



Lors de son assemblée générale annuelle du 1er février 2020 à Nailhac (24), la Confrérie de la Noix du Périgord se porte bien. La présidente, Anne Pedenon, a souligné "une belle énergie qui ne serait pas possible sans le dévouement de tous les confrères et souvent conjoints et conjointes de confrères".

Les sorties sont toujours aussi nombreuses. Par exemple en 2019 avec trente sorties sur douze mois !... A Thiviers pour le chapitre de la Confrérie de la Truffe et du Foie Gras du Périgord, à La Rochelle et sa traditionnelle tête de veau, en Bordelais avec la Confrérie de l'ordre de la poule farcie lors de son chapitre à Saint Nicolas de la Grave, avec la Confrérie Mycogstronmique gaillarde, la Confrérie de la Châtaigne à Beynat, du côté du Pays de Montaigne avec l'Académie du Chabrol, aux côtés de la confrérie de la Fraise du Périgord à Vergt, au Salon de l'Agriculture, avec la Confrérie de la Salamandre à Sarlat, la Commanderie du Tasta Tit de Najac, au championnat mondial de tontes de moutons avec l'Ambassade des Confréries de Nouvelle Aquitaine au Dorat, à la félibrée de Périgueux avec la plus ancienne confrérie du Département (Pâté de Périgueux), avec la Confrérie des Maitres Gourmands du Queyran, avec les pêches de Voutezac, ou encore avec la confrérie Gastronomique du cèpe du Médoc, avec la Confrérie du vin de Domme, avec la Confrérie des mange Tripes d'Ales, etc. La liste est longue : trente sorties sur douze mois ! La présidente a souligné "une belle énergie qui ne serait pas possible sans le dévouement de tous les confrères et souvent conjoints et conjointes de confrères".

Après le bilan financier de Cécile Aumette, et avant l'intervention des conseillers départementaux Dominique Bousquet et Francine Bourra, un éditorial de Anne Marie Cocula, présidente de l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine, a été lu à l'assistance par la présidente...

« Les outils du Goût. Ils ont un rôle à jouer et on les néglige trop souvent. Pourtant ce sont eux

qui nous permettent d'accéder aux goûts des denrées et des mets. Le premier d'entre eux est le prolongement de nous-mêmes, que l'on soit droitier ou gaucher : ce sont nos mains et nos doigts que les hommes préhistoriques ont si souvent reproduits sur les murs des abris et des grottes grâce à la technique du pochoir. N'en doutons pas, cette pratique a traversé les millénaires, les siècles et les âges de la vie, à en juger par le nombre des pouces, des majeurs et des index qui plongent encore dans les pots de confiture... Ensuite sont venues les lamelles tranchantes et aiguisées des silex, puis les couteaux en métal, instruments de tous les usages et de tous les dangers que l'on garde avec soi et que l'on a appris à « replier » en une précaution élémentaire et sage. Il est aussi facile de comprendre l'origine des cuillères et des louches, petites ou grandes. Elles reproduisent la forme d'une ou deux mains qui, naturellement, se creusent et resserrent tous leurs doigts pour s'abreuver aux sources, aux torrents ou aux filets d'eau. Si les premiers essais sont fréquemment peu concluants, la technique s'apprend vite et rappelle le besoin vital d'étancher sa soif. Bien plus récent est l'usage de la fourchette et de ses longues dents pointues qui passent pour diaboliques quand elles se contentent d'être deux... Afin de conjurer cette présence du Mal, l'on peut les accompagner d'une troisième soeur qui renoue avec le trident de Neptune ou de Poséidon, selon qu'il soit latin ou grec. Mais le risque demeure permanent de se blesser en les utilisant ou de servir de cible à un convive discourtois. C'est pourquoi la fourchette a tant tardé à paraître sur les tables. Même Louis XIV, à la fin de son très long règne, répugnait à l'utiliser tandis que ses bâtards légitimés, fruits de ses amours avec la Montespan, s'en servaient aisément...» **Ann e-Marie Cocula**