



## Lo NOAH!

Bonjour !

### Adieussatz

Je ne suis qu'une occitaniste de coeur et non de naissance mais j'aime ce pays qui est devenu le mien maintenant en étant celui de mon époux chéri, de la fille et de ceux que j'aime

**Esta una "occitanistà" per cor et pas per naissement ma io aimo esto païs que es lo meu ara ja per que soi aquel de mon calinhat marit , de ma filha e de toutis aqueles que aimis**

Voilà que depuis notre réunion, un grand coureur des bois de mes amis m'a apporté quelques grappilles de ce fameux Noah - pas le Yannick, l'autre, l'autochtone, le Noah de l'arche de Noé, celui qui a résisté aux arrachages imbéciles de nos édiles .

Un député déclarait à l'Assemblée que pour résoudre le problème des surplus de vin qui avait perduré à l'arrachage des ceps antiques, "On n'a qu'à augmenter la ration du militaire à un litre au lieu d'un demi litre . Ca devait améliorer le moral des troupes"! Sans commentaires

**Aqui despuèi nostre reünion , un grand correire del boscs de mas amics , m'aporta qualque lambruscas del famos "noah" -pas del Yannick, del altre, l' indigena, lo "noah" del archo de Noé, aquel que a resistat al arrancatges tanècos de las nos elegits .**

**Un deputat as diseit a l'Assemblada que por resorbat lou problèma del subrepés del bi que ay perdurat despoues l'arrancatges del antics socas :**

**" Devest augmentar la racion por militar as un litre enluoja d'uno miejo litre . Qualque por amelhoram lo moral de la tropelada !" Sens comentaris**

Et pourtant, je l'ai courageusement goûté ce rescapé : il faut savoir prendre des risques . Et puis on est tous un peu fou ... alors . Alors je vous le dis tout de go :j'ai cru que c'était du chasselas , du "Moissac", avec des grains transparents , ronds avec juste assez d'éphélides pour marquer leur connivence avec le soleil de nos coteaux

**Pasmens ai tastar coratjosament aquel rescapat : cal saber prener risques . Despues toutis esun un pauc fols ! ... aladonc . Alavetz, voi lo dits francament : cujarai que es del chasselat, del Moissac, aves de grans transparents, redonds aves just qualque pardas tal mostrar amistat aves lou soulel dins nos penchals**

Alors ce fut une extraordinaire surprise .en suçant le grain, la peau : elle s'enlève toute seule . Et pas dure cette peau, rien à voir avec l'infâme cuirasse des "Italia" modernes , joufflus, d'une vilaine teinte malade d'obèse "poussé" aux engrais chimiques.

**Alavetz, fogèt aver un suspresa extranha an sucant la pèl : s'enanaba sola . Et es pas dur aquel pèl, es pas come la encoirassat del "Italia" moderns, gautudos, de una tencha embronquida malautosamenta de un graissiero embucato al chimicos engrais**

La pulpe ? La deuxième surprise une sorte de gelée délicieusement sucrée, fruitée, ferme , avec des arômes de fleurs blanches, de lilas double au printemps , légèrement croquante comme la chair des pétales de yucca qui fleurissent à l'automne . Il y a un arrière goût de fumée qui s'échappe des cheminées

où le jambon prend sa teinte dorée dans les fumets de la soupe qui mijote dans un coin sur les braises du vieux cerisier qu'on a coupé à regret quand la "voirie" a rapetassé le chemin

**La polpa ? La secund suspresa un agrei de gelada deleichosament adoçada, fruchada, ferma, aves de aromas aufis de flors biancas, de lilacs dobles al primavèra, leugierament closquetas come las carn de fulhons de yucca tardorièras . Fa come un tast de fumal de chamineria ont lo cambajou tener la seuna color dorada en les musquets de l'oule que gourgoula dins lo cantou sul las brasas de un vièlh cerièr talhatos quora la "voirie" a rapatina la dralha**

C'est vrai à l'intérieur il y a de gros pépins bien durs , de ces pépins qui vous donnent une furieuse envie de les propulser avec les lèvres en "cul-de-poule" sur le premier "argousin" qui passe comme disait Brassens . Je suis sûre que Ferrat, Brel, bref tous ces merveilleux "résistants" auraient sûrement cultivé un plan de Noah sur leur terrasse ... s'il l'avaient connu !

