

Grand concours de recettes d'automne aquitaines

O C T O B R E 2 0 0 8

Avec la châtaigne tout baigne,
Avec la noix tout me va,
Avec la noisette on ne se prend pas la tête !



*Rendez-vous sur
www.recettes.automne.aquitaine.fr*



L'Aquitaine, le goût du bonheur



Retrouvez nos produits et nos recettes sur : www.gastronomie.aquitaine.fr

Les chefs aquitains vous lancent un défi !

Proposez votre recette pour 4 personnes en prenant pour ingrédient de base un des 3 produits aquitains suivants :

- La Noix du Périgord
- La Châtaigne Périgord Limousin
- La noisette du Lot-et-Garonne



Rendez-vous sur le blog gourmand :
www.recettes.automne.aquitaine.fr durant tout le mois d'octobre.

Vous verrez, l'Aquitaine, c'est vraiment le goût du bonheur !

**A gagner : un repas gastronomique pour
4 personnes chez Michel Portos,
Restaurant le Saint-James (Bouliac - 33)
et de nombreux produits de la région Aquitaine**

750 grammes partenaire des produits d'Aquitaine

Depuis deux ans, le site Internet 750 grammes (www.750g.com) travaille en collaboration avec l'AAPrA. Il est le relais naturel sur Internet des opérations de communication lancées par l'Association de Promotion des Produits Aquitains.

Le jeu-concours Recettes automnales est le fruit de cette collaboration.

Le site 750g.com, lancé en 2004, est aujourd'hui un des sites leaders français dans le domaine de la cuisine avec 2.394 millions de visites par mois. 750 grammes propose plus de 13 500 recettes destinées à tous les amateurs de cuisine, débutants ou expérimentés.

750 grammes a été lancé par Jean-Baptiste Duquesne (originaire de La Réole en Gironde) et Jacques Lamballe. Deux chefs ont depuis rejoint l'aventure : Chef Damien et Chef Christophe qui apportent leur touche professionnelle.

Les produits d'automne aquitains

L'AOC Noix du Périgord : une triple garantie

Un produit sain et naturel

Loin des produits industriels et standardisés, la Noix du Périgord apporte au contraire l'aspect naturel de sa coquille, sa douce saveur et son parfum de terroir.

Pourquoi se priver d'un produit consommable tout au long de l'année (en noix sèche ou en cerneau), sachant qu'il présente de surcroît de nombreux bénéfices pour la santé ? Au quotidien, mieux vaut avoir le réflexe "Oméga Noix" !



La Châtaigne Périgord Limousin : de la Saint Simon à la Saint Léon, c'est la pleine saison !

Grillée pour la grignoter ou glacée dans les confiseries, elle fait partie des nouveaux modes de consommation de notre société. Exit le produit du pauvre, elle devient un produit populaire et économique (à partir de 3 euros pour 1 kg de châtaignes).

La châtaigne championne de l'énergie !

Elle cache sous sa rude écorce une chair fondante, un fruit bourré d'énergie (un apport énergétique de 180 calories pour 100 gr). Pour rester en forme, ne pas hésiter à croquer quelques châtaignes...

La noisette en Aquitaine

Le Sud-Ouest est la principale zone de production de noisette en France et plus particulièrement les zones du bassin de la Garonne et du Lot. Fruit oléagineux, comme la noix, la noisette est très énergétique (385 kcal/100 g).

Choisissez-la dans son enveloppe verte lorsqu'elle est fraîche. Secouez-la : vous ne devez pas entendre l'amandon taper contre les parois sans quoi le fruit n'est pas bien plein. Sèche, comme on la trouve le plus souvent, prenez-la avec sa coque. Celle-ci doit être brillante et ne doit pas présenter de trous (attaque de vers) ni de fissures.



Un concours parrainé par Michel Portos



Poésie et mélange des cultures pour Michel Portos.

Les produits issus des terroirs de l'Aquitaine sont pour ce chef créatif de merveilleuses bases pour nous faire apprécier une cuisine mélangeant les identités. Ses assiettes sont un plaisir des yeux qui mettent en valeur sa cuisine épurée.

La cuisine de Michel Portos "titille le palais". Elle est tout en relief. Elle surprend. Elle étonne. Elle séduit. Comme l'a écrit un magazine qui sait dénicher les talents d'aujourd'hui : "sincère, intense et impertinente, la cuisine de Michel Portos chamboule nos certitudes. Elle trace de nouvelles pistes pour le mangeur du XXI^e siècle qui ne se contente pas d'aimer par gourmandise mais porte aussi un regard acéré sur le sens culturel et esthétique de l'assiette". Michel Portos est un "puriste". Il n'aime pas les cuissons mal maîtrisées, le manque d'assaisonnement et il déteste par-dessus tout les fleurs dans les assiettes. Une recette simple, mal réalisée, représente pour lui la pire des choses.



