(crédit photos Monique Haehl)

SPECIALE SIRHA 2023

►ACTUALITES FRANCE-SUISSE◄

L'Edito de la rédaction

Pour finir l'hiver avec gourmandise, et comme tous les deux ans, nous aimons vous faire partager nos découvertes et les tendances gastronomiques du moment, basées cette année surtout sur le végétal… c'est bien, cependant le plaisir doit-être au rendez-vous…

Le printemps arrive, et le bonheur de s'échapper, d'embellir et de cultiver son jardin ou sa terrasse, d'observer et écouter les oiseaux, et de rester optimistes, c'est bon pour la santé
Retrouvons-nous vite, pour de nouvelles découvertes.
Monique et Frédéric Haehl

SIRHA 2023 INNOVATIONS

Le Sirha, tout un vaste programme, une chaîne de valeurs qui se retrouve tous les 2 ans dans les 140 000 m² du Sirha Lyon, les 4 000 exposants, de la production de matières premières à l'assiette finale, en passant par la conception des cuisines, l'innovation dans l'équipement, et l'art de la table. Une gourmandise durable, le plaisir de la haute gastronomie et la haute pâtisserie représentées par le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie, le Sirha est toujours plein de surprenantes innovations.

https://www.sirha-lyon.com

LES LAUREATS DU BOCUSE D'OR 2023

Or : Danemark – Brian Mark Hansen

Argent : Norvège – Filip August Bendi

Bronze : Hongrie – Bence Dalnoki

COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

1er prix Japon ***Moe Takahashi (chocolat), Naritoshi Suzuka (sucre), Yusaku Shibata (glace)***

2ème prix **France** *Georges Kousanas (chocolat), Jérémy Massing (sucre), Jana Lai (glace)*

3ème prix **Italie** *Jacopo Zorzi (chocolat), Alessandro Petito (sucre), Martina Brachetti (glace)*

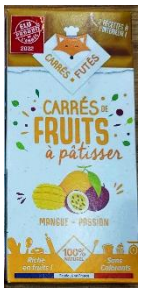
(crédit photo Monique Haehl)

https://www.bocusedor.com/fr/nationale

LES INNOVATIONS ALIMENTAIRES

Qu'allons-nous manger demain ?
Zoom sur les innovations présentées au Sirha

Les carrés futés 100% végétal



Présentés sous la forme d'une plaquette de chocolat, en réalité ce sont des **tablettes de fruits et de légumes à cuisiner.** Véritables concentrés de fruits et de légumes, les carrés futés vont sublimer vos plats et desserts.
Ils contiennent seulement **deux ingrédients** : **60% de légumes ou de fruits et 40% de beurre de cacao,** sans additif, ni conservateur, ni exhausteur de goût.
Ultra facile d'utilisation, il vous suffit d'ajouter 30 g par litre pour les sauces, 15g par litre pour les bouillons ou 20 g par kg pour les poêlées par exemple.
Ils vont s'intégrer parfaitement dans toutes vos recettes pour leur donner du peps (recettes sur leur site internet) *(crédit photo Monique Haehl)*
Ainsi vous gagnerez du temps pour faire une cuisine gourmande, et savoureuse
Liste des distributeurs sur le site :
www.carresfutes.fr

Lardons et bacon végétaux

Autre innovation intéressante, produit et fabriqué en **Vendée**, qui va vraiment vous surprendre : *tout ce que l'on aime dans le cochon sans cochon !!!*
100% végan, riche en protéine, 7 à 8 fois moins de graisses végétales, **sans nitrite**, ces lardons et bacon végétal sont surprenants : *A utiliser de la même manière que le lard du cochon*

Lardons végétaux fumés pour agrémenter vos pâtes, vos quiches ou vos salades
Bacon végétal pour accompagner vos burgers, vos pizzas ou vos œufs brouillés
(crédit photo Monique Haehl)
www.laviefoods.com

ZALG, les forces de l'algue sous toutes ses formes

Cette société bretonne basée à **Vannes** s'est donnée pour mission de développer un savoir-faire unique pour marier l'algue à tous les univers culinaires et ainsi permettre un nouvel usage en cuisine.
Consommées en Asie depuis des siècles, **les algues** ont longtemps été délaissées dans la cuisine occidentale. Il existe pourtant **22 espèces d'algues autorisées** à la consommation en France.
Développés sous forme cubique, **les dés d'algues** (kombu royal, kombu royal et wakamé, kombu royal, wakamé et zestes de citron) vont sublimer vos préparations culinaires avec l'apport d'un goût unique, une texture naturelle et des qualités nutritionnelles supérieures aux légumes terrestres.
Vous pourrez soit les poêler, soit les rissoler, soit les frire et même les déguster à froid.
Un cocktail de vitamines venu directement de la mer *(crédit photo Zalg)*
www.zalg.fr

De la même manière, ne pas oublier les productions de notre amie **Scarlette Le Corre** du **Guilvinec** avec ses spécialités : tartares d'algues, soupes de poissons aux algues, moutarde aux algues, salicornes, agar-agar (pour vos desserts) et ses rillettes dont nous vous en avions déjà parlé.
contact@scarlettelecorre.fr

Planted

Innovation de l'avant dernier Sirha (dont nous vous avions parlé) la **société suisse Planted** a pris son envol et amélioré ses productions.
Implantée en France, elle assure sa distribution via la grande distribution notamment avec **Monoprix**.
Son concept : proposer une délicieuse *« viande »* à partir de protéines végétales : pois, avoine et tournesol, **sans additifs, arômes ni conservateurs**.
Planted émincé ou effiloché sont une base pour laisser libre court à votre imagination : ces produits se cuisinent comme de la viande animale déjà cuite et il vous suffit de l'assaisonner à votre goût.
Frits à la poêle, grillés ou crus, le temps de cuisson est considérablement plus court que celui de la viande conventionnelle. *(crédit photos Monique Haehl)*
Vous pouvez recevoir des échantillons en envoyant un courriel à *bonjour@eatplanted.com*
www.eatplanted.com

Le pois chiche à l'apéritif

Entreprise locale (Chambéry), **Papachiche** développe des **chips apéritives** à base de **pois chiche français et Bio** : chips « poopées » au vinaigre balsamique, au paprika, houmous cumin, oignon …avec comme devise :
« un pois c'est tout »
Et avec comme corollaire **55% de matière grasse en moins**, **sans gluten** et un **nutri-score A,** pour aborder un apéritif convivial et goûteux sans altérer sa santé. *(crédit photos Monique Haehl)*
Boutique en ligne sur :
www.papachiche.com

Tadoka : ce petit cube de vanille qui va vous faire fondre

Tadoka, la juste de dose de vanille, est une innovation de rupture qui va révolutionner l'utilisation de la vanille et apporter un nouvel usage de l'ingrédient vanille.

