

GAST : charcuterie lyonnaise et alsacienne



Gérard et Stéphane Lobiatti, la double culture lyonnaise-alsacienne (D.R.)

Depuis 50 ans, la maison Gast est au service des gourmets avec ses spécialités lyonnaises et festives mais aussi alsaciennes. Pour les professionnels comme pour les particuliers qui viennent de loin pour ses andouillettes beaujolais à la ficelle, rosettes, cervelas pistachés et saucissons briochés, jésus, sans oublier le foie gras ou le boudin à la crème...

04 78 62 32 25
www.gast.fr

Les Recettes de Gérard Lobiatti

Quenelle Lyonnaise : Mettre les quenelles à l'eau froide et porter à ébullition. Egoutter. Disposer dans un plat à gratin avec un beurre fondu, ou une

sauce blanche ou tomatée pendant 30 minutes au four à 150 degrés. (thermostat 4/5)

Sabodet : Mettre le saucisson à l'eau tiède, lorsque celle-ci approche de l'ébullition, réduire la flamme et laisser frémir environ 60 minutes. Le servir de préférence avec des lentilles du Puy cuisinées.

Saucisson pur porc à cuire : Mettre le saucisson à l'eau tiède, lorsque celle-ci approche de l'ébullition, réduire la flamme et laisser frémir environ 40 minutes. Le servir de préférence avec des pommes de terre.

Andouillette Lyonnaise et Beaujolaise : Emincer des échalotes. Mélanger le vin

blanc avec la moutarde dans un bol. Piquer les andouillettes à la fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent et laissez-les dorer dans la poêle légèrement huilée à feu très doux pendant 5 minutes. Ajoutez l'échalote. Dégraisser jus et ajoutez le mélange de vin blanc et de moutarde. Lier le tout avec de la crème fraîche.

Cervelas truffé et pistaché à cuire : Mettre le saucisson à l'eau tiède, lorsque celle-ci approche de l'ébullition, réduire la flamme et laisser frémir environ 40 minutes. Le piquer avant de le servir.

Saucisson brioché : Garder le saucisson brioché dans son emballage aluminium et le

mettre au four durant 35 mn à 160 degrés (thermostat 5).

Réussir votre choucroute

Pour réchauffer le chou : 20 mn à feu doux avec un verre de vin blanc sec ou Riesling. Votre choucroute chaude, rajouter par dessus vos cotes, lard, saucisson. A feu doux : 15 mn dans l'eau des pommes de terre épluchées, lavées. 30 mn jarrets et Morteaux. 20 mn saucisse fumée et 2 mn saucisses Francfort et Strasbourg.

REPAS DE FETES bonheur, partage et convivialité

Privilégier la qualité à la quantité. Faites confiance aux professionnels des Halles de Lyon Paul Bocuse.

Ces professionnels des métiers de bouche, garants de l'art de vivre à la lyonnaise, sont là pour vous conseiller, vous guider dans vos choix tout au long de l'année et tout particulièrement en période de fêtes. N'hésitez pas à les solliciter, à leur demander trucs et astuces, bons plans pour réussir vos repas de réveillons et de jour de fêtes.

Vous pouvez réaliser quelques actions pour la protection de l'environnement grâce au choix des produits qui le composeront : des produits de saison ou des produits locaux permettent de diminuer les émissions de CO2 émises pour le transport d'aliments hors saison mais également souvent de maîtriser votre budget nourriture.

Fiez-vous aux labels

Des labels garantissent une production plus respectueuse de l'environnement et/ou respectent des critères sociaux, existent également pour les produits alimentaires. Oeufs, viandes, poissons, crustacés, céréales, fruits, vins, pâtes, gâteaux, sucres, lait... les produits bio sont désormais (presque) sur tous les étals! Nous sommes de plus en plus nombreux à les acheter.

Un produit issu de l'agriculture biologique est garanti sans pesticides et sans organismes génétiquement modifiés (OGM). S'il s'agit d'un produit d'élevage, l'animal doit avoir eu droit à un espace vital réglementé et une nourriture précise. Pour les produits transformés, au moins 70 % des ingrédients agricoles doivent d'être d'origine biologique. La préparation doit elle aussi répondre à certaines normes.

Privilégiez aussi les produits

issus de l'agriculture raisonnée

Moins exigeante que l'agriculture biologique, l'agriculture raisonnée peut être une bonne alternative. Elle impose entre autres de limiter l'usage de produits engrangés et pesticides, d'économiser les ressources en eaux et de pratiquer le tri des déchets. Il n'existe pas de label pour identifier les produits provenant de cette agriculture. Seuls les produits provenant d'exploitations qualifiées pourront porter la mention "produit issu d'une exploitation qualifiée au titre de l'Agriculture Raisonnée". La qualification d'agriculture raisonnée est attribuée à une exploitation par un organisme certificateur pour une durée de 5 ans.

Les produits locaux et de saison

Un fruit importé hors saison consomme pour son transport 10 à 20 fois plus de pétrole que le même fruit produit localement et acheté en saison. 1 kg de fraises d'hiver peut nécessiter l'équivalent de 5 litres de gasoil pour arriver dans notre assiette ! Par contre, si vous craquez pour un produit totalement hors saison, il vaut mieux qu'il vienne de l'autre hémisphère, là où c'est la saison plutôt que d'un producteur local cultivant sous serre chauffée.

