

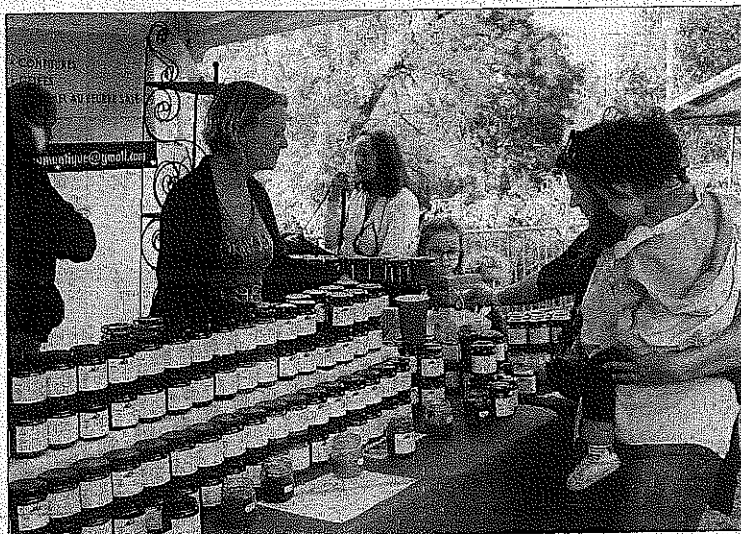
# R PAYS uffécois

■ La fête de la confiture s'étale largement à Saint-Fraigne ■ Les exposants, venus parfois de loin, étaient plus nombreux et les animations ont rythmé le week-end.

## A s'en lécher les babines du côté de Saint-Fraigne

Pascal HUORD  
p.huord@charentelibre.fr

**F**ranck Bonnet avait la mine réjouie de ceux qui ont fait un bon coup. La fête de la confiture organisée à Saint-Fraigne et lancée il y a six ans, en clôture de l'animation des jardins, va crescendo. La preuve, l'animation s'étale de plus en plus entre l'église et les jardins et pour de la confiture, c'est plutôt de bon aloi. Cette année, les visiteurs ont découvert de nouveaux exposants, dont plusieurs venus de Concarneau avec leur caramel au beurre salé. «En fait c'est le maire de chez vous qui est venu nous débaucher», raconte ce producteur de Concarneau. «C'est quatre heures et demie de route, mais on s'est dit pourquoi pas» raconte Didier Homo. «Je voulais renforcer la manifestation, alors je suis allé à cette fête de la confiture. J'ai lancé des invitations et plusieurs ont répondu positivement», confirme le maire. «Mais sans faire ni importance. Le caramel au beurre salé ça s'écrit bien dans cette fête. L'année prochaine j'espère que l'on aura aussi des producteurs de noix ou noisettes», ajoute-t-il. Les producteurs de Concarneau regrettent pas leurs quatre



À l'image de ce couple de Saint-Malo, les exposants sont venus parfois de loin pour proposer tout un assortiment de caramels au beurre salé. Photos CL

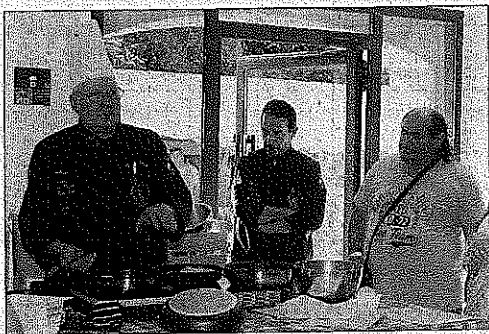
heures et demie de route, d'autant qu'ils apportent une note particulière dans leurs confitures puisqu'ils sont également producteurs de safran. Une valeur ajoutée

qui attire le public. Renate, autre Bretonne mais de Saint-Malo, également débauchée par Franck Bonnet, est venue faire la différence avec ses caramels au beurre salé «tourné à la main», parfumé avec une pointe de vanille, de thym ou de poivre du sichuan. «Ici on est un peu en terre de mission» estime le couple.