Après les formes de produits dérivés extrait, pâte ou poudre, la société **Norohy** invente la **vanille solide**, prête à fondre ou à râper. En collaboration avec des clients passionnés de vanille, ils ont travaillé de nombreuses pistes afin de trouver le parfait équilibre aromatique des variétés **Planifolia et Tahitensis**.

La **« Juste dose »** c'est un concentré explosif de saveurs, dans un simple petit cube de précisément 4 g. Une complexité aromatique pour une utilisation la plus simple, dans tous les types de préparations.

Plus besoin de peser ni même de mesurer, il suffit d'utiliser une à deux doses par kilo de préparation. Elle peut être utilisée en application à froid comme à chaud dans des crèmes, ganaches, glaces mais aussi dans des préparations salées tout comme dans la cuisson de crustacés, viande blanche, poisson, etc…(Dosage ultra facile à fondre ou à râper : 1 à 2 dose/Kg de préparation 1 dose = 4 g)

Spécialisée dans la commercialisation de la vanille (**Madagascar** et **Tahiti**) sous forme de gousses, la **société Norohy** a conçu des produits dérivés de la vanille, sous toutes ses formes, avec la volonté de ne garder que les ingrédients essentiels s'articulant sur 3 recettes phares : **l'extrait de vanille Bourbon bio,** avec un taux de vanille garanti pour les créations pâtissières, **Vanifusion**, première pâte de gousses de vanille, et les **gousses de vanille en poudre bio** avec une granulométrie maximale. *(crédit photos Norohy)*
www.norohy.com
www.valrhona.fr

L'huile de Cameline OLIMEGA

Huile végétale peu connue en Europe, elle est pourtant **une source de nutriments** intéressante avec de nombreux bienfaits pour notre santé.

La **caméline** est une plante cousine du colza qui pousse naturellement dans les cultures céréalières. Ce sont des graines fines et striées qui, une fois pressées, fournissent l'huile végétale la plus **riche en oméga 3** (entre 30 et 40%) qui lui permet ainsi de supporter une cuisson jusqu'à 240°.
La société **Olimega** distribue cette huile végétale ainsi que des graines torréfiées via le canal **d'Amazon**.
Elle a accompagné l'équipe canadienne qui a concouru pour le Bocuse d'Or. *(crédit photo Monique Haehl)*
www.olimega.com

Surette condiments : des balsamiques primés à l'international

Surette condiments est la première gamme de **vinaigres et balsamiques** à base de **moût** de **pommes du Québec** et **d'ingrédients locaux.**

Ces produits artisanaux, créés par un maître assembleur à partir de différents assemblages de vinaigre de cidre jeune et vieux et de moût, ont reçu dès leur mise sur le marché en 2017, les faveurs des plus **grands cuisiniers du Canada et d'Amérique du Nord**.
Leur gamme comprend un vinaigre de cidre non filtré, un vinaigre de cidre vieilli, un vinaigre balsamique de cidre et érable jaune, un vinaigre balsamique de cidre de pommes rouges, un vinaigre balsamique de pomme et érable et enfin un vinaigre de pommes tardives.
Leur présence au Sirha 2023 est la preuve de leur volonté à faire connaître leurs spécialités et de les faire adopter par les grands chefs mais aussi les fins gourmets que nous sommes. *(crédit photo Monique Haehl)*
www.surettecondiments.com

L'huile de Homard de Jerôme Ferrer

Jérôme Ferrer, chef français établi depuis longtemps au Canada, a élaboré une huile de homard exceptionnelle utilisable à froid et à chaud **100% naturelle**.

Composée d'huile de canola, de **40% de homard**, de sirop d'érable, de feuilles de thé du labrador et de poivre des dunes, son arôme est exceptionnel du fait de cette concentration de homard.
Elle sera utilisée pour rehausser les plats de poissons et de fruits de mer ainsi que les sauces et les vinaigrettes. *(crédit photo Monique Haehl)*
Diffusée par **Canadian Losteroil** au Canada, elle est distribuée en France par **Sens Gourmet**
www.sensgourmet.com

LES INCONTOURNABLES

La Truffe par Alena

Truffe Extra France, créée en 2011 en **Dordogne**, est spécialisée dans la production (35 ha de truffières en propre et 120 ha avec partenaires) et le négoce de **truffes fraîches**.
Il y a 100 ans, la France produisait **1000 tonnes de truffes noires** et maintenant guère plus de 40 tonnes.
La truffe, produit d'exception, est plébiscitée par les **plus grands chefs** et **Aléna**, en plus de la vente de truffe, a créé une gamme unique de produits dérivés : le **suprême de truffe pasteurisé** (et non stérilisé) composé de **80%de truffe noire**, huile et sel afin d'agrémenter les préparations truffées.
Présentées sous forme de boites *« type caviar »*, disponibles dans les épiceries fines, distribuées par Aléna. *(crédit photo Monique Haehl)*
www.truffe-alena.com

Vous pouvez également adoptez un chêne truffier et rejoindre le club Aléna pour 750 euros l'arbre et récupérer la totalité de la production truffière du chêne adopté pendant 15 ans.
contact@truffeextrafrance.fr