**Es vertat que indedins se trobas des grinhons plan isseus, des grinhous que vo estalantar de los propulsar aves los potas de "cuols de galinas" sul primo argousin que passa come lo bendisença Brassens . Pensat que si Ferrat , Brel et les endacomais "subrestaires" avetz cultivar un vidot de Noah sus pontal ... se agueron coneisser**

Bref, je me suis dévoué ( et j'ai "dévoué" mon vieux hibou") pour goûter cette plante ressuscitée du fond des âges . Je me suis laissé dire durant mon enquête qu'heureusement ils y avaient eut de ces "résistants", de ces "camisards" qui avaient sauvés quelques ceps par-ci par là et que ces pieds là avaient participé au sauvetage de nos plus beaux vignobles en servant de porte-greffe hyper résistant .

**Brèu, soi desvodada ( et lo ai "desvodar" meun "vièlh dogàs" por tastar aquela planta resurgat reiretemps . Ce disei ne l'enquista que per benastre avèm aqueles "résistants", des "camisards" que an salvaron quelques vits da qui da quo et quelque soc aves parcenejan al sauvetage de nos mas bèls vinharedas servan de portaempetairs iper subrestants**

Peut-être que les occitanistes devraient avoir le "noah" comme emblème puisqu'il résiste à l'uniformisation, qu'il ressuscite quand le besoin se fait sentir . Et pour l'avoir dégusté, cuisiné je puis vous affirmer qu'il serait préférable de replanter du "noah" dans nos banlieues à la place du cannabis, du LSD et autres choses que nos dealers échangent entre deux volées de "pruneaux" !

**Benleù que los "occitanistos" dèran aver lo "noah" come emblèma per que resistat a la unejarisacion , que rebiscolan quaora que besonhan . Et por l'aver tastejat , cosinat, poi vo afortir que seran preportar de plantar del "noah" en nos banlègas que del indi carbe, del LSD et del autras causas che los dealers escambian entrelièg dos voladas de prunels !**

Allez à bientôt Aleus adieussiatz

## **Recette d'un "GRATIN DE NOAH et ses copains**

O

### **Recepta de un "PELA DE "NOAH" e les seun amics**

#### **Ingrédients :**

des oeufs ( des vrais des "sauvages" de vraies grosses poules pas édentées et maguent de vrais vers des champs)!

des uous ( des vertats, des "salvatges" de vertadas galinassas pas sincaisas et que mangian des vers en campats !)

un peu de beurre , une grosse cuillère( pour une fois oubliez les ersatz modernes dont je ne suis pas sûre qu'ils ne sont pas aussi dangereux autrement que le vrai pour votre "cholestérol")

**un pauc de bodre, un culheiratas ( aquala cop desbrambam los ersatz modernes que ne soi pas segura que on pas tanben perilosos que el vertat por el "colesterol" )**

du lait ( là aussi, pas d'hésitation , de celui d'une vache normale qui en paissant dans les champs vous trouve l'ozone en pétant, pardines)

**de lach ( aqui , sin pas sosquejar, aquel de una vaca normala que quora pasturat dins campats vos fa des traucats en l'ozon , bietaze)**

une ou deux cuillères de farine "entière". Allez donc voir les pauvres moulins du pays , rescapés des minotiers . Le froment vole encore dans la lumière des raies de soleil d'automne quand le moulin tourne en faisant gémir ses meules dans un éclaboussement d'eau vive . Ça existe, je vous donnerais des adresses

**uno o dos culheiratas de farina "entier" . Anarvetz véser nos paurets moulinos d'aqui, los que an resistat al minotièros . Lo froment vola en la lutz de tardor quora lo mouline tornat faguèt gemagar los seunas molas dins uno rassaupic d'aiga vivent . Aquel eisistat , ieu voi balharem las adreïças**

du sucre ?? Ici impossible de trouver de la mélasse comme dans ma jeunesse . Ca n'existe plus que dans des coins "nordiques" où on peut encore "en-connaissant-des-gens-qui-connaissent-des-gens" Trouvez cette gluante sucrerie qui embaume la terre ... et le caramel . Tant pis, prenez de la "cassonade rousse" , mieux de la cassonade brune . Et sinon ?? Tout bêtement du miel un peu ancien . Vous savez celui qui, devenu opalescent et commence à avoir des fins cristaux de sucre : et ça ira très bien

