Le seul magazine pour enfants que les parents dévorent en cachette 2020

La GAZETTE des petits gourmands

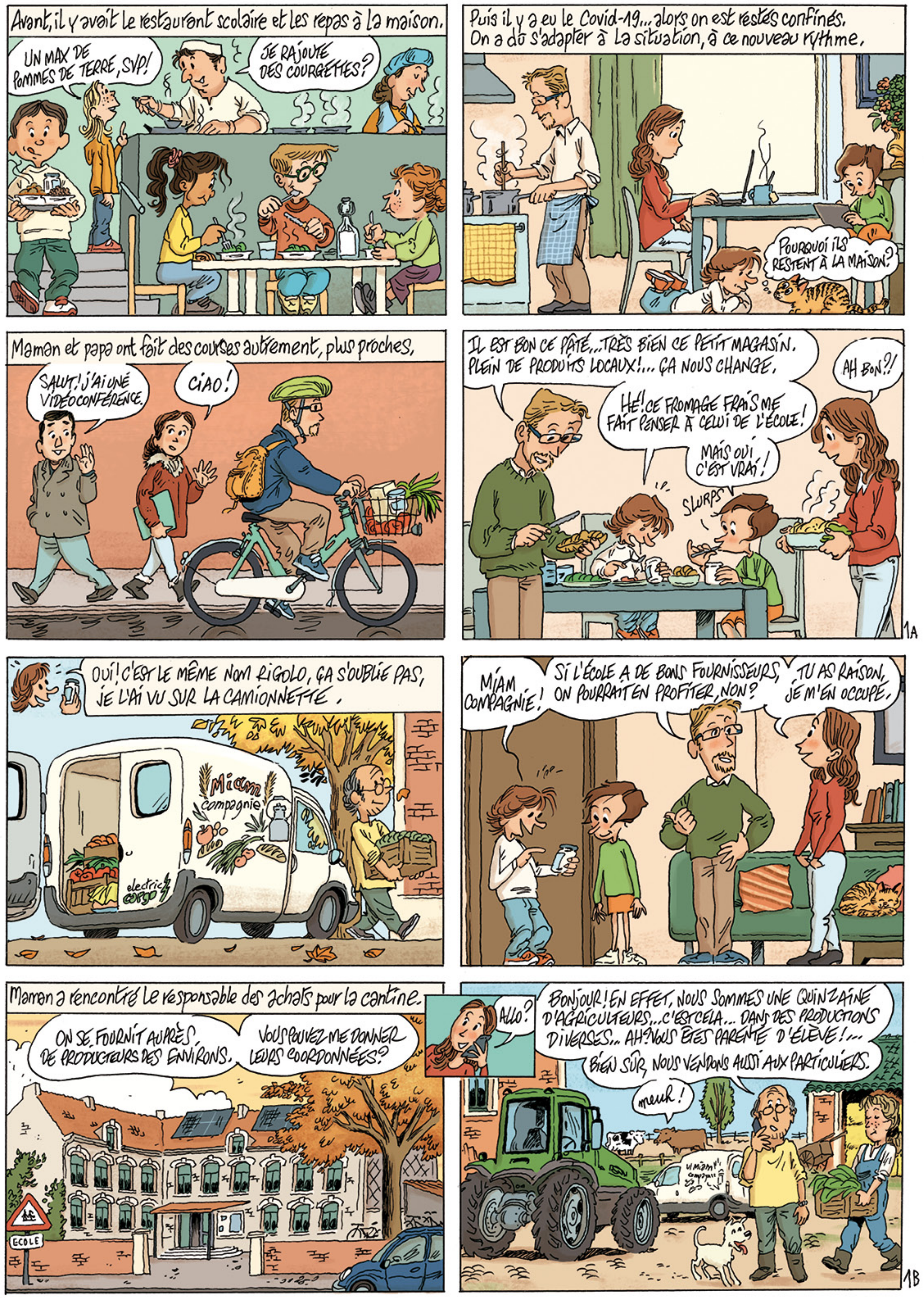
La GAZETTE

Grand Angoulême

Dans cette période si particulière, le menu des Gastronomades défend, plus que jamais, **des valeurs essentielles.** Valoriser les **circuits courts,** mettre en avant les **productions locales** sans intermédiaire pour vous proposer, grâce au **talent** des cuisiniers de la **restauration collective, un menu original et de qualité.**
C'est un moment **pédagogique** pour les plus jeunes, de **saveurs retrouvées** pour les plus anciens, de **plaisir** pour les personnes hospitalisées. C'est un moment de **partage** pour tous que souhaitent vous proposer les Gastronomades.
Cette année, votre cuisinier vous a préparé **un menu 4 étoiles !**
Il a été conçu avec passion par **Matthieu Brudo,** chef nouvellement **étoilé** en 2019 au Moulin de la Tardoire à Montbron et **Mauro Colagreco,** le plus titré des chefs : **3 étoiles** au guide Michelin, **meilleur restaurant** au monde pour « The World's 50 Best Restaurants » et élu **meilleur chef** au monde dans le classement mondial « Les 100 Chefs ».
Régalez-vous !

Louis Gillet,
Président des Gastronomades

P.2-3
CIRCUITS COURTS
RECETTES Menu 4 étoiles P.4
GARFIELD P.4


Avant, il y avait le restaurant scolaire et les repas à la maison.
UN MAX DE POMMES DE TERRE, SVP!
JE RAJOUTE DES COURGETTES?
Puis il y a eu le Covid-19... alors on est restés confinés. On a dû s'adapter à la situation, à ce nouveau rythme.
POURQUOI ILS RESTENT À LA MAISON?
Maman et papa ont fait des courses autrement, plus proches,
SALUT! J'AI UNE VIDÉOCONFÉRENCE.
CIAO!
IL EST BON CE PÂTÉ... TRÈS BIEN CE PETIT MAGASIN. PLEIN DE PRODUITS LOCAUX!... ÇA NOUS CHANGE.
AH BON?!
HÉ! CE FROMAGE FRAIS ME FAIT PENSER À CELUI DE L'ÉCOLE!
MAIS OUI, C'EST VRAI!
