

Une recette, un invité, un avis...

 GASTROVAUD et **VAUD**⁺
 Vaud Terroirs

La sélection de produits de Terroir Vaudois

Le Saucisson vaudois IGP et vos papilles sont en fête!

Le Saucisson vaudois IGP est préparé à partir de viande de porc, à raison d'un rapport maigre/lard de 3 pour 2. Aux morceaux de viande soigneusement triés et hachés, sont ajoutés des épices, notamment de la coriandre, et de l'alcool. Les saucissons sont ensuite fumés à froid au moyen de la combustion de sciure ou de bois naturel pendant au moins 24 heures. Les origines du «Saucisson vaudois» remontent au Moyen Âge, lorsqu'on réalisait qu'en fumant la viande on pouvait la conserver.

Seul le véritable Saucisson Vaudois IGP a le droit d'arborer le plomb vert des charcuteries vaudoises. L'IGP est un signe officiel délivré par l'Office fédéral de l'agriculture. Dans le Pays de Vaud, 45 producteurs confectionnent cette délicatesse avec savoir-faire et passion.

www.charcuterie-vaudoise.ch



La recette de Anilton Varela, apprenti au restaurant Fleur de Lys à Prilly

Saucisson vaudois sur lit de poireaux à l'échalote Pommès Anna et jus aux herbes fraîches

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

1 saucisson vaudois
 Huile d'olive
 100 g d'échalotes
 500 g de poireaux
 500 g de pommes de terre Anna
 50 g de beurre
 Sel
 Épices et herbes fraîches

Progression de la recette

Cuire le saucisson vaudois 1 heure à feu doux. Couper les pommes Anna en morceaux réguliers puis les passer à la poêle avec le beurre. Assaisonner et laisser dorer, retourner et finir la cuisson. Suer les échalotes avec l'huile d'olive, ajouter les poireaux, assaisonner et laisser cuire gentiment.

Jus aux herbes

Faire cuire un mélange d'herbes fraîches dans un fond de veau brun, puis le passer au chinois. Peler le saucisson et le couper en tranches.

Dressage

À l'aide d'un emporte-pièce, dresser le lit de poireaux puis déposer les rondelles de saucisson, garnir avec les pommes de terre Anna et le jus.



La sélection Vin de votre marché ALIGRO

Féchy La Crédence La Côte AOC

Rouge ou blanc avec le saucisson et la charcuterie? La question n'est absolument pas déplacée. À charcuterie grasse, vin blanc. À charcuterie peu grasse, vin blanc et/ou vin rouge peu tannique. Nous vous proposons donc un Féchy La Crédence, un vin blanc de la Côte qui étonnera par sa faculté à s'allier une fois de plus à des mets aussi intenses que la charcuterie. D'ailleurs, celui-ci supportera également bien mieux la compagnie du fromage que le vin rouge.

Noyau historique de la Côte, Féchy est considéré comme le plus prestigieux lieu de production de l'appellation. Il offre une robe grise à tendance jaune clair, suivie d'un nez fin, ample, aux arômes de tilleul. En bouche l'attaque est souple, tendre, sur le fruit et bien équilibrée. Une belle longueur en finale, soulignée par une amertume élégante et bien intégrée.

Féchy La Crédence La Côte AOC 2015, 48,50 fr. le carton de 6 bouteilles de 70 cl au lieu de 54 fr. Jusqu'au samedi 22 octobre.



Anilton Varela

Anilton Varela, originaire du Cap-Vert, est en troisième année d'apprentissage et travaille depuis plus de 8 ans au restaurant la Fleur de Lys à Prilly.

«Au départ, c'était juste une expérience de plus, et avec le temps c'est devenu une vraie passion, explique-t-il. C'est un beau métier, très varié et très enrichissant. J'apprends tous les jours quelque chose de nouveau.»



Sergei Aschwanden, «Directeur de station» à Villars, ex-champion olympique de judo

Quels souvenirs éveillent en vous le mot «terroir» ?

