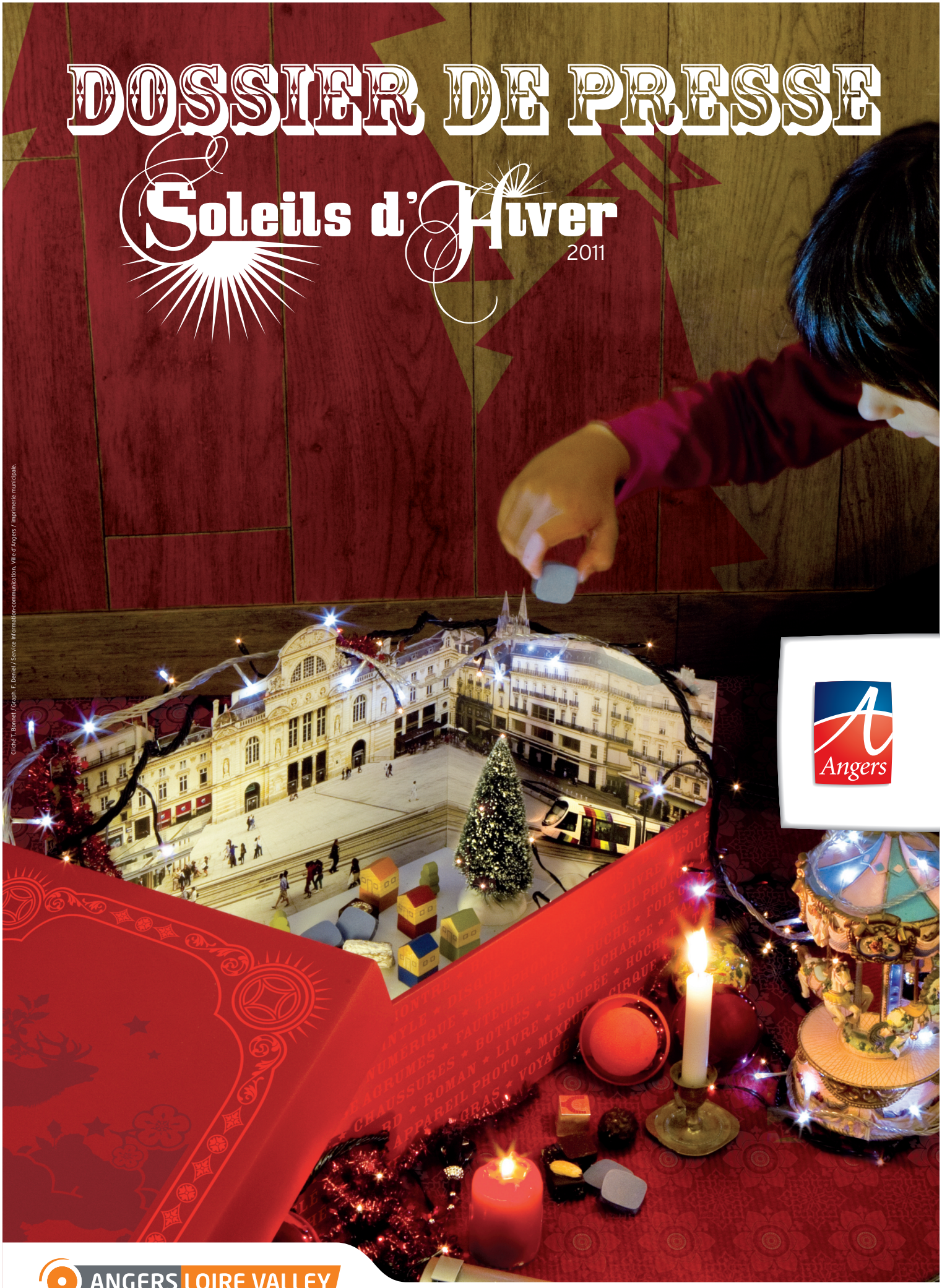
DOSSIER DE PRESSE

Soleils d'Hiver 2011



Angers

Cliché T. Bonnet / Graph. F. Beniel / Service Information-communication, Ville d'Angers / imprimerie municipale.

