// création
// développement
// transmission

PRÊT* 0% DE 3 000 À 20 000 €

ENVELOPPE DE FINANCEMENT DE 10 M€**

0 FRAIS DE DOSSIER

0 GARANTIE PERSONNELLE

PRÊT ARTISAN AUVERGNE-RHÔNE-ALPES*,

UN PRÊT À TAUX ZÉRO POUR FINANCER VOS PROJETS

Parce qu'investir est la clé de compétitivité des entreprises, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Banque Populaire Auvergne Rhône Alpes et les Chambres de Métiers et de l'Artisanat s'engagent !

Pour en bénéficier, contactez votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat

BANQUE POPULAIRE AUVERGNE RHÔNE ALPES

Chambre de Métiers et de l'Artisanat AUVERGNE RHÔNE ALPES

SOCAMA

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

*Sous réserve d'acceptation par la Banque. Ce prêt représente 20% des financements bancaires octroyés et débloqués pour le projet.

**Enveloppe de crédits mise à disposition des artisans de la Région Auvergne-Rhône-Alpes jusqu'en janvier 2021 (jusqu'à consommation globale de l'enveloppe). Voir conditions en agences.

Banque Populaire Auvergne-Rhône-Alpes - Société Anonyme Coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L512-2 et suivants du Code Monétaire et Financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit – Siren 605 520 071 RCS Lyon - Intermédiaire d'assurance N° ORIAS : 07 008 015- Siège social : 4, boulevard Eugène Deruelle – 69003 LYON – N° TVA intracommunautaire : FR 00605520071 www.bpaura.banquepopulaire.fr // Conseil Régional Auvergne-Rhône-Alpes. Crédit photographique ©Guillaume Atger. 09/19

L'AGENDA STEPHANOIS

HORS-SÉRIE
SPÉCIAL GASTRONOMIE
LOIRE / HAUTE LOIRE

◇◇◇ hors-série ◇◇◇

gourmet

© Karl Fredrickson - unsplash.com

Bonnes adresses
Recettes
Savoir-faire
Gourmandises ...

3ème édition - Octobre 2019

DOSSIER
spécial café
DÉCOUVREZ
Les cafés Chapuis

VOUS ÊTRE UTILE

Il n'y a pas que les start-up qui ont besoin d'un Business Angel*.

Des solutions de financement adaptées à tous les professionnels**

CAISSE D'EPARGNE

*Business Angel : investisseur providentiel. **Sous réserve d'acceptation de votre dossier par votre Caisse d'Epargne.

CELA DEVAIT ÊTRE AU DÉPART UNE SIMPLE VISITE POUR RÉALISER UN ARTICLE ET IL EN FÛT TOUT AUTREMENT. NOUS SOMMES ALLÉS AU «VILLAGE CAFÉ», RUE DES ACIÉRIES, AFIN DE DÉCOUVRIR LA PASSIONANTE HISTOIRE DU CAFÉ ET CELLE DE LA FAMILLE CHAPUIS BIEN ÉVIDEMMENT, PUISQU'ELLE EST À L'ORIGINE DE CE LIEU. NOUS SOUHAITIONS AUSSI DÉCOUVRIR LES TECHNIQUES DE TORÉFACTION, LA MANIÈRE DE DÉGUSTER LE CAFÉ, LES DIFFÉRENTES MACHINES POUR LE RÉALISER, ET, IN FINÉ, DE PROFITER DU COFFEE SHOP POUR SAVOURER UN VRAI CAFÉ AUQUEL ON PRÊTE SUBITEMENT PLUS D'ATTENTION.

Au bout de quelques minutes nous avons été conquis par la passion et la sincérité que Mathieu Schoeler nous a communiquées. Il nous a fait prendre conscience que ce qui passe le plus souvent pour un geste banal, une habitude, peut devenir une sorte de rituel organisé en pleine conscience, afin d'en savourer chaque instant. D'un article, un dossier est né !

Prenons du recul et repensons à ces moments « café » qui jalonnent notre journée. Le serré du matin, celui sur le pouce, ou encore pris au « café » du coin de la rue, celui partagé avec des amis, des collaborateurs au bureau, celui pour se booster alors que la journée ou la nuit s'étire, celui pris à une terrasse avec un bon livre, celui en fin de repas. Qu'il soit noir, noisette, latté, en cappuccino, allongé, avec ou sans sucre, il y a mille façons de profiter des moments « café ». Vous ne croyez pas que cela mérite toute notre attention ?