Pour découvrir sa créativité réjouissante, rendez-vous
au Restaurant Le Saint-James à Bouliac (33).
Contact : 05 57 97 06 00

L'Aquitaine, le goût du bonheur !

L'Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire (AAPrA) a pour but de renforcer et de développer l'image et la consommation des produits issus des territoires aquitains.

Elle développe 2 missions complémentaires :

- L'accompagnement des entreprises sur leurs marchés (salons, foires, rencontres d'acheteurs, journées d'information...).

- La mise en place d'une stratégie de communication régionale.

C'est sous la signature « L'Aquitaine, le goût du bonheur » que l'AAPrA fédère ses membres, autour des principales valeurs aquitaines : générosité, convivialité, qualité de vie et sens de la fête. Cette signature porte aussi les valeurs des produits, de leurs terroirs, des hommes et des femmes qui les produisent ou les transforment.



gastronomie.aquitaine.fr : Le site des produits et des recettes d'Aquitaine

gastronomie.aquitaine.fr s'adresse à tous les amoureux de la gastronomie et des produits d'Aquitaine. Retrouvez les nouveautés gastronomiques de la région, des produits savoureux, de qualité, et surtout des recettes pour savoir comment les cuisiner, sans oublier les jeux concours pour gagner des produits.

Quai des Saveurs : des cours de cuisine pour tous

Quai des Saveurs est une école de cuisine de loisir, ouverte à tous ceux, bons cuisiniers, néophytes et gourmands, qui veulent apprendre les arcanes et tournemains nécessaires à la réalisation des recettes dont ils rêvent.

Dans un espace intime et convivial, venez découvrir le savoir-faire, les gestes, les astuces des grands chefs aquitains dans le cadre d'une relation privilégiée. Vous dégusterez ensuite, à notre table d'hôtes, les mets savoureux que vous aurez ainsi concoctés.

Au Quai des Saveurs, les produits sont choisis parmi les meilleurs : AOC, IGP, Label Rouge, les signes de qualité et d'origine ont la meilleure place dans nos frigos !! Et en Aquitaine, nous avons ce qu'il faut. Quai des saveurs met en avant les produits d'Aquitaine et les recettes traditionnelles de nos terroirs.



Vincent Poussard : "Rien sans amour, rien sans humour !"

Addict de la cuisine depuis ses 13 ans, Vincent Poussard se passionne très vite pour les produits de notre terroir. Ancien chef privé de François Mitterrand, et ancien propriétaire du restaurant l'Oiseau Bleu, Vincent n'a pas la langue dans sa poche.

Sa philosophie : l'amour du produit. Il transmet son savoir-faire dans le respect du produit en exhaustant son goût originel.

Epicurien et hédoniste, il aime faire partager son plaisir pour la cuisine.

Il souhaite désacraliser la cuisine en faisant retrouver à ses convives le plaisir de cuisiner avant celui de manger. Un véritable "goût du bonheur" à partager !

Programmation automne 2008

OCTOBRE : Jeudi 23 – Mardi 28 – Jeudi 30

Promenade sur le bassin en passant par la forêt

- œufs brouillés aux champignons et copeaux de jambon de Bayonne
- Filets de rougets à la plancha, émulsion huile d'olive et anis
- Dégustation de fromage de brebis Ossau-Iraty

NOVEMBRE : Mardi 4 – Jeudi 6 – Mardi 25

Soirée d'automne au coin du feu

- Crème de châtaignes Périgord-Limousin, saveurs d'automne
- Jambonnette de volaille fermière des Landes aux cèpes, gratin dauphinois
- Compote pommes merveilles d'antan

Toute la programmation sur www.quai-des-saveurs.com

CONTACTS

AAPRA

Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire

Cité Mondiale

6 Parvis des Chartrons

33075 Bordeaux Cedex

Tel. : 05 56 01 33 23 - Fax : 05 57 85 40 76

Contact Presse : Anne PALCZEWSKI

communication@aapra.aquitaine.fr

www.gastronomie.aquitaine.fr

750g.com

SARL CENTILITRES

13 rue Raymond Losserand

75014 PARIS

Tél : 01 43 20 23 71

Contact : Jean-Baptiste DUQUESNE

www.750g.com

Union interprofessionnelle châtaigne

Périgord Limousin

midi-pyrénées

4 – 6 Place Francheville

24016 Périgueux Cedex

Tél. - Fax : 05 53 06 34 70

union.chataigne.bgso@free.fr

Union Interprofessionnelle



Châtaigne

PERIGORD
LIMOUSIN

Syndicat de Défense de la Noix et du Cerneau de Noix du Périgord

Station de Creysse - BP 18

46600 Martel

Tél : 05 65 32 22 22

Fax : 05 65 37 07 42

contact@noixdupericord.com



L'Aquitaine, le goût du bonheur



Retrouvez nos produits et nos recettes sur : www.gastronomie.aquitaine.fr