Le Chapon du Gers

Qu'es Aequo ? on connait le chapon de Bresse mais celui du **Gers** est présent aux réveillons des **grandes tables françaises** comme celles **d'Hélène Darroze** ou **d'Alain Ducasse** entre autres.
Xavier Abadie a créé la **bûche de chapon** qui est roulée comme une bûche de Noël : c'est un rôti roulé à l'envers, c'est-à-dire que le chapon est d'abord désossé pour devenir un manteau puis chaque moitié va être roulée depuis le cou jusqu'au croupion sans farce rajoutée. La peau va s'enrouler avec le blanc, puis la viande rouge des cuisses que l'on retrouvera à chaque tranche. *« Plus besoin de choisir entre l'aile ou la cuisse »*

6 à 8 mois d'élevage sur les Côteaux de Gascogne, triés sur le volet, élevés en plein air, engraissés au maïs produit sur la ferme, ces chapons sont plumés à sec selon le savoir-faire traditionnel avant d'être préparés et cuisinés avec les meilleurs ingrédients (sel de Guérande, poivres et piment d'Espelette)
Il faut bien sûr commander à l'avance cette bûche mais aussi les chapons traditionnels, dinde, poularde, chapon de pintade (le pintadou) sans oublier le ***chapon gascon*** *(crédit photos Monique Haehl)*
www.chapons.fr

Pierre Martinet

Pierre Martinet met au point chaque année de **nouvelles salades gourmandes** pleines de saveurs, il y en a pour tous les goûts et toutes les envies. Disponibles en plusieurs formats, pour toute la famille, découvrez de surprenantes recettes originales au savoir-faire artisanal à base de taboulé, de quinoa, de lentilles, pois chiches, ou encore de carottes râpées...
Anticipant les changements de consommation actuels orientés vers le végétal, Pierre Martinet a lancé une gamme (destinée aux *« flexitariens »),* source de fibres et de protéines, et ce, dès 2017.

Les dernières nouveautés de Pierre Martinet, disponibles à partir du 1er avril 2023 :

- Taboulé aux fèves de soja à la menthe
- Taboulé au cassis
- Salade Haricot black eyed avocat et noix de coco
- Tokyo : salade nouilles chou blanc sauce soja algues wakamé

www.martinet.fr

Randy, qui fait partie du **Groupe Martinet**, innove et lance une nouvelle gamme de **brioches apéritives** gourmandes, **pur beurre,** composée de 3 recettes : **tomates basilic, pesto et olives**. *(Faciles à trancher et à réchauffer grâce à leur moule en carton*). Disponibles à partir d'avril 2023. *(crédit photos Groupe Martinet)*

www.randy.fr

LARNICOL

La visite du stand **Larnicol** au Sirha est toujours au plaisir et surtout d'y rencontrer **Georges Larnicol,** (MOF Pâtissier 1993), disponible et chaleureux, qui nous enchante avec ses créations incontournables : **kouign amann, chocolats, gâteaux bretons et nantais, cookies, galettes, nougats, caramels,** et ses nombreuses spécialités salées et sucrées que vous pouvez découvrir dans l'un de ses **32 magasins** ou commander sur son site (*crédit photo Larnicol)*

https://larnicol.com

DELPEYRAT

Depuis 130 ans la **Maison Delpeyrat** s'engage et met en œuvre tout son savoir-faire pour vous offrir le meilleur de ses produits et vous accompagner dans vos moments conviviaux.
Une démarche engagée qui se traduit par une sélection rigoureuse de ses filières, une garantie de produits de grande qualité, plus sains et plus naturels, tout en préservant leurs saveurs uniques.

Nouveauté : Les Pétales de Saumon Fumé Delpeyrat

Apportez une touche d'originalité à vos apéritifs, et dégustez le saumon fumé autrement avec les **Pétales** signées **Maison Delpeyrat**. La découpe généreuse des pétales dans la partie noble des **filets**, c'est la promesse d'un produit fondant et intense au moment de la dégustation : vous allez succomber à ses tranches fermes et fondantes. Natures, agrémentés de sésame et pavot ou aromatisés à l'aneth et au citron, ces pétales de saumon vous permettront de dresser de belles « roses » dans vos assiettes en un clin d'œil !

Parce que déguster un saumon fumé doit être un vrai moment de plaisir, **Delpeyrat** mise sur une aquaculture raisonnée, attentive aux ressources naturelles et aux hommes, et s'engage sur les différentes étapes de fabrication de son saumon fumé : Des élevages certifiés et contrôlés, avec des saumons nourris sans OGM (<0,9%), sans hormones de croissance, sans farines animales et répondant tous à un très strict cahier des charges, normé et labellisé (Global Gap) Le respect d'un procédé de fabrication traditionnel : des saumons frais, salés au sel sec (sans injection d'eau salée), fumage naturel au bois issu de forêt gérées durablement naturellement et tranchés dans la partie noble du filet. Préparés soigneusement dans leur atelier de **Brioude** en **Auvergne**.
(crédit photo Delpeyrat)

Retrouvez sur leur site tous leurs produits, confits et plats cuisinés, foie gras, magrets et aiguillettes, et de nombreuses idées recettes.

www.delpeyrat.com

SABAROT : des céréales…oui mais de la gourmandise aussi,

Sabarot est une entreprise familiale et gourmande **depuis 1819**. Maison historique de la **Lentille verte du Puy, Sabarot** propose également une large gamme de légumes secs, céréales, graines, champignons et escargots (*Très pratique : Le petit épeautre du Velay prêt en 10 mm chrono)*

Aujourd'hui, la **7ème génération** est aux commandes et perpétue le savoir-faire ancestral qui a fait la renommée de **Sabarot**. Ce savoir-faire, la rigueur d'exécution, les technologies de pointe, les démarches qualitatives, la sélection de ses fournisseurs et les certifications ont permis à **Sabarot** d'obtenir une notoriété internationale tout en gardant un caractère familial. *(crédit photos Monique Haehl)*
www.sabarot.com

GLOSEK

Michel Glosek (1958-2021), l'insatiable gourmet, généreux, chaleureux, passionné, enthousiaste mais aussi curieux, imaginatif, perfectionniste : c'était notre ami.*(ndlr)*
En 1998, Michel Glosek donne vie à son nouveau projet, **Glosek Gourmet**, sur les terres du **Gers** dont il est tombé amoureux quelques années auparavant. Après avoir exercé ses talents, avec un succès indiscutable, dans les cuisines du restaurant Le Cybele à Fleurance, il se lance dans cette nouvelle aventure longuement murie et contribue ainsi à la revitalisation de ce territoire qu'il chérissait tant.
L'entreprise artisanale explore alors une petite niche : alliant tradition et innovation, avec ses **desserts artisanaux fins conditionnés en verrines** qui s'inspirent du terroir et subliment les produits locaux.