Limitez la consommation des produits surgelés

Les produits congelés sont très gourmands en énergie car en plus de celle nécessaire à leur fabrication, ils doivent être conditionnés spécifiquement et maintenus à -18°C jusqu'à leur consommation (transport et dépôt dans les lieux de vente). En outre, les gaz nécessaires à fabriquer le froid (gaz frigorigènes) ont un pouvoir de réchauffement très important sur notre planète.

LOUIS GRANDMAITRE

LA MORTEAU DEFINITIVEMENT PROTEGEE !



saucisse de Morteau

en cheville avec le goût

Obtention définitive de l'Indication Géographique Protégée (IGP) demandée et attendue depuis près de 15 ans par la profession.

Malgré ses 5 siècles d'existence, il a fallu attendre 1977 et l'action des associations de fabricants de saucisses pour qu'un label régional authentifie l'origine de la Morteau et réglemente les points essentiels de sa fabrication.

Ce label régional va largement soutenir le développement de la saucisse de Morteau et assurer sa notoriété, pendant les années 80-90, le produit gagne en notoriété, mais, revers de la médaille, la Morteau se fabrique alors partout en France. La saucisse a failli y laisser son âme. Plus encore quand les labels régionaux sont définitivement abandonnés en 1992. En attendant l'obtention

d'une IGP, il devient urgent de réagir.

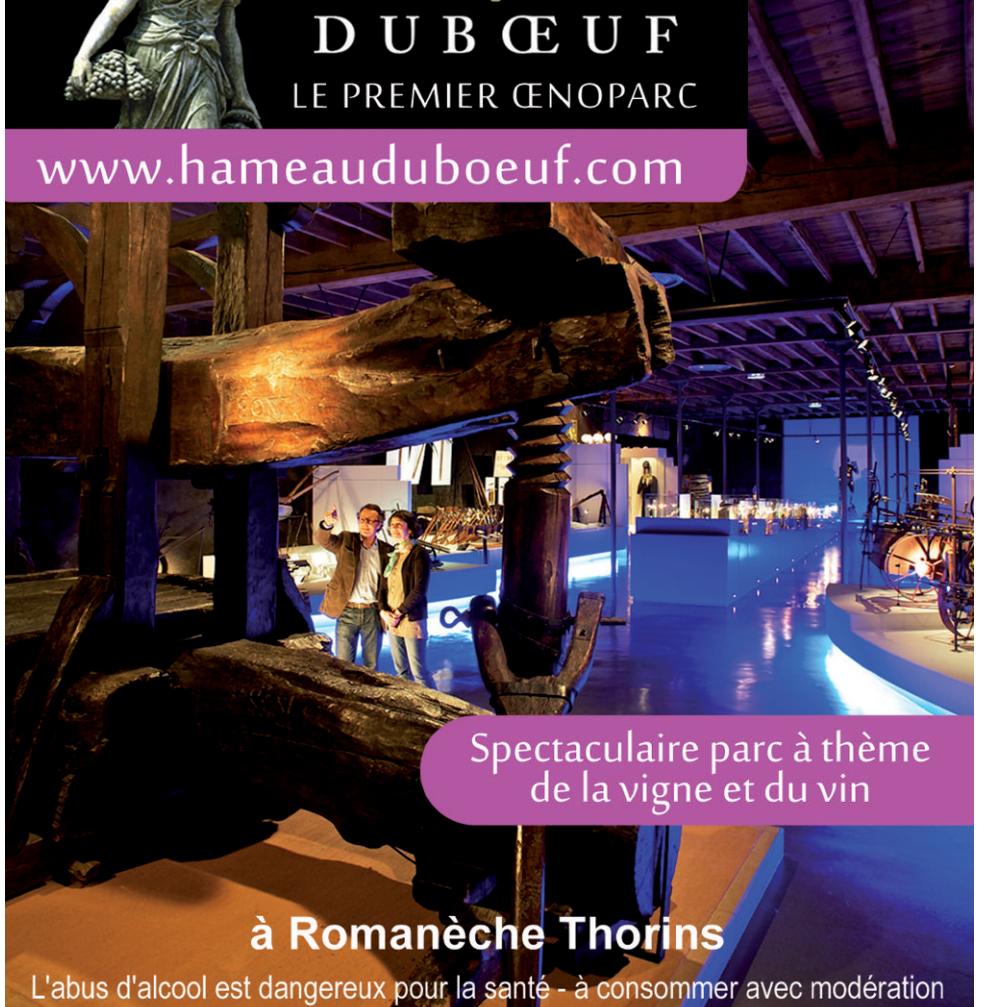
EN août 2010, a filière porcine de Franche-Comté a finalement emporté l'adhésion de tous les intervenants - éleveurs, abatteurs et salaisonniers - sur la définition de la zone de fabrication et les modalités de fumage.

HAMEAU

DUBOEUF

LE PREMIER CENOPARC

www.hameauduboeuf.com



Spectaculaire parc à thème de la vigne et du vin

à Romanèche Thorins

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - à consommer avec modération

CIAO-CIAO : Forza Italia !



Toutes les saveurs de l'Italie.

Chez Ciao-Ciao vous retrouvez de l'autre côté des Alpes dans une superbe boutique aux couleurs chaudes.

Au programme des antipasti

(Coppa, pancetta, mozzarella, tomates séchées, vinaigres balsamiques...), primo plato (Pâtes, parmesan, risotto, minestrone, gnocchi...), secondo plato (Lasagnes, osso buco...), fromaggio (Pecorino, mascarpone...), dolce

(Pâtisseries italiennes) et café espresso avec ou sans liqore. L'adresse italienne de la maison Cellerier.

04 78 95 11 99
www.cellerier-halles-de-lyon.com