

Agir
avec
sens

La Grande Table des Producteurs à Artigues-près-Bordeaux



7 Chefs cuisinent pour la solidarité



7 Chefs cuisiniers Bordelais ont animé des ateliers de cuisine avec les bénéficiaires et équipes des épiceries solidaires ANDES lors de la Grande Table des Producteurs Uniterres.

Cet événement, qui s'est déroulé au Château Bétailhe à Artigues-près-Bordeaux, était l'occasion de cuisiner les fruits et légumes cultivés par les agriculteurs accompagnés par le programme Uniterres..

Une délicieuse opportunité pour mettre autour de la table : bénéficiaires, équipes des épiceries solidaires, agriculteurs Uniterres, chefs cuisiniers, partenaires et équipes ANDES !

Apprentis cuisiniers pour une journée !



Bénéficiaires, équipes des épiceries solidaires, partenaires ANDES, ce sont en tout 80 personnes qui ont mis la main à la pâte avec les Chefs pour élaborer des plats hauts en couleurs !



Ce moment convivial a été l'occasion de créer des liens, de partager des astuces de cuisine et surtout de prendre plaisir à cuisiner ensemble des recettes d'exception !



Les produits Uniterres à l'honneur

Courgettes, tomates, aubergines, carottes, oignons, concombres, fraises, melons... Les fruits et légumes frais et locaux étaient les vedettes de cette journée ! Une vraie fierté pour les producteurs Uniterres présents de voir et de savourer leurs productions mises en valeur avec tant de soins.

Tout au long de l'année, les productions des agriculteurs fragilisés accompagnés par le programme Uniterres sont livrées aux épiceries solidaires locales : un programme de coopération en circuit court entre des structures d'aide alimentaire et des agriculteurs locaux fragilisés.

« C'est bien l'échange humainement. Le chef nous donne plein de conseils sur les choses qu'on fait, les choses à ne pas jeter, à tout réutiliser. » Christiane bénéficiaire de l'épicerie solidaire de Saint-Médard-en-Jalles

Agir
avec
sens

La Grande Table des Producteurs à Artigues-près-Bordeaux



Le concours de dessert à base de légumes



Une idée originale : organiser un concours de desserts... à base de légumes ! Pendant plusieurs semaines, les épicerie ont testé une multitudes de recettes pour nous présenter leur meilleure création le jour J.

Comme dans les célèbres émissions télévisées les Chefs ont jugé chacun des desserts en compétition et ont attribué une note : présentation, texture, saveur... tous les critères ont été étudiés pour choisir le grand gagnant !

«Je viens surtout parce que c'est bien de trouver un minimum de temps pour des gens qui en donnent énormément» Thomas Brasleret, restaurant La Cape

Le gagnant du concours de dessert est...



Suite à des délibérations très serrées, c'est finalement l'épicerie solidaire de Lesparre-Médoc qui a su tirer son épingle du jeu et remporter le premier prix. Ils ont gagné un cours de cuisine au restaurant Saint James (dans lequel travaille le chef Nicolas Magie) et des lots offerts par la Fondation d'entreprise Cultura.

140 personnes à table !



Tous les plats préparés lors de ateliers de la matinée ont été dégustés dans le jardin du Château de Bétailhe mis à disposition par la mairie d'Artigues-près-Bordeaux.

Que retenir de cette journée ? Un moment agréable de partage, de joie et de solidarité !



Les Chefs étaient ravis de partager leurs connaissances et leurs recettes. Les participants heureux d'avoir appris et d'avoir participer à l'élaboration d'un déjeuner de Chefs !

L'enthousiasme est contagieux, tous seraient ravis de recommencer... l'année prochaine ?

« C'est super, c'est un lien social énorme parce qu'il n'y a pas d'étiquette. C'est très constructif, chacun va discuter. Les bénéficiaires sont très contents de travailler en cuisine avec des professionnels de la cuisine. L'accueil est chaleureux dans un très joli cadre. » Gérard de l'épicerie solidaire d'Artigues-près-Bordeaux

« Pour nous, ça nous permet de nous retrouver avec les chefs et de voir les autres épicerie. C'est convivial. » Michel bénéficiaire de l'épicerie solidaire Lesparre-Médoc

Agir
avec
sens

La Grande Table des Producteurs à Artigues-près-Bordeaux



Remerciements à tous les chefs cuisiniers et leur brigade ayant participé :



Benjamin Bonnay
de l'Atelier 115

L'ESTAQUADE

Frédéric Montemont
de l'Estaquade

l'IGUANE

Aurélien Sarre
de l'Iguane



Thomas Brasleret
de La Cape



Clément Fuagaga
du Prince Noir



Nicolas Magie
du Saint James

Remerciements à l'ensemble des partenaires de la Grande Table des Producteurs Uniterres :

ALEXANDRE PEPLAW PHOTOGRAPHE
Instants d'émotions - Instants d'évasion
<http://www.alexandrepeplawphotographe.com/>
FB : Alexandre Peplaw- Photographe Voyageur



De Lesparre-Médoc



De Mérignac



De Larenzanne à Gradignan

Un merci particulier aux agents de la mairie et du CCAS d'Artigues-près-Bordeaux pour leur aide dans l'organisation et leur accueil au Château de Bétailhe.