**«C'est bien organisé et c'est convivial»**

À Saint-Fraigne, c'est à chacun de se distinguer. Annie Vaffier, de Macon, affiche tous les prix qu'elle a glanés. Elle est venue sur les conseils de Philippe Gardette, le maître confiturier, une référence. «Pour moi aussi c'est une première. On verra, mais en tout cas, c'est bien organisé et surtout c'est convivial», confie l'exposante. Pour les historiques du rendez-

vous, comme Martine Thomas, présente depuis l'origine avec ses confitures parfumées de cognac ou de fleurs de géraniums, «plus il y a de producteurs mieux c'est. Au début nous n'étions que trois. Là ils ont fait fort», reconnaît-elle. Surtout que les organisateurs ont renforcé l'animation. À côté de Philippe Gardette, le champion du monde des confitures présent sur les foires 40 week-ends sur 52, «mais celle de Saint-Fraigne est la plus conviviale», son copain Marcel Fraudet, spécialiste de la tarte tatin a fait un tabac. Enfin, la musique ou les déambulations de la compagnie Juste Nez, la bien nommée, ont ponctué le week-end. Même Martine Pinville, secrétaire d'Etat au Commerce et à l'Artisanat, a fait le déplacement. Mais ce sont quand même les saveurs sucrées qui ont remporté les suffrages.



Marcel Fraudet, le maître de la tarte tatin, s'est taillé un gros succès.

### ■ RUFFEC

#### Amiante et pesticides à l'affiche du Family mercredi

**L**e film documentaire «Les Sentinelles» sera projeté au cinéma Family à Ruffec, ce mercredi 5 octobre à 20h30 en présence du réalisateur Pierre Pezerat et de Paul François, agriculteur qui a gagné son procès en appel contre Monsanto, et président de l'association Phyto-victimes. Le film raconte comment Henri Pezerat, chercheur et militant, a consacré la moitié de sa vie à défendre les victimes de l'amiante et comment à sa mort sa compagne et quelques autres ont repris le flambeau. Victimes de l'amiante, des pesticides et autres poisons, ces hommes et ces femmes ont retrouvé leur dignité dans le combat pour faire reconnaître leur malade et demander des comptes à ceux qui les ont empoisonnés. Ce besoin de justice s'affranchit totalement du cadre socioculturel de ceux qui sont victimes et casse le clivage qui peut exister entre monde ouvrier et paysan. Amiante, pesticides, au XX<sup>e</sup> ou XXI<sup>e</sup> siècle, les pratiques de certains industriels et de leurs lobbies restent les mêmes. Les victimes sont passées par la moulinette du soupçon. Chacun raconte le calvaire de ces accusations, y compris de la part de médecins. Ce film montre que c'est grâce à la mobilisation des travailleurs de l'amiante et l'arrivée des problèmes de santé chez les consommateurs que son interdiction a pu être possible. En gagnant son procès en appel contre Monsanto, Paul François montre combien la victoire est belle, combien elle lui a coûté, et en quoi elle est symbolique et porteuse d'espoirs.

### ■ AUNAC

Assemblée générale de la gymnastique mercredi. Le club de gym de la commune tiendra son assemblée générale ce mercredi à 21 heures, après le cours, à la salle des fêtes. Ordre du jour: prix de la carte annuelle, manifestations organisées par le club, questions diverses. Un verre de l'amitié clôturera l'assemblée.

### ■ VILLEFAGHAN

Le marché de Noël cherche des producteurs de nourriture. L'association Synergie organise un marché de Noël le 18 décembre à la salle des fêtes de Villefaghan. Les inscriptions sont ouvertes et les organisateurs lancent un appel aux producteurs de foie gras, fromage, chocolat pâtisserie, nourriture festive. Contact au 06 08 60 58 44.

