

RESTAURANT COTE CAMPAGNE
2 rue de l'Abreuvoir - 02260 SAINT ALGIS
Tél : 03 23 97 29 11 - email : madeleine.deleforge@cegetel.net

Menu 1 :
toute la semaine sauf
le 17 octobre

Apéritif : Apéritif de bienvenue
Entrée : Salade Thiérachienne
Plats : Poulet au Cidre
Fromages : fromage
Desserts : Tarte briochée aux fruits
Café
Prix : 17 €

Menu Découverte :
mercredi 17 octobre

Entrée : Brouillade d'œufs aux tripes
Crème de Potiron
Plats : Ragoût de Pot'je Wlesch
Fromages : Maroilles marine au cidre
Desserts : Crêpe aux pommes caramélisées et sa boule de glace
Prix : 21 €



Les produits du commerce équitable par ATPCE



- Participer à la construction d'une économie solidaire en soutenant le commerce équitable
- Vendre et promouvoir les produits et les projets des paysans et des artisans du sud
- Sensibiliser et former le public, dont les scolaires et les étudiants, au commerce équitable

Nos produits sont présentés au :

Marché « Thiérache Fermière » à Vervins le 1^{er} vendredi de chaque mois
Marché d'Hirson le lundi, une fois par mois (de mai à octobre)
Marché de Noël

Activités annexes :

Animations pour les scolaires et les étudiants
Création d'événements en rapport avec des campagnes nationales
Petit déjeuner équitable
Quinzaine du commerce équitable

I
P
N
S

Intervention de l'association ATPCE, le mardi 16 octobre de 16h30 à 17h30 à la cantine de Vervins avec présentation d'un stand de produits du commerce équitable.

Contact : Madame Machelart Tél. 06 83 14 20 29

De nombreux « artisans du goût » sont présents sur le marché Thiérache Fermière le 1^{er} vendredi de chaque mois à Vervins de 16h à 21h pour faire déguster leur produits.

SEMAINE DES GOUTS du 15 au 21 octobre 2007



Organisation Office de Tourisme de Vervins et du Vervinois - place de l'Hôtel de Ville
02140 VERVINS - Tél. 03 23 98 11 98 - Site web : www.ot-vervins.com



Menus des Goûts à la cantine scolaire réalisés par API



Ateliers des Goûts avec les Fermes et Productions



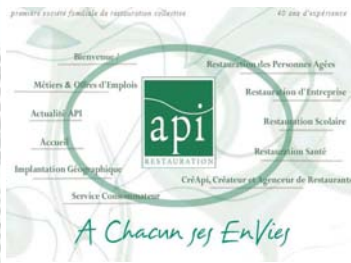
Les Restaurateurs des Goûts



Les produits du commerce équitable par ATPCE



Thiérache < Aisne < Picardie



API un SAVOIR FAIRE

La Restauration Scolaire qui bouge

Notre Société s'engage à répondre aux attentes des familles, respecter les goûts de nos régions, rendre attrayant les repas de vos enfants et assurer la transparence sur les coûts et la traçabilité des produits.

La cantine scolaire de Vervins du 15 au 21 octobre, propose un menu différent élaboré avec le cuisinier de la ville de Vervins et la diététicienne de la société API.

| Lundi 15/10 | Mardi 16/10 | Jeudi 18/10 | Vendredi 19/10 |
|-------------------|---------------------|--------------|------------------------------------|
| Crudité de saison | Salade composée | Coleslaw | Salami |
| Poule au pot | Mijoté de porc | Cheeseburger | Quenelles sauce Aurore |
| Légumes & riz | Haricot beurre | Frites | Epinards/gratin de pommes de terre |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Fruit de saison | Chou à la chantilly | Glace | Fruit de saison |

RECETTE proposée par API :

TARTE TATIN : Pour 6 personnes

1,5 kg de pommes, 125 g de sucre en poudre, 125 g de beurre, 250 g de pâte brisée.

Préparation :

Eplucher les pommes et les couper en gros morceaux.

