



# DE LA CUISINE À LA TABLE

TE PARLER DE BIEN  
PLUS QUE DE RECETTES

## DÉCEMBRE, PLUIE D'AMOUR ET NEIGE DE NOËL

Espérons que Décembre emporte avec lui les galères de cette année inédite. Si tout va bien, une vie va reprendre, un monde nouveau va démarrer. La culture devrait entrer de nouveau en scène d'ici quelques jours et pourtant... 2021 commencera sans les restaurants. Ces temps me rendent tristes mais l'espoir brille toujours, les gens se battent pour garder le sourire, la foi, l'envie. C'est dur mais si l'on regarde bien, dans cette année noire, l'espoir et les rêves ont plus que jamais brillé. Déjà, dans nos agendas, une petite lumière brille. A la date du 20 janvier, RESTAURANT est inscrit en grand... en attendant on se serre les coudes et on sourit largement.



### DERNIER ARTICLE

Voyez-vous ces vieilles photos  
et ces vieux films

*"En ce moment nous sommes enfermés seuls, la table est vide alors j'écris. Ce week-end j'ai écrit. J'ai écrit pour mes cours de longues dissertations, des mails pour régler des problèmes, des lettres. Dans une chanson que j'aime beaucoup il est dit « Le sort est un poème, le destin est un roman ». [...]"*

Pour lire la suite rdv sur le blog !



### RESTAURATION... MÊME À LA MAISON

Après un été de bonheur, des verres en terrasses et de bons restaurants, tout a refermé. Je m'y attendais et pourtant j'ai vécu ces annonces comme un coup de massue. Je connais bien la restauration. J'y ai travaillé. J'y ai des amis. J'ai failli en faire mon métier. Pays de la gastronomie, nous devons les soutenir. S'il vous plaît, continuez à aller au restaurant même à la maison ! Pour les parisiens, My Little Paris et Slate ont répertorié les restau' à emporter. Pour les provinciaux, fouillez les réseaux sociaux et contactez vos QG !



### RECETTE

#### PATATE DOUCE AU FOUR

1/2 patate douce - du fromage frais de type petit billy - un avocat - sel - poivre - paprika - basilic - graines de courge - huile d'olive

Pour une personne, mettez 1/2 patate douce arrosée d'huile d'olive au four près d'1 heure avec la peau jusqu'à ce qu'elle soit hyper fondante (au four à 180°C ou à la vapeur). Une fois la 1/2 patate douce cuite, faites son topping : placez du fromage frais dessus (type Petit Billy), de l'avocat, saupoudrez de paprika, de basilic et de graines de courge.



## UNE NOUVELLE TABLE ITINÉRANTE - LUNDIS CONFINÉS -

*Pour le premier confinement, nous nous étions retrouvés tous les jours pour un billet d'humeur. Cette fois-ci, après l'été que j'ai passé à vivre dans des communautés, à parler avec des gens qui agissent activement pour le monde de demain, je ne pouvais pas faire comme si de rien n'était. J'ai pensé à tous ces restaurateurs, ces producteurs et ces apprentis dans la panade qui gardent le sourire et la foi, qui réinventent leur métier chaque jour, qui s'accrochent depuis le mois de mars.*



*J'avais envie de les entendre, qu'ils nous racontent leur vie et comment leur quotidien a été bouleversé par cette crise. Dans cette nouvelle Table Itinérante, tous nos Lundis Confinés nous nous retrouvons pour un témoignage. Nous avons déjà entendu Julie, Diane et Lucie, élèves à Ferrandi Bordeaux. Elles nous ont raconté comment se passent leurs études, leurs stages alors que les restaurants sont fermés. Depuis Saint-Malo, Babeth de l'Art Caddy, nous a communiqué sa bonne humeur, son esprit de Noël et sa gourmandise. Hier Clément nous a présenté son restaurant, Pupukea, né de ses voyages et d'un projet entrepreneurial à HEC.*

*Retrouvez-les sur le blog. Prêts pour d'autres histoires ?*

## J'AI MANGÉ CHEZ... ... MEET MY MAMA

*Amis provinciaux, ne m'en voulez pas... Chers Parisiens, chères Parisiennes, avez-vous envie de voyager ? Si oui, donnez votre estomac en garde à Meet My Mama. Des femmes talentueuses du monde entier et de tous âges cuisinent avec amour de manière durable et responsable. Elles sont animées par la volonté de transmettre et de vivre de leur savoir-faire.*

*Vendredi c'était direction le Pakistan avec Mama Munaza :*

- Poulet braisé au Garam Massala, riz basmati et pickles
- Dhaal Chawal de lentilles du Berry, carottes et pommes de terres rôties
- Petit poirier à la Cardamome

*Cette semaine, direction le Mali, hâte d'être vendredi !*



Novembre, cher Novembre, te vivre a été compliqué crois moi. Décembre est là, les lumières de Noël se sont allumées, les listes vers le Pôle Nord commencent à affluer, et déjà on se plait à rêver à une nouvelle (et moins mouvementée) année. De mon côté je fais le point, je réfléchis. Pour l'Avent, je ne mangerais pas de petits chocolats mais je vais trouver 25 fiertés, 25 petits bonheurs pour illuminer 2020. Je vous retrouve sur Instagram, Facebook, le blog. Merci de m'avoir lue !

Laura