Et c'est bien l'objet de ce guide : Vous donner envie de vous arrêter quelques minutes pour renouer avec la qualité. Choisir de bons produits, de bons artisans, pour que vos moments gourmands deviennent des histoires, des souvenirs que vous pourrez à votre tour partager. Alors faites-vous plaisir. Et au fait, vous le prenez comment, vous, votre café ?

en bref 2
dossier 4
découvertes 10
délices du 42 16
nos bonnes adresses 20
livre d'art 24
recettes 26

Directeur de la Publication - Graphisme : David Chuzeville - Publicité : Jean-Pierre Thizy - Delphine Chuzeville - L'Agenda Stéphanois est édité par : S.A.R.L L'AGENDA STÉPHANOIS, 18 rue José Frappa, 42000 Saint-Étienne - Internet : www.lagenda.net - courriel : contact@lagenda.net - Impression : Chirat. Dépôt légal : 4ème trimestre 2019 - L'Agenda Stéphanois et ses suppléments sont des revues gratuites, et de ce fait interdites à la vente. La rédaction n'est pas responsable des pertes ou de la détérioration des textes, publicités ou photos, qui engagent la seule responsabilité de leurs auteurs. Toute reproduction, même partielle de L'AGENDA STEPHANOIS et de ses suppléments est soumise à autorisation.

C'EST TOUT CHOCOLAT

Du 15 au 17 novembre 2019, vous pourrez découvrir la nouvelle édition du festival le plus chocolaté de France ! De nombreux artisans chocolatiers et amis du chocolat vous présentent leurs savoir-faire. Au programme ateliers, dîner subtilement chocolaté... Un moment 100 % gourmand à ne pas rater !

SALLE DE L'EMBARCADÈRE ET VIEILLE VILLE
SAINT-JUST-SAINT-RAMBERT
WWW.CESTTOUTCHOCOLAT.FR

20E SALON DE « LA LOIRE AUX TROIS VIGNOBLES »

DU 15 NOVEMBRE AU 17 NOVEMBRE 2019

A Saint-Galmier, c'est devenu un rendez-vous incontournable des amoureux du vin pour découvrir les appellations ligériennes Côte Roannaise, Côtes du Forez et Saint Joseph-Condrieu ainsi que les Vins de Pays d'Urfé et les Vins de Pays de Collines Rhodaniennes. 37 vignerons seront présents pour vous faire découvrir leurs vins et partager avec vous leur passion.

HIPPODROME JOSEPH DESJOYAUX
ROUTE DE CUZIEU SALLE LONCHAMP
SAINT-GALMIER

RENCONTRES GOURMANDES TERROIR

Devenu un événement incontournable de la ville du Chambon Feugerolle, cette manifestation a établi ses quartiers à la Forge. Celle qui fût durant de nombreuses années la « Fête du terroir » connaît un véritable succès avec plus de 1 500 visiteurs lors de la dernière édition. Cette année encore, plus de 30 exposants viendront proposer un large choix de produits du terroir. Que vous soyez amateur de charcuterie, de friandises, de fromages et autres vins et champagnes, tous les gourmets et gourmands y trouveront leur bonheur. Cette journée offrira également aux visiteurs un riche programme d'animations. Plus de renseignements au 04 77 40 30 20.

LA FORGE - DE 9H À 18 H NON-STOP
LE CHAMBON FEUGEROLLE.

TESTÉ ET APPROUVÉ

FONTE ÉMAILLÉE LE CREUSET

Référence incontestée dans le domaine des ustensiles de cuisson, Le Creuset se différencie en proposant aux amateurs de bonne cuisine des produits alliant haute performance culinaire, design et fonctionnalité adaptée à la vie moderne. Des ustensiles en fonte émaillée à la céramique, l'acier inoxydable, au silicone et plus encore, Le Creuset met un point d'honneur à offrir des produits qui passent de la cuisine à la table. Du made in France qui vous garanti la qualité, la durabilité, et, soyez en sûr, de nombreux grands moment culinaires qui deviendront bien vite de fabuleux souvenirs ! Une grande partie de la gamme est à découvrir à Cuisine Plaisir.

