



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

Lettre n°6

www.icimeme64.fr

Novembre 2021

Cette lettre « électronique » délivre 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.

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

D'ici la fin de l'année, trois rendez-vous sont proposés :

27 novembre de 10h00 à 12h00 à Petit Chalue à Saint-Barthélémy,

27 novembre de 14h30 à 17h à Arbonne, 3, chemin Mestelaenea chez Michèle et Martin de Charentenay.

18 décembre de 14h00 à 16h00 Vente Crème de marron à Petit Chalue à Saint-Barthélémy,



Chaleur, vent et mulots

Été en automne

Petit à petit le son des cloches des animaux en estive s'espace, les petits points blancs accrochés aux flans de la montagne disparaissent, les nuits fraîchissent, les cheminées des maisons fument sporadiquement suivant la valse hésitation du froid et du chaud. L'été indien ne veut pas laisser la place à l'automne et nous non plus. On hésite à rentrer le linge, les plantes gélives, les boutures, et hop! le soir, le vent nous glace et l'humidité est là.

J'ai fait venir une scierie mobile qui a débité quelques grumes en planches pour mon futur atelier de transformation. Vous verrez des photos sur la page d'actualités de mon site.

Formations, manifestations publiques et festivités ont animé notre automne, les 30 ans de Sagartzea à Garro, formation sur le séchage des fruits, la belle journée du 16 octobre à Ostabat sur la biodiversité. Autant de lieux et de rencontres avec des paysans pour qui les questions de changement climatique, d'adaptation, de sobriété résonnent.

Mais comment fait-on pour faire face au défi climatique dans nos maisons, nos cultures, nos villages individuellement et surtout collectivement. Quid de la gestion de l'eau, des ressources en énergie renouvelable, l'eau, le vent, le soleil, les pets de vache...

Vie du verger

Les tempêtes d'automne arrivent l'une derrière l'autre comme une succession de petites salves annonciatrices des vraies tempêtes d'hiver, les dures de dures. En septembre, la première a fait s'envoler les bâches disposées pour préparer les nouveaux carrés de plantation de petits fruits.

J'ai décidé de planter des pieds de myrtilliers, cassissiers et groseilliers supplémentaires dans la prairie haute. Avec des boutures et l'achat de plants, histoire de multiplier les chances que ça marche. Les bâches en plastique noir servent à tuer les herbes et favorisent le travail de mineur des mulots. Dans quelques semaines, je n'aurai plus que les trous à faire... Cette même tempête a fait bouger 2 jeunes pommiers que j'ai redressés, j'espère qu'ils survivront.

J'ai désherbé et paillé framboisiers, myrtilliers, et tous les petits fruits pour affronter l'hiver. Les framboisiers donnent encore un peu mais c'est la



fin des fruits. J'ai récolté si peu de périlles que je ne peux les proposer en confiture. Pommes, raisins, poires sont aussi récoltés, le jardin devient nu et commence à perdre ses feuilles.

Pour les arbres un dernier coup de gyrobroyeur début octobre.

Des rongeurs sont venus grignoter le pied de 2 poiriers et d'un myrtillier. J'ai bouturé celui-ci, mais les poiriers ne s'en remettront pas. Je compte sur les chats et le chien pour s'associer aux milans royaux dans leur chasse aux rongeurs.



Les récoltes et la cuisine

Tous les fruits d'été ont été transformés en confitures, vous trouvez la liste en page 4 et sur le site (www.icimeme64.fr) à la page confitures et gourmandises.

C'est la période des châtaignes: récolte, préparation de la purée et congélation jusqu'à la semaine du 16 décembre où je vais faire la crème de marron puis la passer à l'autoclave du lycée Errecart de Saint-Palais.

J'ai aussi récolté des arbouses à Labenne en bord de mer et réalisé une confiture d'une belle couleur orange

Je transforme la purée de coing et de pomme en pâte de fruits, je vais faire des essais avec l'arbouse également.



Nouveau : le site d'Ici même

www.icimeme64.fr

Après une formation, j'ai réalisé mon site internet. Régulièrement mis à jour, regardez-le, partagez-le.

Vous y trouvez nos points de vente,

Vous y lisez les dernières nouvelles,

Vous accédez à la liste des produits disponibles

Vous y passez vos commandes,

Vos amis peuvent s'y inscrire et recevoir automatiquement ma lettre d'infos.

Si certains souhaitent une vente plus près de chez eux, n'hésitez pas à me le proposer, je me déplacerai volontiers. Vous pouvez ainsi inviter vos amis plus près de chez vous et leur faire découvrir mes produits .