SLURPS
OUI! C'EST LE MÊME NOM RIGOLO, ÇA S'OUBLIE PAS, JE L'AI VU SUR LA CAMIONNETTE.
Miam compagnie
electric cargo
MIAM COMPAGNIE!
SI L'ÉCOLE A DE BONS FOURNISSEURS, ON POURRAIT EN PROFITER, NON?
TU AS RAISON, JE M'EN OCCUPE.
Maman a rencontré le responsable des achats pour la cantine.
ON SE FOURNIT AUPRÈS DE PRODUCTEURS DES ENVIRONS.
VOUS POUVEZ ME DONNER LEURS COORDONNÉES?
ÉCOLE
ALLO?
BONJOUR! EN EFFET, NOUS SOMMES UNE QUINZAINE D'AGRICULTEURS... C'EST CELA... DANS DES PRODUCTIONS DIVERSES... AH? VOUS ÊTES PARENTE D'ÉLÈVE!...
BIEN SÛR, NOUS VENDONS AUSSI AUX PARTICULIERS.
meuh!

Jean-Louis, un des fournisseurs, nous a invités à visiter sa ferme.
APRÈS, NOUS IRONS CHEZ MON AMI ANTOINE. IL ÉLÈVE DES COCHONS ET CULTIVE DES POTIRONS.
BÊÊE?
BÊÊH!
BÊÊÊH!
COT?
J'EXPLIQUE QUE J'AI RENCONTRÉ LES PRODUCTEURS ET JE DONNE LE NOM DU SITE POUR LES COMMANDES À TOUS MES CONTACTS.
BIEN JOUÉ.
CRUNCH MIAM
CLIC CLIC
Tout est super-accessible, il suffisait de fédérer ce petit monde.
JUS DE FRUITS, LÉGUMES...
clic clic
MAMAN = CLICWOMAN!
POULET, FROMAGE...
clic clic
PRODUITS LAITIERS, MIEL...
clic clic
Pain, yaourt...
clic clic
On a installé des tables dans le grand local près de la cantine et chacun vient y chercher les marchandises commandées.
FAMILLE CHARENTOU?
PRÉSENTE!
C'EST COOL CETTE AMBIANCE!
On mange mieux, on fait vivre des agriculteurs locaux et on fait de nouvelles rencontres, on échange.
Et quel bonheur de pouvoir venir retirer les paniers commandés à proximité de chez soi!
Nos parents ont ainsi fait connaissance avec d'autres parents. Notamment ceux de notre copain Mathias et là, surprise!...
EH OUI! PARENTS ET FERMIERS!
ENCHANTÉ!
On a organisé une opération "portes ouvertes" dans la commune. Quoi de mieux qu'un banquet pour déguster ces produits tous ensemble?
BON APPÉTIT!
ET SANTÉ!
Sergio SALMA couleurs Amélie NAVARRO

