo, tailleur de renommée installé à Lupiac, a été convoqué par le Grand Condé afin de renouveler sa garde-robe. Fier comme Artaban, il a pris le coche pour Chantilly accompagné de son épouse toujours inquiète et indispensable au maître car, on le sait, Lorenzo est tailleur et pas couleur.

Depuis son retour, il ne cesse de décrire les fastes de la noblesse et surtout les délices gastronomiques des tables du Duc.

Le bémol de son aventure reste incontestablement l'état des chemins parcourus en coche. Del Cizzo n'en démord pas: il va falloir créer une route digne de ce nom entre Lupiac et Chantilly! Il compte bien en toucher deux mots à d'Artagnan lors de sa visite estivale.



Faits divers

Une délicieuse erreur

Tout le village connaît l'impatience de Perrette notre crémère. Elle a cessé de baratter trop tôt pour la commande de beurre du château. Au lieu d'une motte bien ferme, Lisette a eu la surprise de découvrir une jatte blanche et mousseuse: une belle crème légère. Elle en a décoré le dessus de son dernier milhasson. Le Baron s'est régalé et la Baronne a passé une nouvelle commande. Mais Perrette n'est pas sûre de pouvoir reproduire sa crème onctueuse.

Les vexations de la Baronne de Crac

Depuis le retour de Del Cizzo de Chantilly, le Baron qui le retrouve quotidiennement à l'Estanquet deu Lop, n'en finit pas de relayer les récits de son ami. La Baronne soupçonne son époux de les enjoliver comme tout bon gascon. Elle est certaine que la cuisine de notre région est supérieure à celle des contrées lointaines. Ont-ils des oies, des chapons, des sangliers chez les «sauvages»? Elle est sûre que la crème de Perrette, il n'y ont jamais goûté!

Pour prouver notre supériorité locale, elle vient de décider d'organiser un grand concours de milhasson qui sera jugé par le Baron durant la grande foire d'août. Le Baron respire car son épouse aurait pu avoir cette idée pour la foire de novembre, il aurait alors été question de juger des plats de tripoux et non de desserts!!



Petites Annonces

Maitre Pierre le meunier annonce une mouture fraîche et d'excellente qualité de seigle, petit épeautre ou sarrazin pour fournir les cuisinières en vue du concours de milhasson. Il a aussi fait venir de la Lomagne du froment bien doré pour une farine supérieure.

Notre bon curé recherche une paire de bésicles ayant peu servi car les caractères de son bréviaire deviennent flous, ce qui est fort gênant pour les offices!

Le baillly cherche un jeune couple de métayers pour la ferme du haut du foiraïl. Il espère pouvoir y produire des volailles d'exception destinées aux nobles tables environnantes. Non motivés ou pas

sérieux s'abstenir, notre baillly est strict.

Dame Catherine du Colombier rouge sert désormais le chocolat, boisson en vogue à la Cour. Couronné de la crème onctueuse de Perrette, ce breuvage est une exclusivité lupiacoise.

Comité de rédaction :
Association d'Artagnan chez d'Artagnan
Mise en page : Barnabé Wiorowski