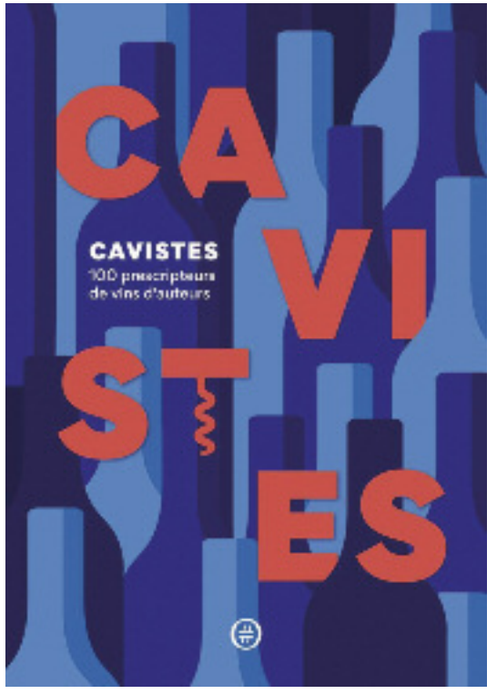
BOUILLOIRE SMEG

Du design italien pour le petit déjeuner avec la marque Smeg, qui allie design et technologie dans un jolie style rétro années 50.

EXTRACTEUR DE JUS SIMÉO

Une extraction lente et douce pour vos jus de fruits et légumes frais, gage de qualité et de préservation de tous les bienfaits de vos préparations.

PRODUITS À DÉCOUVRIR 4 RUE MERCIÈRE
ST-ETIENNE - WWW.DROGUERIEDELATOUR.FR



CAVISTES - 100 PRESCRIPTEURS DE VINS D'AUTEURS

Vous découvrierez dans ce guide plus de 100 « tronches » de cavistes : des hommes et des femmes formidables, maillons indispensables de la chaîne du bon vin, dénichant les meilleurs talents du vignoble et s'attachant toujours à proposer des vins à portée de bourses légères – ils sont ainsi les garants et les garde-fous nécessaires d'un vin artisan populaire ! Les auteurs en ont choisi précisément 102, répartis dans 76 villes de France, de Belgique et même d'un peu plus loin ; une sélection de cavistes qui n'est par principe pas exhaustive, mais bel et bien représentative de ce mouvement essentiel qu'il est désormais convenu d'appeler le « cavisme ». Vous retrouverez également les coups de cœur secrets des cavistes, leurs propres caves préférées et d'autres surprises... En d'autres termes, c'est aussi un véritable guide des vins d'un genre nouveau !

En librairie (et chez certains cavistes !) le 21 novembre, mais n'hésitez pas à le réserver sans attendre chez votre libraire préféré-e. Il se dit même qu'il y aurait dans la sélection un caviste stéphanois !

les cafés chapuis

SAINT-ÉTIENNE, C'EST UNE HISTOIRE DE « FAMILLE » ! AINSI, C'EST EN 1945 QUE PIERRE ET ROSE CHAPUIS Y FONDENT UNE ÉPICERIE FINE QUI SE SPÉCIALISE RAPIDEMENT DANS LA TORRÉFACTION ET LA VENTE DE CAFÉ. EN 1978, JACQUES CHAPUIS REPREND L'ENTREPRISE FAMILIALE ET EMMÉNAGE 4 RUE MOUGIN COGNET AVANT DE S'INSTALLER DÉBUT 1997, AU CŒUR DU NOUVEAU TECHNOPÔLE DE SAINT ÉTIENNE DANS UNE USINE FONCTIONNELLE. EN 1999, CÉCILE CHAPUIS REJOINT LA SOCIÉTÉ AUX CÔTÉS DE SON PÈRE ET CRÉE EN 2016, VILLAGE CAFÉ, UN CONCEPT INNOVANT, UN SEUL SITE POUR TOUT DÉCOUVRIR SUR LE CAFÉ. À TRAVERS CETTE FAMILLE, DÉCOUVRONS UN PEU MIEUX L'UNIVERS DU CAFÉ, UN UNIVERS RICHE ET COMPLEXE COMME SES DIFFÉRENTS ARÔMES !

QUELQUES MOTS SUR LE CAFÉ TOUT D'ABORD !

Le caféier est un arbuste de la famille des Rubiacées qui pousse entre les tropiques du Cancer et du Capricorne. Il produit des baies (cerises) qui renferment deux fèves. Les origines se répartissent entre arabica et robusta. L'arabica, à la teneur en caféine entre 1 et 1,5 %, pousse sur les hauts plateaux d'Amérique et d'Océanie entre 600 & 2 000 m d'altitude. Il est recherché pour la finesse de son goût et ses qualités aromatiques. Le robusta, plus charpenté et corsé, – teneur en caféine de 2 à 3 % – est plus répandu en bord de mer jusqu'à 600 m d'altitude. Il se rencontre en Afrique et en Asie.