**Del casson ?? Aqui es se pos pat trobar de la malassa come dins la meus joventus . Aquela existen pas que den "nordics" pais ont se podut encar quora se "conneissant-aquel-que-conneissat-del-gents" . Traperetz aquela doç que oloreja la terra et lo caramèl.**

**Tant ni quant prenetz de la rossa cassonada , e mai de la cassonada negra . Et senon ?? Bestiamal de lo mèl un poc ancient . Lo àbetz aquel que envenut opalinats e que a dind de pitchotos gresaments de casson . Bas plan convenir !**

**Méthode: METODA !**

"Touillez"-moi tous ces ingrédients dans une cassolette de terre , goûtez pour la consistance qui ne doit pas être trop dure mais souple, juste comme du velours . Cela vous laisse sur la langue juste un rien de douce sécheresse .

**Boulegetz tot plen los engredients dins una caçoleta de terra , tastetz ta la consistença que déver pas èsser ne trop redge ne mai trop mola, just un pitchoun de lena secada**

Essuyez bien les bords si votre "toupine" va au four et sinon répartissez dans des petits plats à crème . (vous pouvez les graisser avec un rien de beurre ferme si vous souhaitez les démouler )

**Eissugetz plan los bords de lo toupine que vas a lo forn senon despartetz dins pitchouns plat ta crèmas . ( podetz les agraissair aves un pauc de bodre fermo se voi los desfassailar**

Ajoutez vos grains de raisin que vous avez pu fariner légèrement dans un sac plastique : ils tomberont moins au fond du moule

**Ajustetz lo grans de rasim que podetz enfarinar leugierament en un sac de plastic : tombèron mas al fonz de lo motle**

Faites cuire dans un four moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés à souhaits

**Faretz coser en mejan forn fins on daurats languits**

Et dégustez à votre goût tiède ou froid .Pour les plus gourmands ?? avec un rien de crème anglaise au tilleul et à la verveine voir un granité de muscat de Rivesaltes ou même un sabayon de Sauternes

**E degustetz a vostre tast , tebes o frescat . Por los mai lepets ?? aves un pitchoun crèma inglese a lo telh e a la verbena , benlèu un “granitéo” de muscat de Rivesaltes o mai un “sabayune” de Sauternes**

## PHOTOS O FOTOS



## NOTES TECHNIQUES ou NOTAS TECNICS

(note 1) Bien sûr vous pouvez utiliser des raisins “légaux” mais essayez quand même de trouver un coureur des bois : le “noah” est sublime dans cette recette

**( nota 1) Plan voi puezt emmerçar des rasims “leials” mas tastarezt tan plan de trobar un correire del boscs : lo “noah” e sublìmo en aquela recepta .**

## NOTES DIETETIQUES

Pour les "sans sel" pas de problèmes ” puisqu'il y en auras pas .

**Per los “sin sal” pas problèmas per n'avetz pas**

Pour les “sans gluten" ? pas de soucis non plus si vous remplacez la farine classique par une farine de riz et maïs “maison” façon LVC !

**Per los “sin glutena” ? Pas de pensées tan plan se emmercartz la farina classica aves una farina de ris e milh “oustal” , moda LVC !**

Pour les "sans gras" un peu de beurre et de lait certes . A remplacer par du fromage blanc et du lait 0% Mais après tout vous n'aurez pas souvent du “noah” alors pour une fois ...

**Per los “sin graissa” un pitchoun de bodre et de latch ja . Da emmercartz aves del formatge e del latch 0% de MG . Mai après tout, n’ aurez pas sovent del “noah” . Alavetz per un cop ..**

Attention si vous êtes “sans sucre” en principe pas grand chose pour vous là dedans c’est vrai Mais comme je le disais plus haut aux amis “sans gras” après tout vous n’aurez pas souvent du “noah” alors pour une fois ... Et puis dégustez-le “nature” c’est une expérience unique

**Avertiment ! se es “sin sucre” , en principi pas quicom per voi aqui , es vrai . Mai come ieu dich mas naut, a los alics “sans grassa” après tout, n’ aurez pas sovent del “noah” alavetz per un cop .. E mas, abenetz “natural” : es una esperiment unica**

Et puis ... vous connaissez ma formule :

**E mai coneceretz ma formula**

**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**