MENU 4 ÉTOILES

pour 4 personnes

des chefs Matthieu Brudo & Mauro Colagreco

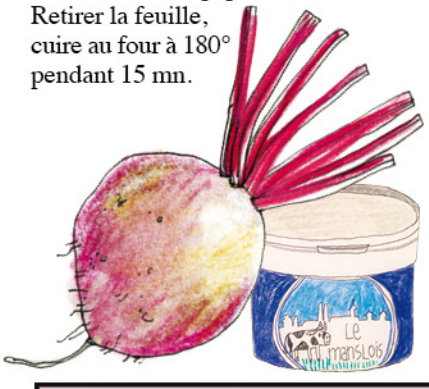
Entrée

Betterave rouge braisée, bavaroise au fromage frais de chèvre Manslois, crumble au cumin

- 250 g de betteraves • 4 cc de vinaigre balsamique • 1 cc de poivre • 1 cc de gros sel • 30 cl de thym • laurier.
- Cuire les betteraves au four à 160° pendant 3 h, à couvert, avec tous les ingrédients. Laissez refroidir, éplucher et couper.

- 160 g de Manslois • 16 g de crème liquide • 50 g de crème montée • sel • poivre • ciboulette • feuille de gélatine.
- Monter la crème. Mélanger tous les ingrédients, assaisonner.

- 20 g de beurre • 8 g de sucre • 16 g de farine de seigle • 24 g de farine t 45 • pincées de sel et cumin • éclats de pistaches.
- Réaliser la pâte puis l'abaisser entre deux feuilles de papier sulfu. Retirer la feuille, cuire au four à 180° pendant 15 mn.

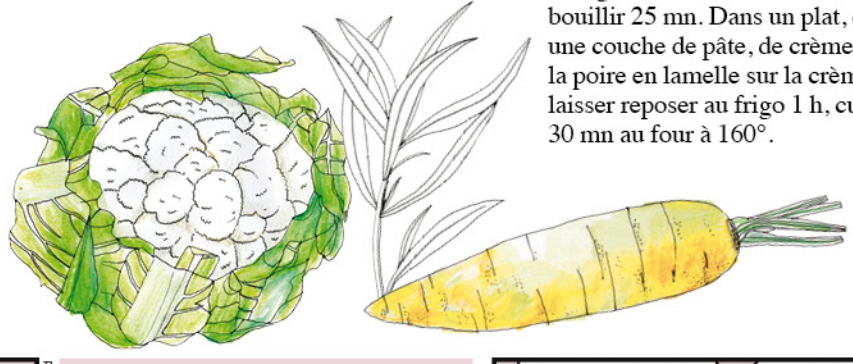


Plat

Echine de cochon label rouge confite, purée de panais, choux fleur grillé, jus acidulé à l'estragon.

- 1,100 kg d'échine désossée coupée, 670 g de saindoux, sel, poivre.
- Couper l'échine en 2 dans la longueur, assaisonner, mettre dans un plat, recouvrir de saindoux fondu et cuire au four à 90° pendant 10 h. Laisser tiédir l'échine, réaliser 2 rouleaux avec du papier film et mettre au froid 24 h. Découper des tranches, snacker.

- 270 g de panais, 13,5 cl d'eau, 2 CS de lait, 20 g de beurre, 20 g de chocolat blanc, sel, poivre blanc.
- Cuire le panais avec : eau, lait, beurre, sel et poivre. Égoutter, mixer avec le chocolat. Faire des petites sommités de choux fleur, les assaisonner d'huile d'olive, sel, poivre et cuire au four à 220°c pendant 15 mn.