ANGERS LOIRE VALLEY
LA VIE EN GRAND

La vie en grand, c’est le partage des savoir-faire communs

Discrète et attachée à préserver sa douceur, Angers a bien longtemps hésité à faire savoir qu’elle est la métropole de nombreux atouts enviables. Aujourd’hui, Angers n’hésite plus à s’affirmer comme un territoire qui sait conjuguer douceur et dynamisme pour offrir à ses habitants et visiteurs une nouvelle façon de vivre la ville, plus humaine.

A Angers, nous démontrons qu'un autre futur est possible. Un modèle de réussite où l'environnement est une source de vraie valeur ajoutée et où la puissance n'est plus uniquement celle de la notoriété ou du PIB mais aussi celle de l'épanouissement de ses visiteurs, de ses entreprises et de ses citoyens; et de la force des liens qu'ils ont su construire ensemble. Un modèle ou les citoyens sont les acteurs de leur propre avenir.

Dans la concurrence entre les territoires, les métropoles qui s'imposeront demain seront celles qui auront su remettre l'Homme au cœur de leur développement en construisant des capitales à la fois puissantes, ouvertes, créatives et douces; des métropoles ambitieuses comme Angers qui réconcilient puissance et qualité de vie, tradition et modernité, ouverture et protection de l'individu, développement et protection de l'environnement, réussite sociale et réussite économique.

L’exposition « A table Maurice ! » est l’occasion rêvée de mieux comprendre ce qu’est la vie en grand: une découverte ou une redécouverte de notre patrimoine gastronomique pour mieux vivre aujourd’hui en partageant ces savoir-faire et en prenant le temps d’apprécier ce que chacun de nous a ou peut apporter au territoire.

Contact presse
Corine BUSSON-BENHAMMOU
Responsable des relations presse – Ville d’Angers/Angers Loire Métropole
02 41 05 40 33 / corine.busson-benhammou@ville.angers.fr

Sommaire

« A table Maurice ! »

La Bûche Angers Loire Valley

Les autres opérations Noël gourmand

Quatre nocturnes ensoleillées !

Annexes : Les six recettes incontournables du territoire angevin
Le calendrier de l'avent virtuel

« … Mon enfance a été bien nourrie !... D'abord au biberon Robert… puis à la fine et délicate cuisine de mon pays natal, cet aimable Anjou auquel je garde, sur mes vieux jours, une dilection particulière et où je voudrais bien mourir, pourvu que Dieu me prête vie… »

Curnonsky, alias Maurice Sailland
Souvenirs littéraires et gastronomiques, 1958.

« A table Maurice !
Angers Loire Valley, la gastronomie en grand ! »

Salle Chemellier -1 Boulevard de la Résistance et de la déportation, Angers
Du 1er décembre 2011 au 15 janvier 2012 - tous les jours de 11h00 à 19h00
Le 25 décembre et le 1er janvier de 15h00 à 18h00

« Décidément, mon cher pays est bien un des petits coins de cette discutable planète où l'on goutte encore la douceur de vivre. Et c'est pourquoi j'y voudrais mourir en paix, et en gastronomie, car l'Anjou mérite qu'on l'appelle le paradis des digestions calmes. »

Curnonsky, alias Maurice Sailland
Souvenirs littéraires et gastronomiques, 1958.

La Salle Chemellier ouvre ses portes pour une exposition consacrée à l'art culinaire. Cette exposition permettra aux Angevins de découvrir ou de redécouvrir Maurice Sailland, plus connu sous le nom de Curnonsky, chroniqueur gastronomique d'origine angevine qui n'aura de cesse de remettre à l'honneur les cuisines régionales au travers de la rédaction de nombreux ouvrages et articles de magazines.
Et quel plus bel écrin pour Curnonsky que de le présenter au cœur d'une exposition consacrée à la gastronomie angevine et aux arts de la table.