Babas, canelés, charlottes, diplomate et bien sûr son dessert star, les indétrônables **crêpes Suzette**, ainsi que son insolite **Canelé Nomade** voient d'abord le jour dans l'esprit de Michel Glosek avant de se concrétiser dans ses ateliers, où chaque recette, encore aujourd'hui, est régulièrement peaufinée et retravaillée pour atteindre des saveurs toujours plus subtiles.

Grand succès pour **Le Café Gourmet** une spécialité de **mignardises en coffret** composé d'un assortiment de leurs spécialités. Le Baba, le Canelé, la Crêpe Suzette et l'onctueuse crème de Canelé. *(crédit photos Glosek Gourmet)*

Une entreprise dynamique dont la direction est maintenant assurée par son épouse **Sandrine Glosek**– intégrée à l'équipe et partie prenante depuis plusieurs années – et qui a tout naturellement repris le flambeau à sa disparition en octobre 2021, défendant fièrement les valeurs chères à Michel Glosek.
Distributeurs et commande sur leur site :
www.glosekgourmet.com

BERRY GRAINES

*Entourée de **40 agriculteurs partenaires** et d'une équipe de 8 salariés la SAS **BERRY GRAINES** s'est donnée comme mission de développer la production de protéines végétales françaises bonnes pour la santé et pour l'environnement.*

De nombreux produits : graines diverses et mélanges prêtes à l'emploi, lentilles, quinoa, pois chiches, petit épeautre…*(crédit photos Monique Haehl)*
Mix bouinotte
Boîte de 100g
Mélange de 4 graines à consommer crues en saupoudrer sur les salades, les desserts ou à incorporer dans les pâtes à pain et pâtes à gâteau. Le quinoa toasté croustille et amène un goût grillé.

Mix Salade
Pour donner de la vitalité à toutes les salades ! Mélange de spiruline en paillettes du Berry et diverses graines : courge BIO, lin, tournesol décortiqué et amarante.
Produits en vente dans les moyennes et grandes surfaces, primeurs et épiceries fines, et sur le web :
www.pourdebon.com / www.samajestelagraine.com / https://graines-de-sens.com
www.berrygraines.com
www.cducentre.com

Quelques mots sur le site : www.pourdebon.com

Comme au marché, faites directement votre sélection de produits directement (via le site) auprès de **600 producteurs** et **artisans** (**18 000 produits**) sélectionnées avec rigueur.
Tous les producteurs se sont engagés à produire ***« raisonné ou bio »***, et ils sont souvent médaillés.
Vous trouverez ainsi légumes et fruits bio, poissons, viandes, épicerie, boissons, le tout sans intermédiaire.
Commandez tranquillement depuis votre domicile et pour être livré à la date et à l'heure de votre choix par **Chronopost** ou **Chronofresh** en **moins de 24 heures** (2,90 € pour une commande minimum de 35 € par producteur)
Pourdebon.com est devenu la première place de marché de produits frais en direct des agriculteurs et artisans et par vos achats vous soutiendrez la filière agricole française qui en a bien besoin.
www.pourdebon.com

LA MAISON DU CITRON

La **Maison Gannac**, c'est avant tout l'histoire d'une famille mentonnaise d'agrumiculteurs passionnés et engagés pour la qualité, à **la fois agrumiculteur, paysagiste, pépiniériste** et **créateur de gourmandise.**
Installés **depuis 1991**, spécialistes des agrumes, et spécialement du **Citron de Menton.** Leurs cultures s'inscrivent dans une démarche de respect de **l'Indication Géographique Protégée** (IGP) dont bénéficie le Citron de Menton : leur production **20 tonnes de fruits par an 100% biologique depuis 2013.**

Vous trouverez sur leur site marchand une large gamme de produits : limoncello, citrons de menton confits, chutneys, compotes, pâtes de fruits, confitures, pâtes à tartiner… *(crédit photos Monique Haehl)*
www.maisongannac.com

ALPINA

Bien dans son époque, **Alpina Savoie** appartient au club très fermé des entreprises plus que centenaires : **elle a vu le jour en 1844 !**
Depuis 1844, **Alpina Savoie**, le plus ancien semoulier pastier français, concilie recettes d'hier et envies d'aujourd'hui pour développer une offre qui conjugue qualité et originalité : **pâtes, crozets, polenta, couscous, quinoa, cœur de blé…**
Dans cet esprit, Alpina-Savoie a mis au point une gamme **« les végétales »**
Composées de blé 66% et du pois chiche 34%, la solution gourmande avec une combinaison nutritionnelle parfaite pour composer des menus végétariens *(crédit photos Monique Haehl)*
https://alpina-savoie.com

TRADITION DE VENDEE

Tradition de Vendée est une entreprise spécialisée dans la **fabrication artisanale** de charcuterie. Régulièrement récompensés au Concours Général Agricole, les produits sont élaborés à partir de porc fermier de Vendée nés et élevés en plein et/ou en liberté (sans OGM). La charcuterie artisanale est vendue sous la marque **« Tradition de Vendée ».** Site de vente en ligne : www.lecharcutier.fr
http://www.tradition-de-vendee.com

La famille s'agrandit avec les produits artisanaux du Sud-Ouest **LARTIGUE**
https://www.lartigue.fr

TERRE EXOTIQUE

Nous parlons régulièrement de **Terre Exotique** car nous aimons leurs assemblages d'épices et mélanges subtils, et admirons le dynamisme **d'Erwann de Kerros**, le **fondateur** de **Terre Exotique** qui traverse le monde, depuis 1992, même dans les coins les plus reculés de la planète, à la recherche **d'épices rares**, poivres, baies, graines, follicules sauvages, sels et condiments : une quête aussi passionnée qu'exigeante.
A travers leur collection, et en rendant accessibles ces **produits d'excellence**, que nous soyons cuisinier amateur ou professionnel : sortons de nos placards, huiles, épices, sels et autres condiments, râpons, saupoudrons, concassons, bousculons les classiques pour créer et apporter **une touche personnelle** à nos plats qui deviendront uniques avec de nouvelles saveurs exotiques et transformeront ainsi notre cuisine au quotidien.