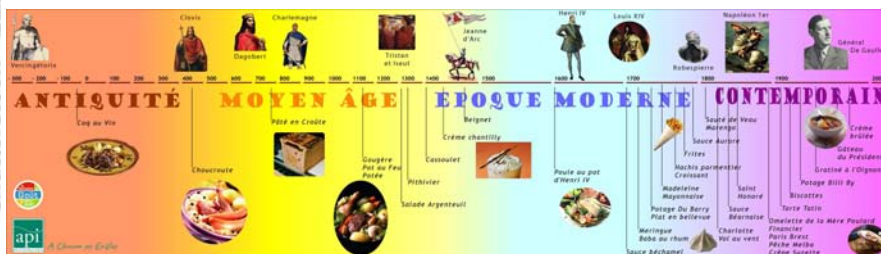
Faire fondre le beurre, puis ajouter le sucre et laisser caraméliser.

Dans un plat à tarte, répartir le mélange beurre fondu-sucre, et ajouter ensuite les quartiers de pommes.

Mettre le tout au four à 180°C. A mi-cuisson des pommes, passer l'abaisse de pâte brisée sur les pommes, selon la forme du moule.

Remettre au four pendant 20 minutes.

Retourner la tarte sur un plat avant de servir chaud, avec de la chantilly et de la glace vanille.



HOTEL RESTAURANT LE CLOS DU MONTVINAGE

8 rue Albert Ledent - 02580 ETREAUPONT

Tél : 03 23 97 91 10 - Website : www.clos-du-montvinage.fr

Menu 1 :

Apéritifs : Le Golden Thiérache et ses amuses bouches

Entrée : Le fameux clafoutis chaud et sa compoté parfumée à la pomme cannelle

Plats : Le Salmi de lapereau parfumé au cidre fermier et sa farandole de légumes

Fromages :

Desserts : La sélection des parfums de France, la tarte chaude de pommes sur son coulis crème anglaise.

Prix : 21.50 €

Proposé tous les jours de la semaine du 15 (le soir) au 21 octobre (le midi).

Jours de fermeture lundi midi (15 octobre) et dimanche soir (21 octobre).

RESTAURANT LE RELAIS DE L'OST

30 rue de Paris - 02260 CLAIREFONTAINE

Tél : 03 23 97 27 34 - Patricia.ostrouch@wanadoo.fr

Les desserts peuvent être remplacés par un plateau de fromages

12.50 € sans boissons midi et soir

Menu 1 - lundi 15 :

Prix 12.50 €

- Flamiche aux Maroilles
- Rôti de porc au cidre
- Profiteroles

Menu 3 - mercredi

17) : Prix 12.50 €

- Feuilleté de chèvre au lard et au miel
- Tête de Veau
- Duo de gaufre et glace

Menu 2 - mardi 16 :

Prix 12.50 €

- Cake au lard
- Tripes gratinées aux Calvados
- Dégustation de tartes maison

Menu 4 - jeudi 18 :

Prix 12.50 €

- Aumônière d'escargots
- Carbonade Flamande
- Panna - Cotta

Menu 5 - vendredi 19 :

Prix 12.50 €

- Tête pressée
- Cassolette d'andouillette gratinée aux Maroilles
- Crème aux oeufs



Les Restaurateurs des Goûts

HOTEL RESTAURANT LA TOUR DU ROY

45 rue du Général Leclerc - 02140 VERVINS

Tél. : 03 23 98 00 11 - Website : www.latourduroy.com

Menu 1 :

Apéritifs : Cocktail l'arrivé au château

Entrée : Flan de légumes au cœur de saumon de fontaine fumé

Plats : Suprême de pintadeau, crème de Maroilles

Fromages : Flamiche aux maroilles

Desserts : Ballon glacé, passion, pêches et abricots

Prix : 55 euros

Proposé tous les jours du 15 au 21 octobre

Menu 2 :

Apéritif : Folies de Thiérache

Entrée : Terrine braisée de bœuf aux genièvres et fleurs de bourrache

Plats : Rouelle de mignon, porc aux 7 épices, sirop d'érable, enrubannée de choux pommés

Fromages :

Desserts : Moelleux au chocolat, à la mandarine

Prix : 40 euros

Proposé tous les jours du 15 au 21 octobre le midi et le soir

ANNIE DESVIGNES - LA TOUR DU ROY

Annie a appris la cuisine avec sa maman, Mme Lequy, l'auberge fleurie de Sars-Poteries, et après avoir travaillé au Bec-Hellouin avec Mme Sergent, Annie n'a pas hésité à aller apprendre avec des cuisiniers chez Raymond Oliver et chez Claude Peyrot, au Vivarais.