Quatre animations pour tous

Cette exposition sera ponctuée de visites-conférences sur les arts de la table et d'animations de groupe pour les enfants.

- ✓ **Ville d'art et d'histoire : pour les 9-12 ans**

« Découverte des arts de la table et de la gastronomie à Angers »

Après une visite de l'exposition organisée autour du célèbre gastronome Maurice Sailland et des spécialités culinaires de l'Anjou, le public est invité à créer le décor d'un menu de fête. Une dégustation à l'aveugle de sirops aux saveurs surprenantes achèvera l'atelier.

Tarif : 3 euros par enfant. A partir du CE1- CE2

- ✓ **Santé publique : pour le jeune public**

Manger, c'est bien, manger équilibré, c'est mieux !

Les enfants seront sensibilisés à travers cette animation à l'équilibre alimentaire, en découvrant les familles d'aliments (féculents, légumes….). Les enfants devront, par groupe, après avoir visité l'exposition, composer un déjeuner et petit déjeuner équilibré, dans lequel devront figurer un aliment de chacune de ces familles.

Tarif : gratuit. A partir du CE1-CE2

- ✓ **Visite conférence sur les arts de la table**

Animée par Yves de Silans, spécialiste des Arts de la table, de l'histoire des pratiques alimentaires de l'Antiquité au XIXe, de l'archéocuisine : collectionneur, conférencier, monographies, montage d'expositions, ateliers découvertes.

Ces visites s'adressent plus à un public adulte. Gratuite et sur inscription.

- ✓ **Animations pour les centres de loisirs pour le jeune public**

Ces animations se dérouleront pendant les vacances scolaires.

Un animateur proposera deux animations au choix aux groupes intéressés :

- Les céréales :

Découverte des céréales (blé, orge, …) mais aussi de quoi sont réellement composées les « céréales » du petit déjeuner ?

- Fruit ou pas fruit ?

C'est quoi un fruit ? Quelle est la différence entre un fruit et un légume ?

La Bûche Angers Loire Valley

A Noël, les Angevins sont appelés à enrichir le répertoire gastronomique local

Les Angevins gourmands, créatifs et qui souhaitent valoriser les produits du territoire sont invités à partager leurs secrets de cuisine et à passer à la postérité en donnant leur nom à la bûche de Noël Angers Loire Valley.

Depuis le 21 novembre et jusqu'au 10 décembre 12 h, tous les habitants de la métropole sont sollicités pour élaborer une recette originale de bûche de Noël. Cette bûche de Noël doit être représentative du territoire angevin ; soit en faisant appel à des produits locaux, soit en évoquant d'une manière ou d'une autre un atout du territoire ou une image forte de notre métropole.

Un vrai concours pour mettre en valeur les savoir-faire locaux

Organisé par la Ville d'Angers, en partenariat avec le Syndicat des pâtissiers du Maine-et-Loire, ce concours gastronomique se veut un moment de partage autour des savoir-faire locaux en matière de gastronomie. C'est l'occasion pour les habitants et les professionnels de se rencontrer autour d'un projet commun et de valoriser les atouts culinaires d'Angers et de sa région.
Il s'agit véritablement d'interpréter ensemble un classique des desserts de Noël pour mieux réinterpréter et valoriser la gastronomie et les produits angevins.

Une bûche de Noël unique et bientôt iconique

Aux termes d'une compétition qui s'achèvera le 16 décembre 2011 par le choix difficile mais nécessaire d'une des nombreuses créations, les pâtissiers d'Angers et de la métropole, membres du Syndicat des pâtissiers du Maine-et-Loire, accompagneront le ou la gagnant(e) dans le perfectionnement de sa bûche. En effet, le dessert amateur doit devenir LA Bûche Angers Loire Valley, dessert véritablement unique, qui se retrouvera dès Noël 2012 dans la vitrine des meilleurs pâtissiers de la métropole.