Redécouvrez de nouvelles **petites boîtes métalliques**, emblématiques de **l'épicerie favorite des chefs étoilés** et que vous pouvez commander sur leur site pour être sûrs de les trouver :
Les coffrets sont vraiment à tester :

La Danse des curry : un coffret d'assortiments de curry idéal

Des curry faciles et express, pour s'initier aux **saveurs chaudes et envoutantes** de ces mélanges venus d'Orient et d'Asie. Jaune, rouge, vert... Avec ce coffret, apprenez à les choisir et à les cuisiner.

Un Grain de folie dans la soupe : un coffret d'assortiments d'épices idéal pour préparer des **soupes originales**

Quel est le point commun entre les soupes et les voyages ? Les deux font grandir ! Parcourez le monde depuis votre bol, grâce à ces **3 assemblages d'épices** ! Quoi de mieux qu'une soupe maison pour se réchauffer et voyager ? Ce coffret Terre Exotique aux saveurs d'ailleurs vous aidera à réaliser des soupes originales et savoureuses.

BBQ Party : BBQ, plancha, grillades, brochettes… Grand amateur de grill, vous rêvez d'assaisonnements originaux ? Comment **revisiter vos marinades** et donner du peps à vos grillades ? Laissez-vous guider. *(cf Terre Exotique et crédit photos Monique Haehl)*

Coffret : Apéritifs & Tapas : Quoi de mieux que de réaliser ses sauces apéritives et ses tapas soi-même ?
Pour le plaisir du goût et le plaisir de dire : *« c'est moi qui l'ai fait ! »*
www.terreexotique.fr

L’APPENZELLER® : le fromage le plus corsé de Suisse

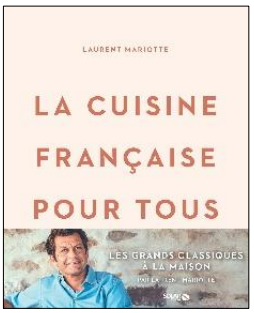
L’appenzeller® est une des plus grandes spécialités fromagères de Suisse. Le fromage le plus corsé de Suisse (et sa mystérieuse saumure à base d’herbes) est fabriqué **depuis 700 ans** à la main selon une tradition ancienne. Les douces collines situées entre le **lac de Constance et le massif du Säntis**, recouvertes de pâturages sains et généreux offrent les conditions optimales à la production naturelle du lait cru, servant à la fabrication du fromage Appenzeller®. L’artisanat fromager traditionnel est autant ancré dans le pays d’Appenzell aux coutumes jalousement conservées et toujours en vigueur que la «**Streichmusik**» (musique populaire réunissant plusieurs instruments à cordes), le «**Talerschwingen**» (roulement de la pièce, accompagnant le jodel) et les **meubles peints**.

La région de production de l’Appenzeller® est très limitée, ce qui garantit son goût unique : selon la recette ancestrale, le fromage Appenzeller® ne peut être fabriqué que dans les cantons **d’Appenzell Rhodes Intérieures, Appenzell Rhodes Extérieures** et dans certaines parties des cantons de **St-Gall** et de **Thurgovie**. Il est renommé pour son goût incomparablement savoureux dû à de patients brossages pendant au moins **trois mois**, avec une saumure à base d'herbes de montagne, appelée **«Sulz»**, dont la recette est toujours **secrètement gardée** aujourd’hui. La pastille apposée sous chaque meule est un gage de qualité supérieure. *(cf et crédit photos fromages de Suisse)*
https://www.fromagesdesuisse.fr

Recette gourmande de Laurent Mariotte

FLAN COCO (pour 6/8 personnes)

1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
4 œufs
40 cl de lait de coco
100 g de noix de coco râpée (sèche ou fraîche)
½ noix de coco fraiche
1 gousse de vanille
150 g de sucre de canne en poudrel boîte de lait concentré sucré (397 g)
4 œufs
40 cl de lait de coco
100 g de noix de coco râpée (sèche ou fraîche)
½ noix de coco fraiche
1 gousse de vanille
150 g de sucre de canne en poudre



Préchauffez le four à 150°C (th.4-5).

Préparation :
Réalisez un caramel en faisant fondre le sucre avec 3-4 cuillerées à soupe d’eau. Versez dans le moule à manquer.

Versez le lait concentré dans un saladier, ajoutez les œufs et mélangez. Ajoutez le lait de coco, la vanille grattée puis la noix de coco râpée. Mélangez bien le tout. Versez dans le moule et cuire au bain-marie 45 minutes environ.

Laissez refroidir à température ambiante, puis placez dans le réfrigérateur 4 heures au moins. Démoulez sur un plat de service, recouvrez de coco fraîche râpée et servez.

