



Rassemblement des Saint-Léon de France en Dordogne le 1, 2 et 3 Mai 2015



Comme chaque année nous nous sommes retrouvés dans un St -Léon. Il s'agissait de SAINT LEON SUR L'ISLE en Dordogne, après Brive.

Après un repas succulent le programme a été perturbé par la pluie qui était abondante. Nous avons fait une petite balade dans le bourg puis des jeux de société et repas et nuitée chez la famille d'accueil.

Le 2 mai visite de la Biscotterie Artisanale CHANTERACOISE située à ST GERMAIN DU SALEMBRE. Nous apprenons qu'il ne reste plus que 6 biscotteries artisanales en France les entreprises industrielles ayant pris le dessus pour servir la grande Distribution.

Fin du XVIIIe siècle les boulangers qui cherchent à conserver plus longtemps leur pain, inventent la biscotte qui connaît le succès durant la première guerre mondiale. Dans les années 30 le savoir-faire acquis évolue, des boulangers se spécialisent pour devenir des artisans biscottiers à part entière.

Nous n'allons pas détailler les secrets des bonnes biscottes mais c'est à partir de pain de mie, de patience et un grand savoir-faire que nous les obtenons. Pour l'élaboration d'une biscotte de qualité il faut compter 3 et 4 jours durant lesquels chacune des tranches de pain de mie est reprise manuellement une dizaine de fois. Bien sûr il est fabriqué les biscottes nature, avec ou sans sel, au 7 céréales, aux fruits, chocolat, etc.... les toasts figues, nature, raisins, les croutons au Comté, nature, ail, herbes de Provence.



Visite d'un producteur de foie gras, confits et de son élevage de canards. Il nous a été donné quelques conseils d'utilisation que nous vous faisons partager :

- Foie gras entier : servir frais
- Bloc de Foie Gras : servir très frais
- Confit cou farci : les faire dorer à la poêle . Servir le confit chaud et le cou farci froid en tranches
- Gésiers : les faire dorer, les servir tièdes en lamelles sur une salade
- Magret fourré : servir très frais en tranches

Après le déjeuner nous partons au Domaine Huso de NEUVIC, paisible, harmonieux accueillant. Un paysage entre ciel et rivière qui raconte une des plus belles histoires de l'Aquitaine innovante et de la Dordogne gourmande.



Lorsque le Domaine crée le Caviar de Neuvic, c'est tout naturellement sur l'ISLE. Cette rivière pionnière dans l'élevage d'esturgeons. Le retour aux sources est le garant d'une vérité originelle et signe d'emblée l'ambition de la marque : proposer un CAVIAR d'excellence destiné aux amateurs de sensations gustatives les plus ultimes. Car si la nostalgie de ce qu'il représentait n'est plus, le caviar se doit d'être fidèle à sa vérité : incarner le goût incomparable d'un produit rare et précieux.

La production du caviar est à la fois simple et complexe. Elle exige du temps, de la vigilance, du respect, une maîtrise absolue de chaque étape de la vie du poisson jusqu'à la maturation des œufs. La sélection des esturgeons détermine la qualité du caviar. CAVIAR DE NEUVIC place avant toute chose le respect du produit lui-même. Le poisson doit subir le moins de manipulation possible tout au long des huit années qui précèdent au mieux la première production des œufs.

Voilà une petite idée du coût de ce produit de luxe

- Caviar « Réserve » France » 30g = 84€
- Caviar « Réserve Sélection Oscietre » 30g = 62,40€
- Caviar « Sélection Beluga » 30 g = 192,€



Nous arrêtons làcar la tête nous tourne.

Nous terminerons nos visites par le MOULIN DE LA VEYSSIERE (depuis 1857) Fabrication Artisanale en Périgord : Huile de Noix – Huile de Noisettes

Il s'agit d'un Moulin à eau construit au XVI Siècle, le Moulin de la VEYSSIERE et le dernier de la Vallée du Vern (ruisseau) en activité.

Situé à Neuvic sur l'Isle au cœur du Département de la Dordogne, dans le Périgord Blanc, il perpétue une tradition ancestrale ancrée dans la famille ELIAS depuis 7 générations de meuniers : la fabrication artisanale d'huiles de noix et de noisettes.

Les fruits sélectionnés sont de très belle qualité et les huiles sont fabriquées dans le respect de la plus grande tradition.

Les cerneaux de noix et les amandes de noisettes sont broyés par une meule en silex de 500 kg. Une fois le fruit écrasé, nous obtenons une pâte qui est chauffée lentement dans une poêle en fonte. Cette pâte est ensuite pressée. Sous une pression de 40 tonnes l'huile s'écoule et embaume le moulin de son parfum subtil. Elle est ensuite décantée et conditionnée sans additif ni conservateur.

Conseils :

Les huiles de noix et de noisettes ne doivent pas être utilisées pour la cuisson. Elles s'utilisent pour les salades vertes ou les crudités.

- L'huile de NOIX parfume les plats cuisinés : haricots blancs, lentilles, fèves, pois cassés.
- L'huile de NOISSETTES accompagne les poissons cuits au four, à la poêle ou à la plancha : au moment de servir arrosez les d'un filet de noisettes.

Pour les salades composés avec du saumon, du thon, des crevettes faites une vinaigrette huile de noisettes et de vinaigre balsamique.

Pour vos gâteaux aux noix ou au chocolat, enduisez votre moule d'huile de noix ou noisettes, elles aromatiseront vos pâtisseries.

Conservation : les huiles à l'abri de la lumière et de la chaleur. Ne laissez pas les huiles sur votre plan de travail car les UV oxydent l'huile.

Nous terminerons et vous précisons que même si le soleil n'a pas été au rendez-vous pendant ces trois jours : l'accueil des familles, les repas, l'ambiance et les visites ne nous ont pas fait regretter ce Rassemblement.

LE BUREAU