Un emblème gastronomique représentatif d'un territoire solidaire

Pour symboliser cette contribution commune des Angevins et réaffirmer le fondement solidaire de Soleils d'Hiver, la Bûche Angers Loire Valley verra une partie des bénéfices liés à sa vente reversée à une ou plusieurs associations caritatives. Le nom de ces associations bénéficiaires sera dévoilé lors de l'édition 2012 de Soleils d'Hiver, au moment du coup d'envoi de la commercialisation de la bûche Angers Loire Valley dans les meilleures pâtisseries angevines.

Pour participer

Il suffit de se rendre sur le site *www.angersloirevalley.fr*, de télécharger le formulaire de participation en précisant ses coordonnées et en expliquant clairement sa recette. Il est impératif d'ajouter la photo de la création originale. Les apprentis « bûcheurs » sont attendus du 1er au 10 décembre 2011, à partir de 12 h, sur le chalet Angers Loire Valley, rue Lenepveu devant le Musée Pincé, pour remettre leur fiche d'inscription.
A noter : seuls les habitants de la métropole non professionnels de la pâtisserie sont invités à participer à ce concours.

La sélection

A réception des fiches d'inscription, le jury de la bûche Angers Loire Valley sélectionnera dix des meilleures propositions pour, lors du jury final, qui se déroulera le 16 décembre 2011, choisir la bûche lauréate qui deviendra ensuite LA bûche Angers Loire Valley. Sa créatrice ou son créateur aura la fierté d'avoir contribué à enrichir le répertoire gastronomique d'Angers et de sa métropole… et surtout de voir son nom figurer sur l'illustre dessert.

Un jury de gourmands, fins connaisseurs de la gastronomie et du territoire

Le jury de la bûche Angers Loire Valley se réunira le 16 décembre 2011 autour des 10 meilleurs candidats avec la difficile mission de choisir la bûche qui représentera le mieux le territoire.
Le jury est composé d'experts de la pâtisserie et d'autorités en matière de gourmandise. Rien de ce qui fait la renommée d'Angers et de sa métropole en matière de produits gastronomiques ne leur échappe !
Le jury est composé de :

- Monsieur Laurent PETIT, Pâtissier à Angers et Président du Syndicat des pâtissiers du Maine-et-Loire et Vice Président de la Confédération de la pâtisserie Française.
- Monsieur Jacques MOTTEAU, Elu de la Ville d'Angers, adjoint au commerce et au tourisme.
- Madame Edith GIFFARD, co-dirigeante de l'entreprise Giffard.
- Madame Evelyne de PONTBRIAND, Viticultrice, Domaine de Closel à Savennières.
- Madame Janick PIETIN, Chef de Cabinet du Maire d'Angers.

Les pâtisseries partenaires de l'opération

Pâtisserie Laurent PETIT - 4 rue st Aubin - Angers
Pâtisserie Philippe CALLU - 3, rue Emmanuel Voisin - St Sylvain d'Anjou
Pâtisserie Le Grenier à Pain - Monsieur Thierry Guillou - Avenue Pierre Mendes France - Trélazé
Pâtisserie Le Grenier à Pain - Monsieur Christophe Jegou - 36 avenue Pierre Mendes France – Avrillé
Et 12, rue de la gare – Angers
Pâtisserie La Mascotte - Monsieur Gilles Besnard - 14 rue marceau Angers
Pâtisserie Le Doux pêché - Monsieur Thierry Guillo - 200, rue saumuroise - les justices Angers
Pâtisserie Artisan Passionné - 59 rue st Laud Angers
Et : La Petite Marquise - 22 rue des lices Angers

Tout savoir sur le concours de la bûche Angers Loire Valley : www.angersloirevalley.fr

Les autres opérations Noël gourmand

Le chalet gourmand d'Angers Loire Valley

Venir chercher de l'information sur Soleils d'Hiver ou encore participer à des actions de solidarité, les Angevins sont les bienvenus dans le chalet gourmand d'Angers Loire Valley située durant tout le mois de décembre devant le Musée Pincé (32 bis, rue Lenepveu à Angers).
Sur le stand se relaieront le SAMU social pour leur récolte annuelle de couvertures, les étudiants organisateurs du 4L Trophy et l'association Angers Loire Greeters. Les enfants sont également invités à participe à un concours de dessins sur le thème de « la vie en grand ».