Avec son mari, M. Claude Desvignes, elle s'installe en Avril 1972 à Vervins, ville où fut signé le fameux Traité de Paix en 1598, dans un vieux manoir flanqué de tours, dont il en reste encore une du XIIème S. Il a fallu rénover cet établissement un peu vieillot. La Tour du Roy s'est vouée à la cuisine de femmes et aux spécialités régionales. La flamiche au Maroilles (fromage puissant) en est un exemple, le lapin au cidre du pays, également. Mais Annie, la bonne hôtesse, une des plus renommées des Dames d'A.R.C. (Association des Restauratrices Cuisinières) ajoute une touche de subtilité féminine à ces classiques et son soufflé glacé au whisky est une merveille ! elle répudie tous les fonds de sauce, ne travaillant que des produits frais et usant largement de la bonne crème fraîche des herbagers de Thiérache, tandis que Monsieur Desvignes vous parlera de sa Thiérache, province gourmande, et de sa cave, « la meilleure de la région »...

C'est ainsi que « Ducasse » nommera Annie Desvignes : « Cordon bleu aux doigts de fée ... »

Annie Desvignes vous offre cette recette : SAUMON DE FONTAINE A LA FLEUR BLEUE DE BOURRACHE, PANÉ FRIT

Pour 4 convives :

- Choisir un beau saumon de fontaine, d'environ 1 kg.
- Enlever l'arête centrale par le dos, éponger en levant les filets sans ôter la peau.
- Saler à la fleur de sel de Guérande, quelques tours de poivre du moulin.
- Faire rissoler sur la peau dans un peu d'huile parfumée au romarin.
- Cuire 3 minutes chaque face, réserver en tenant au chaud, sur papier absorbant.
- Préparer la sauce, base beurre blanc.
- Faire tomber les feuilles de bourrache et les émulsionner.
- Frire en fines lamelles le pané comme des chips.
- Dresser une assiette, sur fond de feuilles de Bourrache, comme des épinards, poisson sur la peau, de fines chips de pané ;
- Dans chacun de ces pétales déposer délicatement une fleur bleue de bourrache.

C'est coloré et superbe...

Poule au pot, tarte des soeurs Tatin, veau Marengo, pomme dauphine ou sauce Bé-chamel, la cuisine de France a une histoire. C'est cette partie de notre patrimoine que nous allons essayer de vous faire découvrir. Les rois et reines de France étaient très gourmands, et un repas royal pouvait comprendre plus de 25 plats différents ! Ouf ! La restauration scolaire doit, elle, apporter un repas équilibré sur 4 ou 5 composantes (entrée, plat, accompagnement, fromage et/ou dessert), adapté aux besoins spécifiques des enfants. C'est bien suffisant... Avec 20 diététiciennes pour construire ses menus, API souhaite être différent. Elles sont à votre service, n'hésitez pas à les contacter sur www.api-restauration.com.

Bonne rentrée nutritionnelle !

Damien Debosque, P.D.G. API Restauration

Devinettes

1)_ Retrouve le nom de ce plat, qui, la première fois, a été préparé pour un chef Gaulois...

2)_ Retrouve le nom de ce plat inventé pour nourrir les soldats lors de la Guerre de Cent Ans...

Rébus

Mon premier me gratte la tête,
Mon deuxième se gagne à la loterie
Mon troisième accueille les fleurs,
Mon tout est un plat aimé d'Henri IV

Réponses : 1 - Coq au vin • 2 - Cassoulet • 3 - Poule au Pot



Le saviez-vous ? Le vol-au-vent...

C'est un brillant pâtissier nommé Antonin Carême (1783-1833) qui fit la découverte du vol-au-vent, par hasard, alors qu'il était au service du prince de Condé. Le prince était particulièrement friand de tartes et de tourtes salées, mais il les trouvait trop lourdes.

Carême se mit alors à la recherche d'une pâte légère. Après plusieurs essais infructueux, il mit au four deux cercles de pâte réunis par un ruban de pâte feuilletée. Une fois enfournée, la pâte feuilletée monte toute droite, boursoufle et s'élève dans les airs. Le fourrier (c'est ainsi qu'on appelait autrefois la personne qui tenait un four à pain) s'exclama, admiratif ; « Antonin, regarde, ta tourte vole au vent ». Ainsi était née la croûte du vol-au-vent. En la garnissant de champignons et de viande, on obtient une entrée aussi légère que son nom.