**POMPES FUNÈRES Poitou Granit PF** 05.45.62.33.26  
24h/24 - 7J/7

**NOUVEAU à Aigre**

**Pompes Funébres**

**Spécial Ouverture Poitou Granit**

- 10% sur les fleurs artificielles et sur les plaques
- Frais de dossier offerts sur les contrats obsèques

Le fabricant de votre monument funéraire dans la région

- Pompes Funébres • Accés chambres funéraires • 24h/24 • 7J/7
- Monuments funéraires • Organisation d'obsèques • Devis Gratuit

43 Grand Rue - AIGRE - 05 45 62 33 26  
5 rue du Docteur Maurice Tufard - RUFFEC - 05 45 30 72 32

offres valables jusqu'au 2 novembre 2016



## Loisirs 16

## AUJOURD'HUI

## Animations

## ANGOULÊME

Initiation court métrage. Un univers et des techniques à découvrir : écriture, prise de vue, montage et son. À partir de 16 h jusqu'à 18 h. Médiathèque l'Alpha, 1, rue Coulomb. Tél. 05 45 94 56 00.

## BLANZAC-PORCHERESSE

Festival au fil du conte. Christèle Pimenta dans « Retour à Cloningtown » avec Arthur Maréchal à la guitare. Tout public, à partir de 11 ans. À 20 h 30. Cinéma.

## CHENOMMET

Marché fermier. Les producteurs proposent : légumes, plants, viandes, fromages, laitages, miels, pains, vins, jus de raisins, confitures, œufs, fleurs, ornements... À 16 h. Chez Durand. Tél. 05 45 68 99 40.

## COGNAC

Ciné-débat. Projection du documentaire « Roma, 7 jours dans la Ville éternelle », en présence de l'auteur Philippe Sorell. À 14 h 30 et à 20 h 30. Le Palais des Congrès. La Salamandre, 16, rue du 14-Juillet. Tél. 06 08 22 79 07.

## JARNAC

Festival au fil du conte. « La Palabre des vestibules » par Ladjji Dialla. Contes africains. Spectacle familial à partir de 9 ans. À 20 h 30. Médiathèque de l'Orangerie, 7, quai de l'Orangerie. Entrée libre. Tél. 05 45 35 42 29.

## Musique

## ANGOULÊME

Electro pop. Concert de Lescop et Grand Blanc. Ouverture des portes trente minutes avant le début du concert. À 20 h 30. La Nef. Rue Louis-Pergaud. Tarifs : 20 € / 16 € sur réservation, 14 € réduit, gratuit abonnés Internet. www.lanef-musiques.com. Tél. 05 45 25 97 00.

Soirée musique à la demande. Soirée Jukebox avec DJ Fred aux platines. Gratuit pour tout le monde jusqu'à 23 h. À partir de 21 h. Dancing Le Marysa, ZE Ma Campagne, 33, impasse Félix-Nadar. Tél. 05 45 69 31 42.

## SAINT-SIMEUX

Blues rock / rock. Concert du groupe Third Stone. Entrée libre. À 22 h. Pub Gabariers. Tél. 05 45 66 23 11.

## Patrimoine

## ANGOULÊME

Visite guidée. Le musée propose une visite privée de la cartonnerie de la Boème à La Couronne, orchestrée par Lydia Bonnaud, chargée de qualité. La cartonnerie fait partie des rares structures familiales encore en activité. Visite gratuite, sur inscription. À 15 h, 134, rue de Bordeaux. Tél. 05 45 92 73 43.

## Spectacles

## COGNAC

Visite installation magique. « Projet fantôme » d'Étienne Saglio. L'installation magique est à visiter librement, au théâtre. Jusqu'au vendredi 7 octobre. À partir de 13 h 30 jusqu'à 18 h 30. L'Avant-Scène, 1, place Robert-Schuman. Tél. 05 45 82 58 70.

## SAINT-MÉDARD-DE-BARBEZIEUX

Spectacle équestre. La magie du spectacle avec la doma vaquera : l'art du dressage andalou, la voltige cosaque... de la musique et des chants. Repas tapas. À 20 h. Écurie El Paso, au lieu-dit Chez Chéty. Tél. 05 45 98 09 36.

