



Confitures, Gelées, Pâtes de fruit, Crème de marron, Fruits secs

Lettre n°5

Août 2021

Cette lettre « électronique » délivre ici et là des informations sur la vie et les nouveautés de la **Maison Ici Même**. Vous serez ainsi renseigné.es sur les cultures, le travail, la production et les rendez-vous de Pascale de Charentenay depuis ses contreforts du Belchou.

Cette lettre au format pdf comporte 4 pages en comptant celle-ci. N'oubliez pas de les faire défiler pour avoir accès à toutes les nouvelles.

Comme indiqué en page 4, le prochain RDV est fixé le **11 septembre à Petit Chalue à Saint-Barthélémy**, vous avez **jusqu'au 4 septembre pour passer vos commandes**.



Des confitures et des livres

Automne en été

Après un été qui n'en fut pas un, pluie et froid ont freiné la maturité des fruits, ont fait pourrir les mûres sauvages, ont gorgé les sols d'eau quand d'autres régions étaient en manque d'eau et subissaient d'immenses brasiers. On se remettait tout juste des gelées, on voyait d'un bon œil l'été se profiler en juin avec quelques bonnes chaleurs. Mais la fin juin s'est avérée maussade et le mois d'août fut épouvantable, c'est bien simple on a eu l'impression de passer un mois dans un nuage, petit brouillard persistant, pluie fine quasi-quotidienne et des températures parfois sous 10°. Une sorte d'automne en plein été. Nous avons rallumé-la cuisinière à bois 3 fois!

Malgré tout, les fruits rouges ont réussi à pousser et les pommiers sont chargés de fruits. Les prunes ont fini par mûrir et les poires sont énormes. On attend les figues qui ici sont toutes vertes.

L'air du temps

C'est à la fois le temps des cueillettes et celui des confitures.

J'ai cueilli des mûres tous les jours depuis début août, des framboises en juin puis fin août. Les groseilles et les cassis ont été précoces mais les myrtilles ont pris leur temps.

J'ai également ramassé des prunes à Hosta chez un voisin, quelques kilos à Saubrigues, des coings à Saint-Barthélemy, d'autres fruits à Orsanco. Merci aux généreux donateurs qui me permettent de fabriquer des confitures tant que mes arbres ne produisent suffisamment.

Je peaufine mes recettes et fais des expériences, j'ai utilisé les physalis d'un producteur de Larceveau pour les mélanger avec la mûre de culture, j'ai également mélangé ces mûres avec du cassis et de la rhubarbe de mon potager, j'adore faire des essais en imaginant le goût que cela va avoir.

Pour les prunes, j'ai mélangé des prunes blanches à la chair juteuse mais pas très goûteuses avec des prunes sauvages et de la prunelle. La prunelle vient exhausser le goût de la prune et ajoute de la pectine à la confiture.

L'épépineuse m'a donné quelques difficultés au départ, mais, grâce à Justine, j'ai réussi à la dompter en étant plus délicate avec elle. Cela me fait gagner du temps et me permet de traiter de plus grosses quantités. Avec un trépied à gaz et un grand rondau, je peux cuire 15 kg de confiture.

Évidemment, j'occupe encore la cuisine et ce n'est pas toujours évident. Un projet d'atelier dans notre grange mûrit doucement à mesure que ma production augmente.



Le verger

Quelques jeunes pommiers ont donné des fruits, cela permet de connaître les variétés de pommes et leur goût. J'ai plié les branches des plus grands pour accélérer leur mise à fruit et limiter la pousse des bois.

Fin juillet, j'ai suivi une formation de greffe en écusson qui se pratique en été. C'est très simple et je l'ai montré à toutes les personnes qui le voulaient.

J'ai également appris à faire des porte-greffe avec des repousses, ainsi je produirai mes arbres l'année prochaine.

Je conserve des noyaux de prunes, cerises, abricots et pêches dans des seaux pour faire des petits arbres que je grefferai ensuite.

Même si un noyau sur dix prend, c'est déjà ça.

Grâce à la pluie, j'ai bouturé avec succès des framboisiers tout l'été, comme quoi même le mauvais temps peut avoir des bons côtés.

On aimerait quand même enlever les bottes et les polaires et réchauffer nos vieilles couennes comme la terre.

Côté livres Ici Même

Tout d'abord, une information d'importance, j'associe l'édition à mon activité d'arbres et de confitures. Trois livres sont d'ores et déjà disponibles, sur nos lieux de vente ou par correspondance :

Valérie Fernandez, *Plantes sauvages comestibles des barthes de l'Adour*, 10 euros.

Émilie Mendieta, *Réapprendre à se guérir avec les herbes sauvages*, 10 euros.

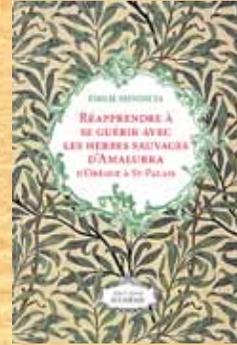
Teddy Haffner (photos) et Didier Periz (textes), *Le Monde sans nous*, 12 euros.