Les textes et visuels de ces 2 pages sont la propriété de API



Transmettez le goût des bonnes choses...

MULLIEZ Paul Luc
Verger les 4 filles du Roi
 6 rue du Vieux Château
 02140 FONTAINE LES
 VERVINS
 Tél. 03 23 98 14 76
mulliez_paul@wanadoo.fr
**Du 15 au 21 octobre, tous
 les jours uniquement
 pour les groupes de 14h
 à 17h**

Visite de la production et du verger, découverte des produits : **Pommes (Delbard Estivale, Reine des Reinettes, Elstar, Cox's Orange, Belle de Boskop...)** **Poires (William's, Conférence...), jus de pomme,...**

Elevage de volailles à la ferme, magasin de produits de terroir, cave, magasin de déco sur le thème de la ferme.

BRAILLON Francois
 Berger du Val de Serre
 2 rue des Etangs
 02250 MARCY SOUS
 MARLE
 Tél. 03 23 20 00 04
berger_vs@wanadoo.fr
www.saveurs-du-terroirs.com
**Les 16, 17 et 18 octobre
 de 14h à 17h**

Présentation de l'élevage, du laboratoire, de l'auberge paysanne et découverte des saveurs au travers d'un produit .
Viande fraîche, charcuterie fraîche, plats cuisinés, pâtés, salaison d'aigneau

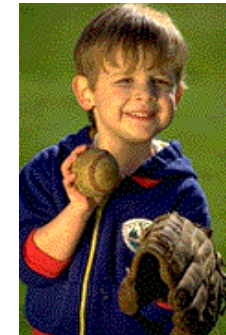
L'élevage de volailles à la ferme est une entreprise familiale, nous vous proposons de visiter la ferme

FAUCHEUX Bernard
 1 rue Emile Fauchaux
 02140 HAUTION
 Tél. 03 23 98 16 51
Les 16, 17 octobre de 14h à 17h

THERASSE Gérard
 Jardin de Campagne
 4 le Petit Lugny
 02140 THENAILLES
 Tél. 03 23 98 18 02
THERG@wanadoo.fr
www.le-jardin-de-campagne.com
**Les 18, 19, 20, 21 octobre
 de 10h à 12h / 14h à 17h
 sauf le 20 de 14h à 17h**

MENSUELLE Stéphane
 Triperie de Luzoir
 Place de l'église
 02500 LUZOIR
 Tél. 03 23 97 45 06
tripes.thierache@orange.FR
<http://triperie.cuisineblog.FR>
 La Tripe de Thiérache
**Semaine du 16 au 22 octobre
 de 8h à 14h**

Garant de l'héritage du savoir-faire culinaire français, l'équipe de la Triperie de Luzoir, spécialisée dans la production artisanale de plats mitonnés, élabore l'une des dernières Tripes artisanales "made in Picardie".
 Témoin amoureux de la richesse gastronomique de notre terroir, nous vous proposons de savourer notre nouvelle recette du **Potch Thiérachien** (3 viandes en gelée : Poulet - Lapin - Cochon) à manger froid sur un lit de salade.
La Tripe Mode de Caen : Vice Championne de France 2007
Potch cuisiné au Maroilles : Médaille de Bronze FAF 2007
L'Aperi'Tripe le 12 octobre à 19h - lancement de la Tripe au Maroilles



BEAUDOUX Benoît et Anne Marie
 Rucher de l'Aubépine
 2 chemin de Martin Rieux
 02500 ANY MARTIN RIEUX
 Tél. 06 10 36 37 06
anne-marie.beaudoux@orange.fr
**Semaine du 15 au 21 octobre
 de 14h à 17h**

La visite guidée de notre collection de matériel apicole ancien vous fera découvrir le travail des apiculteurs d'autrefois, ruches en cours de réalisation de miel et extracteurs, diverses photographies anciennes seront exposées également. Pain d'épices maison à l'ancienne gorgée de miel. Bougies en cire d'abeilles, santons de Noël, œufs de paques.