LA TORRÉFACTION : UN SAVOIR-FAIRE SPÉCIFIQUE CHEZ CHAPUIS

Le maître torréfacteur sélectionne les meilleurs « grands crus » et les assemble dans le respect de nos recettes traditionnelles. La torréfaction est une opération minutieuse. La chaleur transforme les grains de café et donne naissance aux substances aromatiques. En tant qu'artisan torréfacteur les cafés Chapuis pratiquent, une "torréfaction à l'ancienne". Il s'agit d'une torréfaction lente, pendant 20 minutes, à une température comprise entre 190 °C et 210 °C qui permet de respecter le grain et de restituer ses qualités.

LE CONDITIONNEMENT, UNE ÉTAPE CLÉ

Afin d'éviter toute dispersion d'arôme, les cafés sont immédiatement conditionnés sous atmosphère protectrice à l'intérieur d'un sachet étanche. Ils conservent ainsi toutes leurs qualités gustatives pour votre plus grand plaisir. Tout au cours du processus de production, de la réception des cafés verts jusqu'au produit fini, une série de contrôles permet de vérifier la régularité et la conformité des différentes étapes.

DES VALEURS

Les cafés Chapuis s'efforcent d'œuvrer pour que le café soit et demeure, ce qu'au départ il était : un produit noble, non pas, comme il le devient fréquemment, un vulgaire produit d'appel…

Torréfacteur depuis 3 générations, elle est attachée à restituer le meilleur du café, pour cela elle sélectionne les meilleurs cafés verts, les torréfie de manière traditionnelle, et vous conseille pour que la restitution à la tasse soit optimale.

DU PLANTEUR AU CONSOMMATEUR : CUEILLETTE, ACHEMINEMENT, TORRÉFACTION & DÉGUSTATION

En tant qu'artisan torréfacteur, les Cafés Chapuis ont toujours eu à cœur, la qualité de leur produit. En tant qu'entreprise familiale, elle s'est sentie concernée par le sort des producteurs de café et l'entreprise a donc décidé de s'impliquer dans une démarche équitable. C'est pourquoi elle a choisi de développer des produits issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable. Les produits labellisés et certifiés bio Max Havelaar, lui permettent de contribuer à l'amélioration des conditions de vie et de travail des producteurs défavorisés et d'encourager le respect de l'environnement.

CHOISIR SA MOUTURE

Préparer un bon café commence par choisir la mouture de celui-ci. Cette mouture sera adaptée au type de café désiré. Un espresso aura une mouture fine, si, en revanche, vous préférez un café filtre, plus exigent, la mouture sera plus grossière, afin de permettre à l'eau de bien en libérer tous les arômes.

Le café doit être conservé à l'abri de la lumière dans une boite hermétique car il craint l'oxygène qui, au bout de quelques temps, déteriore ses molécules aromatiques les plus fines. Le meilleur moyen pour éviter cela est donc de se procurer un café en grain fraîchement torréfié, et un moulin à café, pour le moudre à la demande !

MOUTURE ORIENTALE

Le café moulu est mélangé à l'eau puis porté à ébullition sur le feu. On peut ajouter dans cette préparation des épices tels que la cardamome ou des clous de girofle. Le café est consommé tout en laissant le marc au fond de la tasse.

MOUTURE CAFETIÈRE FILTRE

Pour les cafetières à filtre, le temps d'infusion varie entre 3 et 5 minutes. Il faudra donc une mouture moyennement fine afin que le maximum de molécules aromatiques soient en contact avec l'eau.

MOUTURE EXPRESSO / ITALIENNE

La mouture est assez fine. Elle permet d'extraire un café au percolateur et à la moka italienne. Grâce à la cafetière italienne, le café aura du corps et sera aromatique. Au percolateur, le café sera plus rond, plus foncé et sera surmonté d'une mousse dorée.

MOUTURE CAFETIÈRE À PISTON

Pour les cafetières à piston ou « french press », le temps d'infusion peut varier entre 4 et 5 minutes. La mouture plus grossière permet d'éviter la surextraction des saveurs du café et également de retrouver de la mouture dans sa boisson.

