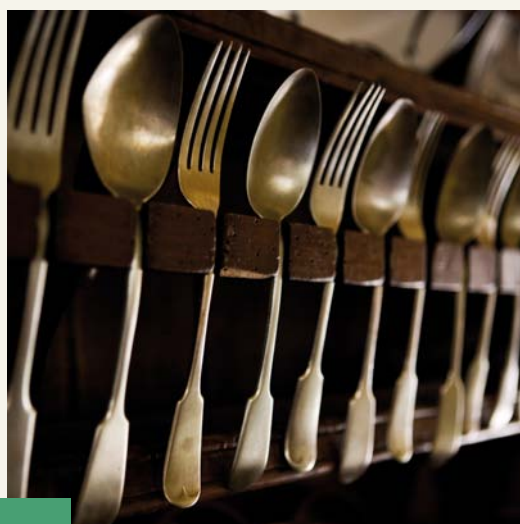


DOSSIER DE PRESSE

UN MAS DE COGNAC

RECETTES ET ANECDOTES
À DAUMAS GASSAC

Veronique Guibert de La Vaissière



MAS
DE
DAUMAS GASSAC



UN MAS DE COCAGNE



Véronique Guibert de La Vaissière

Véronique Guibert de La Vaissière est languedocienne. Ethnologue, après une maîtrise de psychologie et un doctorat d'Ethnologie, elle s'est consacrée à des recherches de terrain en Irlande, depuis 1968 jusqu'à aujourd'hui. Son livre *"Les quatre Fêtes d'ouverture de Saison de l'Irlande ancienne"* présente une partie de ses travaux.

En 1972, elle acquiert avec son mari, le Mas Daumas (Aniane, Hérault), et développe le vignoble, bientôt connu comme "Mas de Daumas Gassac"... Cinq fils y naîtront... Et maintenant des petits-enfants...

Ecrivain, conférencière, peintre, elle anime un Atelier créatif où elle guide aujourd'hui des séances de relaxation et visualisation fondées sur l'Imagerie mentale accompagnant le chemin de guérison.



De manière alerte, "Un Mas de Cocagne. Recettes et anecdotes" ouvre une fenêtre sur les odeurs du potager et de la cuisine du Mas de Daumas Gassac, auxquelles se mêle le parfum des souvenirs...

Autobiographie culinaire d'une libertaire qui n'avait, à vrai dire, rien d'une cuisinière par vocation, les influences depuis l'enfance, l'adolescence, la vie au Mas... jusqu'aux voyages de l'ethnologue, y sont livrées par petites touches. Il est question, ici, du goût des choses, dans leur fraîcheur, leur saveur, ce qui rend unique un plat puisqu'il est la rencontre éphémère d'une inspiration, d'une imagination et d'une saison avec un palais...

Les recettes sont généralement très faciles à réaliser, mais invitent le lecteur à découvrir une "table" de charme.

UNE INVITATION
À SE LAISSER SURPRENDRE ET SÉDUIRE !



SALADE DE POIS CHICHES D'ANIANE

Dans l'Ancienne, beaucoup de légumineuses étaient associées à la mort, parmi lesquelles les pois chiches, qui entrèrent dans la composition des repas à l'époque de la restauration du Maus, sous le règne de Louis XIV. C'est à l'époque que semblerait avoir été inventée la recette de cette salade. C'était l'occasion d'une dévotion à Aniane, « notre » village, voisin d'Aniane. C'était le mardi d'après, que l'on croit durade, où l'on ne cherchait pas à « prévenir », mais où l'on était soi-même, inconsciemment, sans calcul de bien. Voilà ce que m'a toujours inspiré, depuis lors, le souvenir de cette émouvante salade de pois chiches.

- 500 g de pois chiches
- 1 c. à café de sucre semoule
- 1 c. à café de vinaigre
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de coriandre
- 1 c. à café de menthe
- 1 c. à café de persil
- 1 c. à café de basilic

La veille, mettez les pois chiches à tremper dans de l'eau avec un peu de bicarbonate de soude.

Le jour même, faites-les cuire 30 à 45 min avec du sel. À la Cocotte-Minor avec un peu d'eau sale. Égouttez, gardez l'eau : c'est une bonne base pour une soupe ou un coulis.

Les pois chiches doivent être très tendres, car ils doivent être très faciles à mâcher.

Mettez les pois chiches dans un saladier et faites l'assaisonnement dans un bol à part avec l'huile d'olive, le mustarde, les graines d'aloueres, le sel et le poivre. Versez sur les pois chiches et mélangez.

Coupez le persil ou du basilic, à parser sur la salade.

On peut aussi mettre quelques olives, noires ou vertes, et des morceaux de fromage de brebis frais.

GÂTEAUX AU CHOCOLAT DES AMIES

Chaque famille doit avoir sa recette de gâteaux au chocolat. Les uns sont plus secs que les autres, les autres sont plus doux... Ce qui me vient d'abord à l'esprit, ce sont des gâteaux au chocolat - voici celles que je pratique le plus souvent.

GÂTEAU DE CHANTAL

- 100 g de beurre
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 100 g de lait
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre

Mélangez le sucre et le beurre très doux, ajoutez les jaunes d'œufs. Fouettez pour que le mélange blanchisse.

Ajoutez le chocolat fondu et remuez, puis le blanc d'œuf.

Faites cuire 20 min au four, à chaleur modérée.

Faire bouillir le tout et rayer le gâteau. Laissez refroidir.

VGOT DE 4 HEURES

Encore une recette gasconne ! Le vin gascon au feu. Et ne croyez pas, il est « en chemin » !

Préchauffez le four à 200°C.

Contraintement à votre tradition, ne pelez pas l'ail et ne le mourez pas dans le gigot.

Chauffez la saumure du bain au grand feu, et portez à ébullition, dans lequel le gigot passera toute la cuisson.

Placez le viande préalablement badigeonnée de la graisse de canard et faites-la dorer de tous les côtés dans le bain pendant 2 à 3 h.

Sortez le gigot du bain et laissez-le sécher à l'air libre pendant 2 à 3 h.

Lorsque la flamme est éteinte, retirez le gigot, salez, poivrez et couvrez. Si vous n'avez pas de saumure, utilisez du papier d'aluminium pour l'envelopper complètement.

Mettez au four et laissez le gigot se cuire au bain-marie à 150°C pendant 4 heures.

En fin de cuisson, le gigot est tendre et fondant et l'ail est merveilleux. Le résultat est stupéfiant.

Servez avec des haricots blancs, des pommes de terre nouvelles ou au four, des oignons.

RIZ À L'AGNEAU OU AU MOUTON

Après des années, il est parfois difficile de manger la même viande froide en saumure. Vous pouvez une manière d'accommoder les restes d'agneau ou de mouton en rizi-vin. C'est un rizi-vin, lorsque vous avez utilisé les dernières parcelles de viande de porc et de gras, plus de laurier, du persil et du poivre. Le résultat obtenu sera à la base d'une bonne soupe ou d'un jus de cuisson pour du riz.



DONNÉES TECHNIQUES



Editeur : Mas de Daumas Gassac

Format : 180 x 247 mm

Pagination : 200 pages

Nombre de recettes illustrées : 90 recettes

Photographies : 65 photos

Couverture : Relié-Broché

Prix : 20€ TTC

Mise en vente : Décembre 2011

Edition également disponible en Anglais



MAS
DE
DAUMAS GASSAC



Mas de Daumas Gassac, Haute Vallée du Gassac, 34150 Aniane – Tél 04.67.57.71.28
prives@daumas-gassac.com - www.daumas-gassac.com