*Dans ce nouveau livre, Laurent Mariotte revient aux grands classiques, avec plus de **80 recettes** emblématiques de la cuisine française : des basiques simples et intemporels, à partager et à déguster !*
www.laurentmariotte.com

TOBLERONE ET SON CELEBRE LOGO

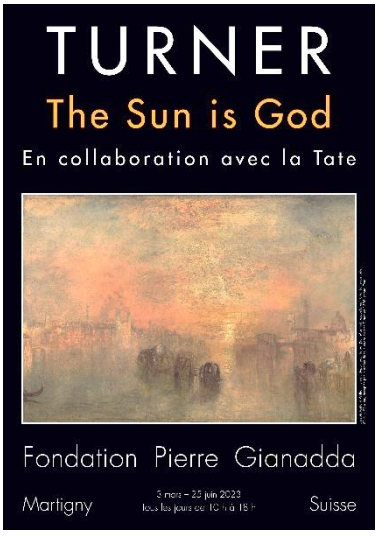
Toblerone, marque et logo connus dans le Monde entier, la petite barre chocolatée et son packaging très caractéristique en forme de triangle, a été créée en **1908** par **Theodor Tobler** et son cousin **Emil Baumann** : la *« sucess story »* commence très rapidement.
Le logo fort en symbolique, inchangé depuis l'origine, représente-le **mont Cervin**, un des **symboles** de la **Suisse**, est apposé sur le paquet de même que l'emballage pyramidale en rappelle sa forme si caractéristique. La silhouette de l'ours qui figure en filagramme est le **symbole de la ville de Berne** où le créateur avait lancé sa première production.

La célèbre marque de chocolat **Toblerone** ne sera plus produite exclusivement en Suisse, mais, à partir de la fin 2023, les petits triangles sortiront aussi d'une fabrique en Slovaquie a indiqué le groupe international **Mondelez**.

De ce fait, les barres chocolatées **Toblerone** vont changer d'aspect afin de se conformer à la **législation suisse**. Les symboles nationaux, tels que le **mont Cervin** dans ce cas, ne peuvent figurer sur les emballages qu'à certaines conditions : le produit doit contenir au moins 80% de matières premières provenant de **Suisse** (et même 100 % pour les produits laitiers), et l'essentiel de la production doit également se faire en Suisse. De ce fait, le célèbre mont Cervin n'y figurera plus, et n'y sera plus représenté. *(cf et crédit photo Toblerone)*
https://www.toblerone.ch

LES EXPOSITIONS

Fondation Pierre Gianadda à Martigny – « Turner, the Sun is God » en collaboration avec la Tate - du 3 mars au 25 juin 2023



Reconnu comme le plus grand paysagiste de la période romantique en raison de sa maîtrise de la lumière, de la couleur et de l'atmosphère, **Turner**, né en 1775 à Londres, signe à l'âge de 12 ans ses premiers dessins, surtout des copies d'après d'autres artistes. Admis à l'école de la **Royal Academy en 1789**, il suit d'abord les cours d'après l'antique puis ceux d'après le modèle vivant jusqu'en 1793. Cette même année, il reçoit un prix de la Royal Society of Arts pour le dessin et le paysage. Il voyage en **Grande-Bretagne**, en **France**, en **Suisse** : ses nombreux déplacements contribuent largement à son inspiration. Turner rencontre rapidement le succès, surtout grâce à **l'aquarelle**, première technique dans laquelle il s'exprime et qui permet d'affirmer en un instant la trace d'un rayon de soleil ou d'un orage. Sa virtuosité se voit couronner en 1802 par son élection comme membre à part entière de la Royal Academy.
Londres et la Tamise se révèlent des thèmes récurrents mais de ses innombrables voyages en Grande-Bretagne, en Europe et dans les Alpes il signe une œuvre colorée, dont l'exubérance chromatique se mêle à l'alchimie de la lumière. Ce précurseur du **paysage romantique et de l'impressionnisme**, à la vie secrète, s'éteint en 1851 et, selon son désir, est enterré dans la crypte de la cathédrale Saint-Paul. *Les cimaises de la Fondation accueillent une seconde fois les chefs-d'œuvre de Turner de la Tate(cf Fondation Gianadda))*

David Blayney Brown signait en 1999 une remarquable exposition : *Turner et les Alpes* et remportait un grand succès. Vingt-quatre ans plus tard, il assure à nouveau le commissariat de cette exposition proposant plusieurs thèmes illustrés par les huiles, les aquarelles et les gouaches de cet illustre artiste dont l'œuvre oscille entre romantisme et impressionnisme. Parmi toutes ces techniques, la sélection démontre à quel point l'aquarelle joue un rôle capital dans sa manière de capturer l'intensité des forces de la nature avec une expressivité inégalée.
(Présentation tirée du Communiqué de presse de l'exposition, par Antoinette de Wolff)
www.gianadda.ch

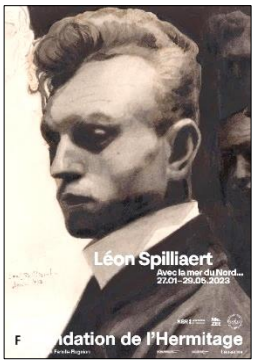
Exposition Benoît Havart à la Galerie Artclub Gallery Lyon jusqu'au 1er avril 2023

L'artiste puise son imagination dans ses voyages, avec une prédilection pour les **scènes marines et urbaines**. De ses paysages aux couleurs vives se dégage une atmosphère méditative, où la contemplation prend tout son sens. Et en même temps, ses toiles sont vivantes, animées par le vécu que **Benoit** Havart parvient à insuffler à ses toiles, véritables captures d'un instant. *(cf et crédit photo Artclub Gallery)*

ArtClub Gallery 22 place Bellecour 69002 Lyon

www.artclub.fr

Fondation de l'Hermitage Lausanne - Léon Spilliaert avec la Mer du Nord Jusqu'au 29 mai 2023



La Fondation de l'Hermitage consacre une grande **rétrospective** (une centaine d'œuvres) à l'un des artistes les plus importants de la **création belge** du début du 20e siècle : **Léon Spilliaert** (Ostende 1881-Bruxelles 1946). Autodidacte, formé au contact de la littérature de son temps et persuadé de son destin d'artiste élu, Spilliaert est l'auteur d'une œuvre d'une profonde originalité, baignée d'interrogations métaphysiques et de culture flamande, et réalisée presque exclusivement sur papier. Mélangeant les techniques graphiques, l'Ostendais tisse des liens avec le symbolisme et l'expressionnisme contemporains, et semble annoncer, dans ses paysages les plus radicaux, simplifiés à l'extrême, l'abstraction géométrique et le minimalisme.