Le Marché de Noël des Jeunes agriculteurs de Maine et Loire

Les Jeunes agriculteurs du Maine et Loire viendront à la rencontre des Angevins pour expliquer leur métier. Une occasion également de promouvoir leurs produits et d'animer le centre-ville en période de Noël.
Jeux et animations avec lots à gagner seront proposés tout le week-end. Dégustations de viande, lait, fromages de chèvre, jus de pomme, miel, légumes et des produits de la ferme seront à l'honneur.
Les animations comprendront également la remise du Prix Départemental du Concours Photos « Une agriculture haute en couleur » et la remise du Prix Départemental de l'Installation.
Une exposition photo sera présentée pour l'occasion sur le thème « Agriculteurs et fiers de l'être », onze grands portraits réalisés par Franck Bertemin.
Enfin, pour le plus grand plaisir des tout petits, une mini ferme sera reconstituée.

10 décembre de 10h à 19h30
11 décembre de 14h à 19h30
Rue Saint Etienne

Rendez-vous gourmand

Le dimanche 18 décembre, les artisans des métiers de bouche du Maine-et-Loire vous invitent au 5ème rendez vous gourmand accueilli cette année à l'Ecole Supérieur des Arts et Métiers.

ENSAM - 2 Boulevard du Ronceray - Angers
Dimanche 18 décembre : de 10h00 à 18h30
Parking gratuit La Rochefoucault

Le grand jeu du chocolat

Angers Loire Tourisme propose aux Angevins un parcours de découverte ludique au cœur de la cité angevine sur le thème du chocolat. A consommer sans modération pour petits et grands et, en priorité, pour tous les gourmands curieux.

Angers Loire Tourisme- place Kennedy, Angers
Samedi 10 décembre à 15h
Tarif : 5 € ou 4 € - Réservation indispensable à Angers Loire Tourisme : 02 41 23 50 00.

La marque « l'éleveur et l'oiseau »

Au sein de l'agglomération d'Angers, il existe un territoire remarquable et remarqué pour sa biodiversité et l'engagement des acteurs locaux. Ce territoire dit des « Basses Vallées Angevines » est facilement identifiable par les crues qui les recouvrent tous les hivers.
La volonté d'Angers Loire Métropole est d'y améliorer le dynamisme économique et d'y renforcer l'attachement entre les habitants et ce territoire. Les éleveurs, passionnés de leur travail, cherchent également à développer la commercialisation de proximité. Ils ont donc créé une marque « l'éleveur et l'oiseau, le bœuf des vallées angevines » dont le cahier des charges implique l'entretien respectueux de ces vastes prairies avec leurs troupeaux, pour protéger un oiseau rare : le Râle des genêts.

Quatre nocturnes ensoleillées !

Les rendez-vous incontournables de l'édition 2011

Pour faire ses achats de Noël, le cœur de ville d'Angers ouvre ses commerces et son marché de Noël jusqu'à 21h00 les samedi 3, vendredi 9, vendredi 16 et vendredi 23 décembre. Tout un programme d'animations de rue investira alors le plateau piétonnier :

- parade des Lutins / Cie Remue Ménage
- peluches géantes / Sésame Spectacle
- La FLAC (Fédération des Lutins and Corporation)
- déambulation de peluches géantes / Magic Production
- La Boite à ballet /Cie Festibal

Les Angevins pourront poursuivre leurs achats de Noël en musique :