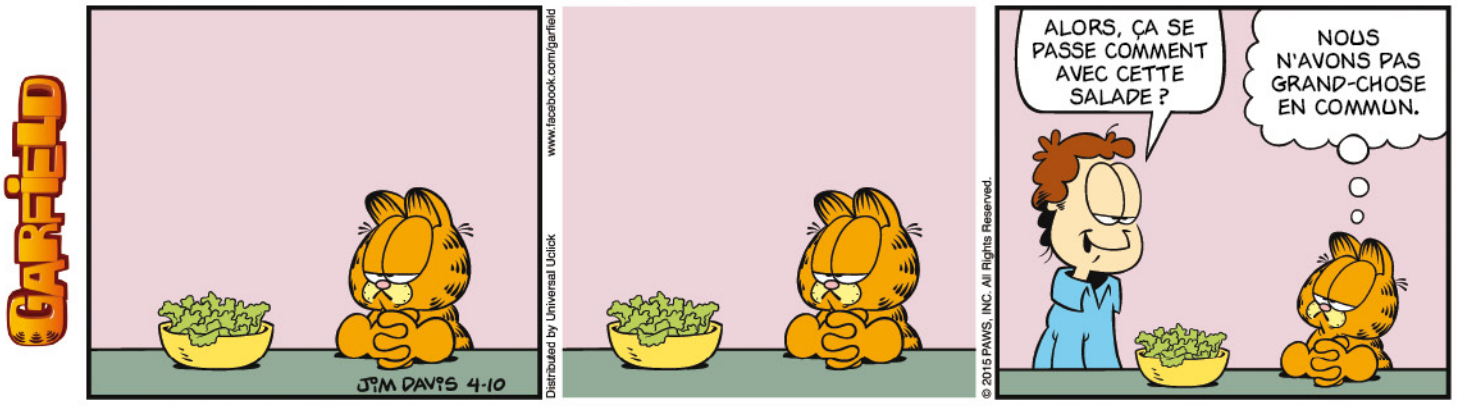
Dessert

Tarte poire réglisse chantilly

- 60 g de beurre, 40 g de sucre, 16 g de poudre d'amandes, 1 jaune d'œuf, 100 g de farine T45.
- Au batteur, mélanger beurre, sucre, poudre d'amandes, œuf et farine. Laisser reposer la pâte 10 h au frigo.

- 70 g de beurre, 70 g de sucre glace, 70 g de poudre d'amandes, poudre de réglisse, 3 œufs.
- Mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amande et la réglisse. L'appareil blanchi, ajouter l'œuf.

- 2 poires, 20 cl d'eau, 80 g de sucre.
- Faire bouillir les poires et le sucre, laisser refroidir. Éplucher, couper en 2 et mettre sous vide avec le sirop. Plonger le sac dans l'eau froide, faire bouillir 25 mn. Dans un plat, étaler une couche de pâte, de crème, couper la poire en lamelle sur la crème, laisser reposer au frigo 1 h, cuire 30 mn au four à 160°.



©Dargaud, 2020 ,all rights reserved.

La GAZETTE des petits gourmands est éditée par **MEDIATOON LICENSING, S.A.S.** au capital de 100 000 € - RCS Paris B 504 055 294 - 57 rue Gaston Tessier, CS 50061, 75166 PARIS CEDEX 19 - e-mail : gazette@mediatoon.com - **Directeur de la publication :** Jérôme Leclercq - **Directeur de la rédaction :** Hubert de Chanville Service économie & agriculture de GrandAngoulême - **Financement :** GrandAngoulême, DRAAF, Ademe - **Conception graphique :** Béatrice Boutignon **Dessins :** Sergio Salma - **Couleurs :** Amelia Navarro - **Illustrations des recettes :** Émilie Lapeyre - **Impression :** Sib imprimerie, Boulogne-sur-Mer - Imprimé sur un papier issu de forêts gérées durablement, certifié FSC® - Reproduction même partielle interdite - Dépôt légal à parution - ISBN 979-10-90861-50-3 - Tous droits réservés © novembre 2020