Avec la mer du Nord…De santé fragile, doté d'un caractère introverti et rêveur, Léon Spilliaert est issu d'une famille aisée d'Ostende, ville portuaire devenue une station balnéaire très en vogue au milieu du 19e siècle. Fils d'un parfumeur fournisseur de la cour du roi Léopold II, Spilliaert remplit ses cahiers d'écoliers de dessins étranges, réinvente le monde qui l'entoure en le teintant d'inquiétante étrangeté, et arpente la digue, sensible aux effets de lumière qu'il retranscrira dans ses paysages marins.

Brièvement passé par l'académie de Bruges au tournant du siècle, Spilliaert développe rapidement son propre style, nourri de ses lectures – Maurice Maeterlinck, Émile Verhaeren, Arthur Schopenhauer et Friedrich Nietzsche – et marqué par les œuvres de James Ensor, Edvard Munch, Odilon Redon, les nabis ou encore Fernand Khnopff.

Entre reflet et réalité Jusqu'à la Première Guerre mondiale, Spilliaert utilise avant tout le lavis d'encre de Chine, l'aquarelle, le pastel et le crayon de couleur, et il déploie son talent dans des paysages d'une sobriété confinant à l'abstraction – le ciel, la mer, le contour de la digue vibrant d'une lumière sourde. Quant aux rares personnages peuplant ces rivages mélancoliques, il s'agit le plus souvent de femmes – une demi-mondaine au regard distant, une femme de pêcheur guettant le retour des navires – dont le dénominateur commun semble être un profond sentiment d'isolement.

Les représentations humaines culminent avec les autoportraits particulièrement saisissants dans lesquels Spilliaert questionne son statut d'artiste autant que la limite entre reflet et réalité. Chambres à coucher, coins de pièce à vivre ou verrière deviennent autant de lieux désertés, paradoxalement emplis d'une présence impalpable. Dans ses natures mortes, d'étranges flacons disposés devant un miroir et d'inquiétantes poupées se muent en compagnons silencieux de l'artiste.

Après 1920, Spilliaert utilise intensément l'aquarelle et la gouache, et crée des marines flamboyantes et extrêmement lyriques, qui tendent à l'abstraction pour certaines. Dans les années 1930 et 1940, l'artiste revient sur un sujet de jeunesse – les arbres – à l'occasion de longues promenades en forêt. Dans ces œuvres dont se dégage un sentiment de paix mêlé à de l'étrangeté et une pointe d'inquiétude, l'artiste offre des images atemporelles de la nature, fascinantes par leur composition virtuose et la simplicité des moyens mis en jeu. *(cf et crédit photo Fondation de l'Hermitage)*

www.fondation-hermitage.ch

Rappel : il est encore temps de visiter les expositions dont nous avons parlé dans nos précédentes newsletters :

Musée Lugdunum et théâtres romains l'exposition Lyon
« Spectaculaire, le divertissement chez les Romains » jusqu'au 11 juin 2023
https://lugdunum.grandlyon.com

Exposition à la Sucrière à Lyon, l'exposition « Toutankhamon. À la découverte du Pharaon oublié » jusqu'au 24 avril
www.expo-toutankhamon.com

LE RESTAURANT DU MOIS

Le Restaurant du Château de Saint-Priest : *une cuisine semi-gastronomique dans un cadre prestigieux*

Situé sur la commune de **Saint-Priest**, à 15 minutes de Lyon, surplombant un parc de 2.5 hectares, le **Château de Saint-Priest,** bâti au XVème siècle, a connu plusieurs influences architecturales. Héritage d'un passé médiéval, il a fièrement traversé la Renaissance pour devenir aujourd'hui ce **lieu unique : un mélange exceptionnel d'histoire, d'architecture et d'art contemporain**. Il constitue aujourd'hui le plus beau fleuron du patrimoine de la ville.

Sous la **verrière grandiose du restaurant**, vous serez accueilli en salle par une chaleureuse équipe et, sous les commandes de **Léonie Gauthier** en cuisine et **Josué Chakar** en pâtisserie, vous serez séduits par leur **cuisine créative, surprenante, 100% maison**, faisant la part belle aux produits locaux de saison avec l'alliance subtile des saveurs d'ici et d'ailleurs, et des assiettes hautes en couleurs. *(crédit photos Monique Haehl)*

Ouvert du mercredi au dimanche pour le déjeuner et également pour le dîner « aux chandelles » le vendredi soir et le samedi soir. Fermé les lundis et mardis
Restaurant du Château de Saint Priest – 2 rue de l'Egalité - 69800 Saint Priest tél 04 87 65 06 02
www.chateau-de-saint-priest.com

DISTINCTION

Un nouveau Prix d'excellence pour la cidrerie Kerné dont nous vous avons souvent parlé

La cidrerie Kerné a été récompensée par **le Prix d'Excellence du Concours Général Agricole**, le lundi 23 janvier dernier au ministère de l'Agriculture à Paris. Ce prestigieux titre avait déjà été obtenu par la cidrerie en 2020.

Cette récompense **valorise le savoir-faire de la cidrerie Kerné** pour l'ensemble de sa production en se basant sur les **médailles reçues au Concours Général Agricole sur plusieurs années.** Une belle reconnaissance pour le travail et la régularité des produits de notre entreprise familiale implantée sur le territoire depuis 1947.

Cette année, c'est 35 lauréats qui se sont vu remettre ce prix, chacun concourant dans diverses catégories : vins, produits laitiers, charcuteries, eaux de vie, … **ou encore Cidres et Poirés pour la cidrerie Kerné.** *(crédit photo Monique Haehl)*

Des animations sont proposées à Pouldreuzic tout au long de l'année, programme à consulter sur leur site :

Cidrerie Kerné - 37, Mesmeur - 29710 Pouldreuzic
www.cidre-kerne.bzh

HOMMAGE A BERNARD LOISEAU

Chef innovant, maillon indispensable de l'histoire de la cuisine française, leader charismatique, il continue de marquer nos esprits et surtout notre cœur par sa passion, sa bonhomie, sa « niaque »

Des messes ont été célébrées à Saulieu et à Paris en février dernier
Un Festival Hommage s'est déroulé à la Cité de la Gastronomie et du Vin du 27 février au 5 mars dernier.