Le mot terroir représente pour moi la terre, les paysans de mon village d'enfance à Bussigny. Les après-midi et week-ends où je me rendais chez le paysan pour découvrir la terre, goûter aux carottes, pommes, poires. Mais également pour apprendre ce que notre terre (vaudoise) a comme magnifiques ressources.

Pourquoi est-il à vos yeux nécessaire de défendre ce qui est lié à cette notion de terroir ?

Nous sommes dans un monde de globalisation, un monde en perpétuel changement et qui évolue à la vitesse grand V. De ce fait, il est primordial de savoir d'où l'on vient, quelles sont nos valeurs, nos sources et ressources et tous les produits qui découlent de notre magnifique région. Et il y en a un paquet.

En quoi est-il important qu'un jeune cuisinier soit formé à la connaissance des produits du terroir ?

La cuisine tout comme l'art sont similaires au sport. Plus vous avez des bases et des connaissances solides plus vous pouvez aller haut. Il est indispensable qu'un jeune cuisinier connaisse les qualités, la provenance, les bienfaits des produits du terroir. Plus il aura de connaissances dans ce domaine plus sa palette pourra s'élargir au fur et à mesure du temps.

Trois livres pour des recettes de saison

La truffe d'automne

Moins connue que la blanche d'Alba et la noire du Périgord, la truffe d'automne – truffe locale que l'on trouve sur un arc allant de Genève à Zurich en passant par Bâle – mérite pourtant largement le détour gastronomique. Côté mariages gourmands, la truffe d'automne n'a pas besoin de préparations sophistiquées, ni d'ingrédients de luxe, pour être mise en valeur. Au contraire, elle aime la simplicité et la neutralité de la pomme de terre, du riz, des pâtes, des œufs, ou des produits laitiers. Beurre, ricotta, crème et lait sont ses meilleurs supports, tandis que la chaleur est son ennemi. C'est autour de ce principe et de ces ingrédients que les 40 recettes de ce petit fascicule ont été créées. Simples et faciles, salées ou sucrées, elles visent à révéler l'autre diamant noir, en respectant sa délicatesse.

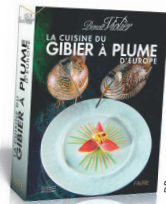
La truffe d'automne, 40 recettes autour d'un champignon méconnu et bien de chez nous Annick Jeanmairet, Editions Favre



La cuisine du gibier à plume d'Europe

Pas un simple livre de recettes, une véritable encyclopédie de la chasse! Et un nouvel hommage posthume à Benoît Violier, disparu tragiquement en début d'année, qui s'était fait l'auteur de «La cuisine du gibier à plume d'Europe» paru en octobre 2015 aux Editions Favre. Un ouvrage impressionnant: 5,2 kilos, 1088 pages, 94 sortes d'oiseaux et quelque 300 recettes réalisées dans les cuisines de l'Hôtel de ville de Crissier depuis 2008. Pour y parvenir, le chef triplement étoilé a consacré six ans à ses deux passions. Une somme encyclopédique qui fait le tour de la question d'une manière magistrale, sur le fond comme dans la forme. Un voyage dans un autre monde, à des années-lumière des battues sauvages et des chasseurs de trophées.

La cuisine du gibier à plume d'Europe, Editions Favre



Soupes d'automne

L'hiver arrive à grands pas, et si la saison officielle n'a pas encore sonné, les basses températures elles, sont bien là. Alors traditionnellement, le plat qui s'impose pour réchauffer vos petits corps frigorifiés, c'est le bol de soupe. Mais si vous êtes lasse de votre bouillon de légumes classique, découvrez la version revisitée de William Ledeuil qui a consacré un livre autour de sa passion pour les bouillons. Dans un livre qui porte le même nom, il expose sous de sublimes photographies de Louis Laurent Grandadam, des bouillons des plus simples au plus améliorés. Du bouillon de poule à l'umami en passant par l'art de manier les coquillages et les crustacés, vous apprendrez dans ce sublime ouvrage à cuisiner de l'or à boire, aussi bon au goût que pour votre organisme.

Bouillons, William Ledeuil, Editions de La Martinière

