

## Et si la région parisienne renouait avec ses traditions agricoles ?



De la Seine-et-Marne à la Seine-Saint-Denis, On Va Déguster prend la clé des champs aux portes de Paris à la découverte des nouveaux paysans du terroir francilien.

### Géraud Gentric

Co-fondateur du site Biovor .Géraud s'occupe essentiellement du sourcing auprès des producteurs et la mise en relations avec les restaurateurs

Ce site permet d'acheter des produits bio, BON, SAIN et ultra locaux (moins de 150 kilomètres) directement chez le producteur au prix juste.

Produits présentés:

La Ferme Sainte Colombe propose des produits laitiers et des fromages fermiers biologiques (brie et coulommiers - bio - fermier) LA BOUTIQUE A LA FERME : Mercredi et vendredi : 16 h 30 - 19 h 00 Samedi : 10 h 00 - 12 h 00 / 17 h 00 - 18 h 30

18 Route de Lorrez-le-Bocage, 77710 Vaux-sur-Lunain Téléphone : 01 64 31 50 51

La Ferme de Mesenguy est ouverte le vendredi de 14h à 19h et le samedi de 10 h à 14h. Vous pouvez aussi retrouver leurs produits sur le marché du 104 rue d'Aubervilliers à Paris le samedi de 11h à 14 h.

SCEA - Distributeur automatique de fruits et légumes - 2 ROUTE DE PICARDIE - 60380 GREMEVILLERS - (Picardie )

Farine bio au moulin de Chantemerle

### Eva Jaurena

Participe depuis 3 ans au Festival We Love Green et y tiendra 2 stands cette année.

Présidente et cofondatrice de l'association Ernest - Créée en 2015 - en lien avec des restaurateurs pour des événements solidaires et des distribution de paniers de légumes cultivés à Pont Blanc à Sevran (maraîchage bio avec des travailleurs en réinsertion) aux familles des centres sociaux de Paris (10e et 11e)

Directrice du restaurant / cantine Mingway à Pantin 93 au **CND(CentreNationalde laDanse)** - 1

Rue Victor Hugo, à Pantin

Ouvert le midi au déjeuner du lundi au samedi formule déjeuner à 16€ et le soir pour boire un verre et dégustation de planches fromagerie

Le chef : Léo Aît Bahaddou (ex Buffet et Pères Populaires) Associé à Florent Ciccoli et Grégory Bach -

## **Les recettes d'Eva Jaurena et Léo Aît Bahaddou :**

Asperges fumées au thym à la poutargue

Éplucher et couper les queues d'asperges blanches et les faire cuire dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes puis les blanchir dans de l'eau froide.

Faire fumer du thym dans un bac hermétique allant au four avec les asperges pendant 1 heure.

Pour la poutargue, prélever les œufs d'un mulot noir frais, les mettre au sel pendant une nuit puis les sécher dans un endroit sec pendant 1 semaine.

Enfin, râper la poutargue sur les asperges blanches.

Céleri rave en croûte de sel rôti et crumble zaatar

Laver le céleri et l'envelopper d'une croûte de sel constituée de 2 grosses poignées de gros sel, d'1kg de farine et de 6 blancs d'œufs montés en neige.

Ajouter de l'eau jusqu'à former une pâte compacte.

Vérifier la cuisson en perçant un trou dans la croûte.

Mettre au four pendant 1h à 180.

Pour réaliser le crumble, mélanger

Ajouter du zaatar et mettre au four pendant 15min à 180 en remuant régulièrement.

Crumble aux pommes et à la rhubarbe

Eplucher les pommes et la rhubarbe puis les faire caraméliser dans une casserole avec du miel de pissenlit et de la cassonade.

Verser dans un moule puis ajouter le crumble par-dessus et mettre au four pendant 40min à 180.

Pour la réalisation du crumble, mélanger

## **Les reportages de François-Régis Gaudry :**

### **Le coup de coeur de François-Régis Gaudry :**

Quelques exemples de mots entrés dans les dictionnaires cette année :

Le Prosecco Corte Giona de Tenuta Salvaterra que vous pouvez trouver à l'Épicerie Rap

### **La chronique livre de Déborah Dupont :**

Le livre Bouillon, les recettes cultes des bouillons parisiens, par le Bouillon Pigalle, Editions Marabout, 19.90€

Clafoutis aux cerises

Pour 10 personnes. Cuisson 30 minutes

Faites blanchir les œufs entiers avec le sucre. Ajouter la farine et les gousses de vanille raclées et fendues. Mélanger au fouet. Ajouter le lait et la crème.

Verser ce mélange dans un plat beurré et fariné.

Répartissez les cerises lavées et non dénoyautées. Enfourez dans un four préchauffé à 160° pour 30 minutes.

Retirez du four, laissez tiédir puis démoulez sur une grille ou servez dans le plat. Saupoudrez d'un peu de sucre glace.

## **La chronique vin de Jérôme Gagnez :**

Deck & Donohue

La brasserie a été créée en 2013 par Thomas Deck et Mike Donohue. Ils se sont connus aux USA et on brassé leur 1ère bière en 2005 à San Francisco.

La création de la brasserie n'interviendra qu'en 2013 à Montreuil. Le premier brassin est fait début 2014. C'est le début de l'aventure.

La brasserie produit aujourd'hui 24 bières différentes dont des bières de saison et des spécialités. Notamment Le Temps des Merises une très jolie bière à la merise dont il faudra guetter la sortie !

3 grands types de bières :

Maltage, saccharification, houblonnage, fermentation, mise en bouteille.

Pils avec des houblons alsaciens

Mission avec des houblons américains plus aromatiques.

Brasserie Deck & Donohue - 7, rue de la Fraternité - 93100 Montreuil - Email : hi@deck-donohue.com - Tel : 09 67 31 15 96

- Atelier ouvert les samedis de 11h à 15h

Bières présentées :

Pils à la pression à 4 € le demi (prix généralement constaté)

Points de vente à Paris :

Point de vente Paris et petite couronne :

## **Le programme de We Love Green**

Programme 2019

## **La programmation musicale :**