



N 207 Aout 2018

# TARADEAU **Info**

## Traditions estivales

L'aïoli est très marqué dans le patrimoine provençal, notamment comme repas du vendredi. Il y a encore quelques décennies, il était même considéré comme indispensable le soir du vendredi saint. C'est aussi lui qui termine toutes les fêtes de village. A Taradeau, le 14 août prochain sous la salle des fêtes vous pourrez ainsi participer à un aïoli géant organisé par le comité des fêtes.



Si nous n'avons pas beaucoup d'informations sur la date d'apparition de l'aïoli dans la cuisine provençale, l'ail est en revanche mentionné très tôt dans l'histoire de la gastronomie. Dès l'Égypte ancienne (3200 avant J.C) l'ail est déjà utilisé. On en donnait aux esclaves qui construisaient les pyramides afin de leur donner de la force. L'aïoli quand à lui avait sa place en famille le vendredi, c'était une façon d'accommoder la morue, le poisson le plus couramment consommé dans les campagnes puisque séché et salé il ne posait pas de problème de conservation en dépit des fortes chaleurs. Voici la recette de ce que l'on nomme aïoli ou « aiet » en provençal. Prenez environ deux gousses d'ail par personne, épluchez-les et déposez-les dans le mortier, réduisez les en pâte au moyen d'un pilon. Ajoutez une pincée de sel, un jaune d'œuf et versez y l'huile d'olive à petit filet en tournant avec le pilon. Observez de verser l'huile très lentement et durant ce temps ne jamais s'arrêter de tourner. Vous devez obtenir une pommade épaisse. Quand vous aurez versé la valeur de trois ou quatre cuillerées d'huile, ajouter un jus de citron et une cuillerée d'eau tiède. Continuez à verser l'huile petit à petit jusqu'à ce que la pommade soit épaisse. Telles sont les indications du célèbre J.B Reboul dans sa bible « La cuisinière provençale » (qui date de 1900). Reste que l'aïoli, tel qu'on le déguste, c'est l'ensemble du plat avec la morue, les œufs durs, les haricots verts, la betterave, le chou fleur, les pommes de terre et les carottes...Au bord de mer il peut recevoir des bigorneaux et du poulpe.. Attention tout de même, trop riche, il s'éloigne de la tradition. Une superstition très ancienne veut qu'il ne faut surtout pas de courant d'air dans la cuisine: les ménagères fermaient alors portes et fenêtres de crainte de rater l'aïoli.... Après le repas, si vous craignez d'avoir l'haleine un peu forte, sucez un grain de café!

## Traditions de Noël

Le jeudi 28 juin s'est tenue la première réunion de préparation des festivités autour des traditions de Noël. Tout d'abord, nous tenons à remercier tous ceux qui ont répondu présent. De nombreuses idées ont vu le jour et laissent envisager 4 jours d'animations au cœur de notre village. A l'heure actuelle, nous faisons appel entre autre, à des volontaires pour un éventuel concours de bûches de Noël (participants et membres



du jury), des bénévoles pour la pastorale ainsi que des personnes pouvant nous prêter tout objet en relation avec les traditions pour notre exposition. La prochaine réunion aura lieu le jeudi 21 septembre à 18h30 à la salle de l'ormeau. N'hésitez pas à vous joindre à nous! Pour nous contacter: 07.86.53.48.30 ou 06.09.63.36.12. Merci, Natacha