## « Le test ultime, c'est la tartine »

SAINT-FRAIGNE Philippe Gardette sera présent à la Fête de la confiture et de la tarte tatin ce week-end

Le sujet peut sembler frivole mais réaliser une bonne confiture n'est pas donné à tout le monde. Prise de conseils auprès de Philippe Gardette, le spécialiste français de la confiture. Preuve s'il en fallait une, il est quadruple champion du monde de confiture et président des Maîtres confituriers de France. Ce week-end, il est l'invité d'honneur à la Fête de la confiture et de la tarte tatin à Saint-Fraigne (1). Entretien gourmand.

« Sud Ouest » Qu'est-ce qu'une bonne confiture ?

Philippe Gardette : Une confiture se doit de n'être ni trop liquide, ni trop dure. Le test ultime est la tartine, une bonne confiture doit être facilement tartinable. Elle doit contenir des morceaux de fruits. Et qu'ils soient identifiables dès la première bouchée.

Est-ce que la bonne recette est 1 kg de sucre pour 1 kg de fruits ? Non. Ces mesures valaient pour l'époque de nos grands-mères. Aujourd'hui, à une époque où nous surveillons notre alimentation, la base de sucre a baissé. En moyenne on met 650 à 700 grammes de sucre pour 1 kg de fruits. Cette règle est bien entendue assujettie au goût. Cela dépend donc du fruit, plus ou moins acide, de son taux de maturité aussi. Il faut donc goûter. Toujours.

Attention aussi à ne pas baisser trop la dose de sucre car il sert de conservateur. Il ne faut jamais passer en dessous de la barre des 600 à 650 grammes par kilo de fruits.

## DEMAIN

## Animations

## AIGRE

British market. Marché anglais : plus de 20 exposants britanniques seront présents : fromage, charcuterie, bijoux, librairie... Petit-déjeuner offert. À partir de 8 h 30 jusqu'à 13 h. Place de la Mairie. Tél. 09 66 87 02 74.

## COGNAC

Restauration d'art. Fin du projet de restauration d'une Bible du XVII<sup>e</sup> siècle. Rencontre avec Hélène Merlet-Oumani, restauratrice de livres anciens et à 15 h, deux ateliers pratiques autour du dépoussiérage et de la consolidation de petites déchirures. À partir de 16 ans. Gratuit, sur inscription. À 14 h. Bibliothèque, 10, rue du Minage. Tél. 05 45 36 19 50.

## CONDÉON

Bourse aux plantes. Avec des animations, en présence de producteurs locaux. Tél. 06 38 74 54 82.



Le quadruple champion du monde de confiture et président des Maîtres confituriers fera des démonstrations ce week-end. PHILIPPE GARDETTE

Cela sous-entend qu'une confiture est obligatoirement sucrée ? Non. Des confitures de carottes, courgettes ou aubergines existent, mais plus surprenante que j'ai goûtée était une confiture de lentilles. Tout est une question de dosage entre le sucre et le sel. Encore une fois le goût prime.

Mais comment peut-on accompagner ce genre de confitures ? Cela peut très bien s'accommoder sur une viande blanche ou une volaille. Avec un foie gras aussi. Les chutneys, par exemple, s'accordent avec beaucoup de choses comme du poisson, etc. Moi-même je fais de la confiture de potiron ou potimarron que j'associe à des pâtes fraîches.

Quelle confiture allez-vous nous concocter à Saint-Fraigne ? De la confiture de myrtilles sauvages ! De celle que l'on va chercher avec un fusil et une pelle. [Rires]

(1) Fête de la confiture et de la tarte tatin au Foyer rural et à la mairie de Saint-Fraigne, dès 14 heures demain avec soirée-repas et dès 10 heures dimanche avec animations musicales et familiales. Entrée : 3,50 € pour les deux jours. Parrain de la fête : Gérard Baud, chroniqueur culinaire du téléshopping de TFI. Réservations au 05 45 21 57 65 ou par courriel : contact@islenature.fr.

proposée par la librairie Livres pour faire découvrir le jeu-quiz « En route pour la Charente » en présence de Patrick Bayle, auteur du jeu. À partir de 9 h 30 jusqu'à 12 h 30. Marché couvert. Tél. 05 45 31 96 51.

