

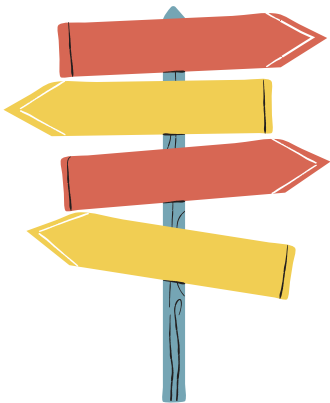


DE LA CUISINE À LA TABLE

TE PARLER DE BIEN
PLUS QUE DE RECETTES

FÉVRIER UN PEU D'AIR FRAIS

Douce frénésie quand février pointe le bout de son nez. Janvier est passé et c'est pour le mieux. On a refait le 31, mais en Janvier, des paillettes en marque de guerrières sur les joues. Des week-ends d'escapades et de fuites en avant, des projets pour demain désespérément, des attentes et des attentions, et le 1er, l'ouverture des festivités de nos 20 ans...



DERNIERS ARTICLES

Des envies d'ailleurs

Partir, [s'évader un samedi enneigé à Paris](#), [se perdre dans des rues bordelaises](#), et [se noyer au bord de la mer](#).

Ces derniers jours, j'avais des envies d'ailleurs et cela risque de durer. Fuir sa vie et nos existences, fuir la chambre de tous les questionnements.

Et toi, tu t'évades où ?

Pour lire les articles, tu peux cliquer sur les liens plus haut, sinon rdv sur le blog !



PASSION CRÊPES

Bretonne, les crêpes c'est sacré ! Les crêpes c'est une histoire, un savoir-faire, une ambiance, une convivialité, une histoire d'enfance, une religion. Ce sont de grandes tablées irrésistibles ! L'année dernière je me suis même enfermée dehors pour une soirée crêpes. Alors 3, 2, 1 Partez !

500 gr de farine - 1 grosse pincée de sel
40 à 50 gr de sucre - 6 c.s. d'huile d'olive + pour la poêle - 4 œufs - 1 litre de lait - 4 c.s. de cognac, rhum ou de whisky (ajustable au goût) - Un peu de poudre à lever - Vanille au goût

Battre tous les ingrédients. Cuire les crêpes sur une crêpière bien chaude et huilée entre chaque. Déguster !



RECETTE

RISOTTO DES FAMILLES

250 g de champignons - 200 g de riz - huile d'olive - sel - poivre - 2 cuillère à soupe de parmesan - 1 litre de bouillon de légumes - 1 oignon - 1 gousse d'ail

Faire revenir l'ail, l'oignon et l'échalotte dans un filet d'huile d'olive. Ajouter le riz. Lorsqu'il est translucide ajouter le bouillon cube progressivement, louche par louche (il doit être "bu" progressivement par le riz). Vers la fin de la cuisson du riz, ajouter les champignons coupés en morceaux et le parmesan. Finir la cuisson. Ajuster sel et poivre.

Déguster tout simplement !



BLUE MONDAY ET ÉTOILÉS

Toi même tu sais, en ce moment pour les restaurants ce n'est pas la joie, alors quand en plein Blue Monday, le guide Michelin a dévoilé ses étoilés 2021, ce fût un pur délice ! Ma liste des restaurants à visiter est prête, dites, on réouvre quand ?



Dans la team des étoilés, les passionnés de Top Chef auront remarqué que les anciens candidats ne sont pas lésés, et comme chaque année les révélations du guide viennent alimenter la notoriété du concours. La gastronomie mise à l'honneur par le programme a été particulièrement touchée par la crise et les chefs se sont largement mobilisés. Au delà de l'anxiété et de la privation d'exercer qui engendrent des impacts psychologiques notables, les pertes économiques en 2020 sont de 30 milliards. Pour reprendre une expression du Huffington Post , **"l'art de la table, véritable totem de la culture culinaire française, a été remplacé par les talents de la barquette"** avec parfois l'obligation d'adapter la carte pour faire des burgers, des kebabs ou des pizzas "de luxe". Ce bouleversement a impacté le secteur au point que le Guide Michelin se questionne sur la création d'une nouvelle catégorie basée sur la vente à emporter.



Le point positif de cette période est, pour l'heure, le questionnement amorcé par une partie non négligeable des restaurateurs quant à la gastronomie durable, les violences en cuisine, le bien-être de la profession. En somme, affaire à suivre et on espère une réouverture le 6 avril. En attendant, Top Chef recommence pour mon plus grand bonheur dès demain (mercredi 9 février) !

- PORTRAIT - « LA VIE DE FAMILLE, LES AMIS ET L'ALIGNEMENT AVEC SOI-MÊME »

J'ai eu des envies d'ailleurs ces dernières semaines... avec elle une envie de Normandie... partir à la campagne pour fêter ses 20 ans, un week-end qui livre parfaitement ta définition de la cuisine. Tu as fini par me dire que la cuisine c'était **« la vie de famille, les amis et l'alignement avec soi-même »**. La vie de famille parce que chez toi la cuisine est la pièce centrale de la maison, la table la pierre angulaire de vos débats, de vos cris, de vos disputes, de vos rires, de vos chants, de vos danses, ... le tout autour de plats tous plus élaborés les uns que les autres. Les amis parce que depuis presque 2 ans tu habites seule et que, même si tu t'es rendue compte de l'investissement temporel que cela demandait, ton 7e étage est devenu le QG de vos rendez-vous culinaires. Diners, déjeuners, brunchs, être ensemble tout simplement. Ensemble mais toujours en alignement avec soi-même parce que tu tiens à respecter tes valeurs, à cuisiner maison et durable, à passer des moments joyeux. Alors oui famille – amis – alignement, mais aussi respect – transmission – plaisir.



Le froid nous gèle depuis ce week-end, l'attente et la frénésie aussi. On attend, on attend l'action, les beaux jours, le calme, l'arrêt, le mouvement, les grandes tablées et les pique-niques, la solitude et les échanges, les bons petits plats de nos grands moments. Je vous retrouve sur Instagram, Facebook, le blog. Merci de m'avoir lue !

Laura