- fanfare Jazz « Bonhomme de Neige » / Pommery Production
- chorale des Ets Jeannette Rodart / Collectif Jamais Trop d'Art
- concert de l'ensemble vocal jazz « Big Up » / CRR
- déambulation musicale / Cie JUL'AND CO
- fanfare Le Spectre d'Ottokar
- chorale Transversale

Annexes

Les six recettes incontournables du territoire angevin

Le Crémet d'Anjou

Le marché pour 4 personnes :

- 4 récipients à Crémet (pots en porcelaine ou en plastique percés de petits trous)
- 3 cuillères à potage de fromage blanc égoutté,
- 3 cuillères à potage de crème épaisse,
- 1 cuillère à potage de sucre glace,
- 2 blancs d'œuf.
- un coulis de framboises surgelé (ou une bonne confiture maison),
- quelques fruits frais.

Battre les blancs avec le sucre glace (comme pour les œufs à la neige). Battre au fouet manuel ou électrique le mélange fromage blanc bien égoutté et la crème fraîche. Ensuite, incorporer délicatement à l'aide d'une spatule les blancs en neige dans le mélange fromage blanc et crème. Garnir les récipients, laisser égouttez 2 h au réfrigérateur sur un plat creux.

Le truc du Chef :

Vous pouvez imaginez d'autres saveurs, en servant avec les Crémets des Chutneys, ou de la confiture de figues au safran, de la confiture d'abricots ou de gelée de coing.

ANGERS LOIRE VALLEY
LA VIE EN GRAND

Dos de Sandre de Loire, sauce mousseuse aux agrumes et Safran de Chemillé

Le marché pour 4 personnes :

- 4 pavés de Sandre de 120 gr,
- 3 pamplemousses rosés,
- 2 échalotes,
- 2 grosses cuillères à potage de crème fraîche,
- 150 gr de beurre doux,
- fleur de sel et poivre du moulin,
- quelques filaments de Safran de Chemillé,
- 4 pierres de sucre.

Laver les pamplemousses, prélever les zestes à l'aide d'un économe, et les tailler en fine julienne. Prélever les quartiers de pamplemousse sans la peau (3 par convive) presser le reste des pamplemousses. Blanchir les zestes dans un mélange eau et sucre pendant environ 10 à 12 min. Ciseler finement les échalotes au couteau, les réduire dans le jus de pamplemousse, comme pour le beurre blanc; en fin de réduction ajouter la crème fraîche, puis prolonger la réduction. Infuser les filaments de Safran dans un peu d'eau tiède 15 min. Saler et poivrer les pavés de Sandre, les poêler de chaque côté (éventuellement terminez la cuisson au four). Mettre à chauffer la réduction, ajouter l'infusion de safran et quelques stigmates, puis le beurre froid; monter au fouet, saler et poivrer.

Le truc du Chef :

Pour obtenir une sauce mousseuse, ajoutez au dernier moment un blanc d'œuf, mixer avec le mixer girafe, bien émulsionner, servir la sauce très chaude à côté du poisson.

ANGERS LOIRE VALLEY
LA VIE EN GRAND

Cocktail
le « Cointreaupolitain »

Ce cocktail est composé de :
- jus de citron frais,
- jus de Cranberry,
- triple sec (Cointreau ou Original Combier).

Le matériel :

- coupes sur pieds en verre,
- 1 shaker,
- des glaçons,
- une branche de menthe,
- une brochette de fruits.

Les proportions pour 1 personne :

Verser dans le shaker sur 3/4 glaçons, 5 cl de triple sec, 3 cl de jus de Cranberry, 2 cl de jus de citron. Bien fermer le shaker. Shaker vivement, puis verser dans les coupes, décorer selon votre imagination.

A consommer avec modération.

Pavé de Bœuf Philomène au Cointreau

(catégorie de viande bovine l'Eleveur et l'Oiseau)

Le marché pour 4 personnes:

- 4 pavés de Rumsteck,
- poivre noir concassé,
- 50 gr de beurre doux,
- 3 cuillères à potage de crème fraîche,
- 1 orange,
- 5 cl de liqueur d'orange,
- fleur de sel.