Côté livres Ici Même

Il reste peu d'exemplaires d'**Un Monde sans nous**, vous pouvez encore l'acheter à la librairie Hirigoyen et à Bayonne, à la librairie Le Moment à Salies-de-Béarn ou à la librairie Olympique à Bordeaux. Mieux, profitez des présentations qu'en font leurs auteurs

le 12 novembre à 18h30 à Salies-de-Béarn, librairie Le Moment

le 4 décembre à 19h00 à Bordeaux, librairie Olympique.



Recette de saison

Purée ou Soupe de potimarron-betterave

Un joli potimarron, une non moins plaisante betterave, deux-trois oignons jaunes aguicheurs, une carotte facultative et néanmoins appréciée.

1. Émincer carotte, oignons et détailler la betterave en cubes de 5 mm.

2. Dans une cocotte, lestée d'une giclée d'huile d'olive, suer à couvert, très tendrement, carotte, oignons et betterave sur lesquels on aura semé quelques grains de sel.

3. Pendant que la cocotte sue, peler le potimarron, le couper en deux, récupérer les graines ou les jeter, puis le détailler en morceaux de 3 à 4 cm qu'on ajoutera à notre préparation. Touiller et laisser revenir l'ensemble délicatement en veillant à ne rien cramer.

4. Après une bonne heure, lorsque nos légumes ont gagné en moelleux et répandu leur saveur, cuits dans leur eau propre, si c'est une soupe que vous voulez, ajouter de l'eau chaude, mais, si c'est une purée, abstenez-vous et laissez cuire jusqu'au fondant des betteraves.

5. Durant la cuisson, il est possible d'ajouter aromates et épices de votre choix (si vous êtes certains du résultat), du cumin par exemple, sinon rien, ce sera bon ainsi.

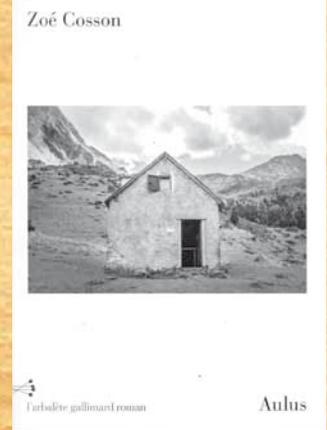
6. La cuisson terminée, mixez pour une soupe, écrasez pour une purée, goûtez, rectifiez le sel, ajoutez (facultatif) poivre ou piment d'Espelette, un peu de beurre si vous en êtes un adepte peu soucieux de votre digestion. Servez.

Il existe des variantes à cette préparation; on peut se passer de betterave, on peut lui préférer des châtaignes, ou remplacer le potimarron par du butternut ou les associer. On peut également accompagner la soupe de graines torréfiées, et j'en passe...

Côté lectures

Aulus de Zoé Cosson.

Un joli livre sur un village d'Ariège où l'auteure a passé une partie de ses vacances dans un hôtel décati acheté par son père. Les personnages sont décrits avec délicatesse, la langue est poétique et le récit s'écoule comme la petite rivière du village roulant ses galets d'une maison à l'autre. À la lecture de ce texte j'ai revécu mon arrivée à Hosta également dans un cirque, comme Aulus, les courses en montagne, la proximité de la nature.





*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 gourmandises

Samedi 27 novembre

10h00 à 12h00 à Petit-Chalau au bord de l'Adour, Saint-Barthélémy

14h30 à 17h00 à Arbonne, 3 chemin Mestelaenea chez Michèle et Martin de Charentenay.

Samedi 18 décembre de 14h00

à 16h00 à Petit-Chalau au bord de l'Adour, Saint-Barthélémy, vente spécial crème de marron

***Passez vos commandes avant le
22 novembre***, 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

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

Samedi 4 décembre, 19h à la librairie Olympique à ***Bordeaux***

Liste des produits

Dans votre commande, n'oubliez pas de préciser le poids

Arbouse, 240g et 360g
Fruits rouges, uniquement en 240g
Framboise, 240g et 360g
Mûre cassis, uniquement en 240g
Mûre physalis, uniquement en 240g
Mûre rhubarbe, 240g et 360g
Mûre raisins bio, 240g et 360g
Kiwi, uniquement en 240g
Pêche jaune, 240g et 360g
Pêche rouge, 240g et 360g
Poire, uniquement en 360g
Prune rouge, 240g et 360g
Prune et prune sauvage, 240g et 360g
Prune jaune, 240g et 360g

Gelée de citron bio, uniquement en 240g
Gelée de pomme raisins, 240g et 360g
Gelée de pomme coing, 240g et 360g
Gelée de coing, 240g et 360g

Pâte de coing
Pâte de pomme coing

Tarifs

Pot de confiture et gelée de 360 g : 5 euros

Pot de confiture et gelée de 240 g : 4 euros

Pâte de Coing ou Pomme-Coing conditionnée sous-vide : 3 euros les 100g

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
www.icimeme64.fr