En février 2003, disparaissait **Bernard Loiseau**, la famille Loiseau a décidé de lui rendre hommage tout au long de l'année 2023, en région d'abord, mais aussi à l'étranger :

- *Un menu **Hommage** inédit tout au long de l'année au restaurant la Côte d'Or à Saulieu*
- *Des plats **Hommage** à la carte dans leurs restaurant Loiseau des Ducs, Loiseau des Vignes et prochainement Loiseau du Temps.*
- *Des dîners 4 à 6 mains à partir d'avril 2023 avec de grands chefs (Guy Savoy, Mauro Colagreco, Bocuse et Troisgros)*
- *Un dîner à 4 mains à l'étranger à partir de septembre 2023 (Etats-Unis, Brésil et Japon)*
- *Des archives inédites dévoilées sur leurs réseaux sociaux* *(cf et crédit photo Groupe Bernard Loiseau)*

www.bernard-loiseau.com

AGENDA

Journée « portes ouvertes » le 1er avril 2023 au Lycée agricole de Bel Air :

Depuis **1967**, le **lycée agricole de Bel Air** situé à **Belleville en Beaujolais** forme des étudiants aux **métiers de la vigne** (130 lycéens et 100 apprentis)
Dans ce vaste domaine (**13 ha** composés de **Brouilly**, **Morgon**, **Moulin à Vent**, **Beaujolais** rouge et blanc), cette école d'application élabore des vins très fruités et suffisamment bien élaborés qu'ils ont reçu plusieurs fois des **médailles d'or** dans différents concours comme celui des **Vignerons Indépendants** en **2017** et celui des **Grands vins du beaujolais** en **2019**.
Seul domaine d'application viticole en **Auvergne Rhône Alpes**, ils vous recevront avec plaisir sur Rdv dans le cadre du magnifique **château datant de 1891** et ils pourront aussi vous expédier vos commandes faites par internet.
Une journée **« portes ouvertes »** est organisée **le 1er avril 2023** pour vous permettre de découvrir le domaine et ses produits ainsi que d'autres produits issus de lycées agricoles de France
www.chateaudebelair.fr

Actualités de la chaine régionale FR3 et 1er tournage de la nouvelle émission « terres gourmandes » :

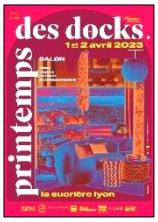
La chaine régionale de FR3 va s'enrichir à compter du **18 mars 2023** de nouveaux programmes culinaires présentés par la lyonnaise **Carinne Teyssandier**.
Tous les **samedis matin à 11h30**, une émission dénommée *« nos terres gourmandes »* présentera une découverte de la cuisine de nos **terroirs régionaux** où la journaliste ira à la rencontre des productrices et producteurs accompagnée de **jeunes apprentis des écoles culinaires**.
Tous les vendredis dans *« vous êtes formidables »* **à 10 heures**, on suivra de jeunes apprentis dans leur apprentissage découvrant ainsi leurs péripéties et l'univers captivant de la formation à la haute gastronomie.
Enfin **une fois par mois** à **11h30** « *nos balades gourmandes* » exploreront les nouvelles tendances de l'univers agricole et culinaire.
*Ces émissions ont pour but de mettre en avant une école de formation professionnelle et les apprentis régionaux.*www.francetv.fr

Les premières émissions ont été tournées au **CFA de la gastronomie du Château de Croix Laval** (Marcy l'Etoile) où le chef **Christian Têtedoie** a officié avec un apprenti pour présenter des plats gourmands servis ensuite au **restaurant d'application « le Bistrot du Potager »**

Pour 24 euros, il nous fut servi : une délicieuse crème brulée au fromage de chèvre, un saumon parfaitement cuit avec ses légumes de saison et un crumble mangue nappé de chantilly, le tout très bien réalisé.

La salle du bistrot, très lumineuse avec une grande verrière donnant sur le parc, est située dans une annexe du parc. Ouvert tous les jours de la semaine midi et soir, il est prudent de réserver. Par ailleurs d'ici le printemps s'ouvrira dans les **salles** magnifiquement **restaurées** du château un **restaurant gastronomique** qui devrait faire honneur au but recherché de cette école c'est-à-dire **la formation à la haute gastronomie.**

www.cfa-gastronomie.com



8ème Edition du salon « Printemps des Docks » les 1er et 2 avril 2023 à la Sucrière Lyon Confluence – objets, déco, maison, écoresponsable sont au programme avec 200 marques présentes pour s'inspirer, repérer et s'offrir toutes les tendances 2023

https://leprintempsdesdocks.com

MIF Expo Lyon : le salon « grand Public » du Made in France - les 6 et 7 mai - la Sucrière - 49/50, quai Rambaud - Lyon 2ème

Après le succès de la première édition régionale qui s'est tenue à Bordeaux en 2022, le Salon du Made in France vous donne rendez-vous pendant 2 jours les **6 et 7 mai à l'espace la Sucrière** en plein cœur de Lyon pour sa 2ème édition régionale ! Au programme, plus de **100 exposants** de tous secteurs confondus présenteront leur savoir-faire et leurs produits : mode, déco, gastronomie, innovation, high-tech, enfance, tourisme … et bien d'autres encore !

https://www.mifexpo.fr/mif-expo-lyon

Chers amis et internautes, à très vite, et réjouissons-nous le printemps arrive…

Très cordialement,

Monique et Frédéric Haehl

Février 2023 en Camargue … (Crédit photos Monique Haehl)

Complétez vos informations touristiques et gastronomiques en consultant notre site :

www.swisspassions.com

Lettre d'information éditée par swisspassions.com

Pour ne plus recevoir cette lettre non commerciale, nous communiquer votre adresse mail avec pour objet « se désinscrire »