## SAINT-CLAUD

Fête de la cagouille. Un espace nomade avec quatre roulettes, des tipis, yourtes... animé par les groupes de musiques tziganes, jazz et swing manouche : Trio Montmartre, Alma de Fuego Elvis et Arenas. Promenades en calèche, expo, atelier enfant... À 20 h 30, concert des Pères Peinards. Tarif : 10 €.

## VILLEJOUBERT

Animation à la Macaraine. Campement médiéval et démonstrations d'ateliers (calligraphie, cote de maille, plantes médicinales, monnaie...) Visites guidées de la chapelle. Randonnée commentée « À la découverte de la forêt de la Boixe ». Concert de chants grégoriens et musiques médiévales. Participation libre au profit des

travaux de restauration de la chapelle. Dès 14 h. Chapelle la Macaraine, forêt de la Boixe, parking, route du chalet de la Boixe (derrière le restaurant La belle Cantinière au bord de la RN 10 - 16560 Aussac-Valdalle) - Acres chapelle à pied à 750 mètres. Tél. 05 45 94 24 27.

## Balades

## ANGOULÊME

Marche nordique. Le club GZA vous invite à découvrir gratuitement la marche nordique à travers animations et initiations. À 10 h ou à 15 h. Stade d'athlétisme du Grand Angoulême, 11, boulevard Jean-Moulin à Ma Campagne. Tél. 05 45 38 76 06.

## COGNAC

Croisière fluviale. Embarquement au port fluvial, à bord de la gabare « La Dame Jeanne », pour 1 h 45 de balade au fil de l'eau. Réservation conseillée. Du samedi 1<sup>er</sup> octobre jusqu'au dimanche 16 octobre. À partir de 15 h jusqu'à 16 h 45. Quai de la Salle Verte. Tarifs : 8,25 € / 5,25 € de 6 à 14 ans / gratuit - 6 ans. Contact : office de tourisme. Tél. 05 45 82 10 71. Internet : www.tourism-cognac.com.

## LA COURONNE

Randonnée solidaire. Départ à 9 h, pour deux circuits de 6 et 13 km, au profit de l'association Espace. Club de pétanque, aux Sévenais sur la route de Mouthiers. Tarif : 5 € / gratuit pour les enfants.

## LA ROCHEFOUCAULD

Randonnée souterraine. Randonnée organisée par l'ARS Spéléologie. Mairie (à confirmer). Contact : M. Jacques Fersing. Tél. 05 45 63 54 21.

## SOYAUX

Randonnée. « Histoire et nature » sur quatre circuits de 4,7 km, 7 km et 13 km : possibilité de départ accompagné et 3 km pour les personnes à mobilité réduite. Inscription gratuite dès 13 h 30. À partir de 14 h. Espace Henri-Matisse. Tél. 05 45 97 83 75.

## Bonnes affaires

## ANGOULÊME

Vente caritative au débattage. Petits meubles, livres, vaisselle et autres objets, bibelots, dentelles, linge de maison ancien, jeux d'enfants, objets divers, pâtisseries, disques, tombola. À partir de 9 h jusqu'à 18 h. École primaire Saint-Paul, rue Laffleur.

## COGNAC

Vide-greniers & brocante. À l'occasion de la foire aux huîtres. Espace 3 000. Tél. 06 25 13 22 16.

## Conférences

## ANGOULÊME

Conférence. Dans le cadre de la vente caritative de l'école Saint-Paul, « Sainte-Thérèse » par le père Jacques Fau et « La Bible n'est pas un conte, mais elle se raconte ». Entrée libre participation. Dans l'après-midi, église Saint-André.

## CHASSENON

Conférence. « Chassenon, centre de production de sarcophages au Moyen Âge, par Nicole Reynaud, historienne. À 15 h. Parc archéologique.