Laver l'orange, extraire le jus, réserver. Enrober les côtés des pavés, sans excès, de poivre noir concassé. Saisir la viande de chaque côté dans une poêle, (saler en fin de cuisson). Déglacer avec le jus d'orange et la liqueur, laisser pincer, ajouter la crème fraîche, décanter la viande sur un plat chaud, laisser légèrement réduire la sauce, monter au beurre, filtrer à l'étamine, rectifier sel et poivre, émulsionner au mixer girafe.

Le truc du Chef :

S'il vous reste de la sauce, ne la jetez pas, elle accompagnera le lendemain un poisson vapeur ou rôti, des légumes à l'anglaise, une escalope de veau etc.

Le Pâté aux prunes

Le marché pour 4 à 6 personnes :

- 1 moule en alu plat
- deux abaisses de pâtes brisées,
- 1 kg de prunes (Reine Claude); la quantité peut varier suivant la grandeur du moule,
- 1 œuf,
- sucre semoule.

Préchauffer le four à 200°C ; chemiser le moule avec la 1ère abaisse, disposer les prunes non dénoyautées, saupoudrer de sucre semoule, rabattre les bords sur les prunes.
A l'aide d'un pinceau, lustrer les bords au jaune d'œuf battu, poser dessus la deuxième abaisse, découper au centre une cheminée. Lustrer la surface du pâté aux prunes au jaune d'œuf, enfourner pour 45 minutes environ.
Cette douceur Angevine se déguste soit tiède ou froide.

Le truc du Chef :

Pendant la cuisson, les prunes au contact du sucre vont rendre du jus. Pas de panique, une suggestion : rouler les prunes légèrement humides dans la farine avant de les disposer sur la pâte à tarte !!!

Canette en bigarade

à l'Angevine «liqueur d'orange »

Laver les oranges, prélever les zestes à l'aide d'un économe, et les tailler en fine julienne. Prélever les quartiers d'orange (3 par convive), presser le reste. Blanchir les zestes dans le mélange eau et sucre environ 10 à 12 min. Nettoyer l'intérieur de la canette, saler et poivrer, incorporer à l'intérieur le bouquet garni. Beurrer la canette, saler et poivrer, puis la mettre dans un plat creux entourée des légumes (carottes et échalotes coupées). Enfourner pour environ 45 minutes à 220°C. Dès que la canette sera bien dorée de chaque côté, abaisser la température du four sur 170/180°C. Arroser régulièrement la canette avec le mélange suivant : miel, liqueur d'orange et jus d'orange. Décanter la canette, filtrer le jus. Pincer les sucs du plat de cuisson avec un peu d'eau, filtrer, ajouter au jus, faire réduire, monter au beurre. Présenter la canette entière décorée de quartiers d'orange et légèrement nappée de sauce.

Procéder à la découpe en levant en premier les cuisses, puis les filets que l'on taillera en aiguillettes.

Le marché pour 4 à 6 personnes :

- 1 jeune canette fermière de 1,2 kg,
- 3 oranges,
- 5 cl de liqueur d'orange,
- 1 bouquet garni,
- 2 carottes,
- 2 échalotes,
- fleur de sel et poivre du moulin,
- 100 gr de beurre doux,
- 4 pierres de sucre,
- 1 petit pot de miel toutes fleurs.

Le truc du Chef :

Si les cuisses ne sont pas assez cuites, les remettre au four chaud; les aiguillettes doivent être taillées assez fine en biseau (commencer par la partie la plus mince).

ANGERS LOIRE VALLEY
LA VIE EN GRAND

Retrouvez tous les Soleils d'hiver dans son calendrier de l'Avent virtuel

http://www.angers.fr/vie-pratique/culture/les-evenements-culturels/soleil-d-hiver/index.html