Teddy Haffner et Didier Periz présenteront leur livre à Saint-Barthélémy le 2 octobre. Ceux qui l'ont commandé viendront le retirer ce jour-là et il reste des exemplaires pour les autres.

Les livres de Valérie Fernandez et Émilie Mendieta sont disponibles aux librairies Hirigoyen (Bayonne), Le Moment (Salies-de-Béarn), à l'épicerie Bio (Saint-Palais).

Côté lectures

Dans la gueule de l'ours de James A. McLaughlin. Ce roman associe l'intrigue criminelle et le rapport à la nature sauvage dans la même logique de prédation. Un ancien criminel traqué par des narco-trafiquants trouve refuge dans un domaine sauvage et préservé dont il devient le gardien contre des braconniers chasseurs d'ours. Sa relation solitaire et fusionnelle à la nature va tout à la fois le protéger et le happer presque jusqu'à la folie. Un livre haletant et édifiant : « Nous aimons penser que nous sommes exceptionnels, nantis d'une âme, des anges ou des fées, les enfants préférés de Dieu. Le tour de magie qui fait de nous de la matière animée ne nous suffit pas. »



Recette de Valérie Fernandez extraite de son livre sur les Plantes sauvages comestibles

Soupe de plantain à l'oignon

Deux poignées de feuilles de plantain lancéolé, un litre de bouillon de bœuf, 500 g d'oignons, 3 jaunes d'œuf, 2 c. à s. d'huile, 1 c. à s. de marc de raisin, fromage râpé, croûtons grillés, sel, poivre.

1. Émincer les oignons, hacher finement les feuilles.
2. Dans une cocotte, suer les oignons émincés.
3. Faire fondre le plantain haché sur un fond d'huile et mélanger délicatement les deux préparations.
4. Ajouter le bouillon de bœuf et laisser mijoter doucement pendant 20 minutes à couvert.
5. Battre les jaunes d'œuf dans un bol avec le marc et quelques cuillerées du bouillon.
6. Ajouter le tout dans la cocotte.
7. Servir sur un lit de croûtons et fromage râpé.

La pensée du jour

« C'est un paradoxe immense, et le vrai secret des hommes et femmes d'action : ils agissent précisément parce qu'ils ne savent pas ce qu'ils font.

Ils le savent bien un peu, sinon ils ne se lanceraient pas. Mais s'ils le savaient complètement, ils n'auraient plus besoin de le faire. Ils n'agissent pas parce qu'ils savent, mais pour savoir. »

Ollivier Pourriol, Facile



*Confitures
Gelées
Pâtes de fruit
Crème de marron
Fruits secs*



Un village,

Hosta est situé au cœur du Pays Basque entre Basse-Navarre et Soule, à quelques encablures de la Haute-Navarre. Niché dans un cirque éloigné de l'urbanisation, le village a conservé sa sauvagerie et son authenticité.

des confitures,

Arboricultrice en conversion bio, Pascale a une éthique et use de pratiques agro-écologiques au service d'une petite production.

des livres et du bonheur

Dates à retenir

Prochaine vente de confitures et quelques livres

Samedi 11 septembre de 16h00 à 18h00 à Petit-Chalau au bord de l'Adour, Saint-Barthélémy

Passez vos commandes avant le 4 septembre, par téléphone au **06 37 42 72 28** ou par mail à **icimeme64@gmail.com**

Présentation d'Un monde sans nous par Didier Periz et Teddy Haffner

Samedi 2 octobre, 17h à Petit Chalau au bord de l'Adour, **Saint-Barthélémy**

Vendredi 12 novembre, 18h30 à la librairie Le Moment à **Salies-de-Béarn**

Samedi 4 décembre, 17h à la librairie Olympique à **Bordeaux**

Liste des produits disponibles

Gelée de coing, 360g, 240g
Gelée de pomme, 360g, 240g
Gelée de pomme-coing, 360g, 240g
Confiture de fruits rouges, 240g
Confiture de framboises, 240g
Confiture de mûre rhubarbe, 360g, 240g
Confiture de mûre physalis, 360g, 240g
Gelée de mûre cassis, 360g, 240g
Confiture de prunes et prunes sauvages, 360g, 240g
Confiture de prunes violettes, 360g, 240g
Confiture de prune jaune, 360g, 240g
Confiture de pêche, 360g, 240g

Confitures d'hiver

Confiture de kiwi en conversion bio, 360g, 240g
Gelée de citron bio, 360g, 240g
Marmelade de clémentines bio, 240g

Tarifs

Pot de confiture et gelée de 360 g : 5 euros

Pot de confiture et gelée de 240 g : 4 euros

j'essaie de satisfaire tout le monde, ne m'en veuillez pas en cas de manque, je vous préviendrai.

Quand cela vous est possible, merci de ramener les pots de confiture vides.

Pascale de Charentenay,
Urrutigaraia, 64120 Hosta
06 37 42 72 28 •
icimeme64@gmail.com