## Livres

## ANGOULÊME

Rencontre d'auteurs. Rencontre et expo pour la sortie du roman graphique d'Alexandra V. Bach et Hilda Alonso « Le Cabinet de curiosités ». À 15 h. Buveur d'Encre, 72, avenue Gambetta. Tél. 06 12 35 16 47.

## BOURG-CHARENTE

Au fil du conte. « Rage dedans » par Christèle Pimenta, un spectacle familial, à partir de 5 ans. Entrée libre. À 14 h 30. Salle des fêtes. Tél. 05 45 35 32 22.



# Aigre et ses environs

19 - Du 06 au 12 octobre 2016 -

■ SAINT-FRAIGNE

## Plus 1 200 gourmands à la fête de la confiture et de la tarte tatin

Cette nouvelle édition a remporté tous les suffrages depuis sa création en 2011 avec plus de 1 200 visiteurs. Avec une manifestation qui a pris de l'ampleur : augmentation de la surface du site, des animations, des artisans et des visiteurs (+ 30% en rapport à l'an passé). La manifestation saint-fraignoise trouve désormais sa vitesse de croisière. Le seul bémol fut la grosse ondée qui se déversa samedi vers 15 heures, amenant toutes les inquiétudes !

Exposants plus nombreux, c'est un fait : ils sont venus, certains, pour la première fois et de loin, n'hésitant pas à traverser l'Hexagone depuis Bourg-en-Bresse, d'autres d'Ille-et-Vilaine, des Landes, du Finistère, enfin en ce week-end, Saint-Fraigne était le centre de la confiture française...

Philippe Gardette, président de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France, casquette tricolore bien accrochée sur le front, est désormais chez lui, il a pris ses repères, conte comment l'on fait la confiture de myrtilles sauvages



Philippe Gardette est chez lui à Saint-Fraigne.

qu'il chasse au fouet et au fusil dans les forêts... son copain Marcel Fraudet, à l'humour acide autant que ses tartes tatin sont sucrées. Patchwork sympa, cette 6<sup>e</sup> Fête de la Confiture avec le marché de producteurs, le sentier de l'Aume, les amateurs de 2CV, de musique avec celle du père Cucu, de la chanson néo-réaliste de la compagnie Juste Nez, du Blues-Rock avec Mistertchang et des chants avec «Chœur Clara Vallis», les visites des jardins, de l'église, animations diverses et... les tartines, tartines salées,

sucrées où les visiteurs viennent se régaler, et aux dires de certains, ne se déplacent que pour ces tranches de pain... il faut dire que le Foyer Rural maîtrise bien son sujet.

Les exposants étaient satisfaits de leur venue à la Maison de l'Eau, trouvant un accueil chaleureux, de la convivialité, comme le soulignait Isabelle, une Landaise, qui promettait dimanche soir de revenir en 2017... Pour la petite histoire, samedi, Martine Pinville, Secrétaire d'État, chargée du Commerce, de l'Artisanat, de

la Consommation a rendu d'une façon informelle, visite à la Fête de la Confiture. Et, dimanche, au cours d'une rencontre toute aussi informelle, Jean-Paul Mosnier, sous-préfet de Confolens fut réquisitionné parmi les membres du jury au concours des confituriers professionnels. Lundi, les tivolis se démontaient et déjà toute l'équipe de Frank Bonnet, maire, était sur la planche de la prochaine édition...

Palmarès de la catégorie Professionnels, thème figue et poire : Prix de l'Ordre des Maîtres confituriers de France : Les Jardins de Milady (Véronique Crépin - 76) ; Prix de l'Ordre culinaire international : Safran du Pays romantique Laurence Home - 35)

Prix de la Fête de la confiture de Saint-Fraigne : Oh Palais d'Isa (Isabelle Amistadi - 40) Prix de l'Originalité de Saint-Fraigne : Confitures de Tradition (Karine Babita - 37) ; Prix Coup de Cœur du Jury : Le Carré gourmand (Pierre Ponce - 66).