LES MACHINES À CAFÉ

CEVZE

Le Cevze est un récipient rempli d'eau chaude dans lequel on laisse macérer le café. Les traditions orientales ont conservé cette méthode. Le Cevze offre un café corsé et généralement amer. (Mouture orientale)

MOKA ITALIENNE

Créée dans les années 1930, la moka italienne utilise la vapeur d'eau sous pression pour préparer le café. La moka italienne offre un café rond et équilibré. (Mouture expresso/italienne)

MOUTURE CAFETIÈRE À PISTON

Créée en 1929 en Italie, la cafetière à piston propose un café avec une belle puissance aromatique. Aujourd'hui, la marque suédoise bodum est devenue la référence de la cafetière à piston. (Mouture à piston)

CHEMEX

Créée en 1941, la chemex est originale par son design. Un filtre épais permet une filtration lente. La chemex offre des cafés doux, très aromatique et sans amertume. (Mouture à piston)

LM / CAFETIÈRE À DEPRESSION

Créée dans les années 1830, la cafetière à dépression contient 2 chambres dans lesquelles interviennent successivement les phénomènes de pression de la vapeur d'eau et d'aspiration. Elle offre un café léger et aromatique. (Mouture à piston)

LE VILLAGE CAFÉ

Le Village Café est un concept innovant regroupant un musée, une boutique, un bar à café, un atelier de torréfaction et un espace de formation.

LE COFFEE SHOP

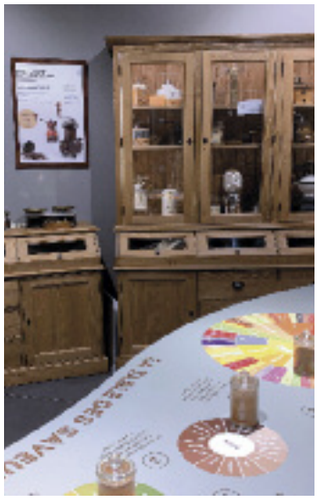
Retrouvez toutes les gammes de café Chapuis sous toutes leurs formes : grains, moulus et capsules.

L'ATELIER DU TORREFACTEUR

Café Chapuis partage sa passion avec son atelier de torréfaction. Une sélection minutieuse des matières premières, associée à une torréfaction artisanale à l'ancienne sont les secrets des saveurs subtiles dévoilées par ses cafés.

LE MUSÉE

Un musée entièrement dédié au café. De son histoire à sa consommation en passant par sa botanique et ses arômes, poussez les portes de ce musée et découvrez l'univers du café.



PLUS D'INFOS :
CAFÉS CHAPUIS :
5 RUE DE LA LOGISTIQUE
42000 ST ETIENNE
TÉL. 04 77 74 14 11
WWW.CAFESCHAPUIS.FR

LE CAFÉ EN CHIFFRE. LE SAVIEZ-VOUS ?

2ÈME MATIÈRE PREMIÈRE COMMERCIALISÉE DANS LE MONDE APRÈS LE PÉTROLE.

LE NOMBRE DE TASSES DE CAFÉ BUES PAR JOUR DANS LE MONDE EST ESTIMÉ À 1,5 MILLIARD.

500 000 PERSONNES DÉPENDENT DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT DU COMMERCE DU CAFÉ DANS LE MONDE.

45 GRAINS SONT NÉCESSAIRES POUR RÉALISER UN EXPRESSO.

85% DES FRANÇAIS BOIVENT DU CAFÉ TOUS LES JOURS.

LE NOMBRE DE SACS EXPORTÉS ENTRE AVRIL 2015 ET AVRIL 2016 EST ESTIMÉ À 9,32 MILLIONS.

VS

58% DES CONSOMMATEURS PRÉFÈRENT SE PASSER DE DESSERT PLUTÔT QUE DU CAFÉ À LA FIN DE LEUR REPAS.

mathieu schoeler

NOUS AVONS RENCONTRÉ MATHIEU SCHOELER QUI A BIEN VOULU RÉPONDRE À QUELQUES QUESTIONS AFIN DE CONNAÎTRE UN PEU MIEUX L'UNIVERS SI RICHE ET COLORÉ DU CAFÉ, ET NOUS FAIRE DÉCOUVRIR L'HISTOIRE DE LA FAMILLE CHAPUIS. IL NOUS A DONNÉ ÉGALEMENT QUELQUES CONSEILS DE DÉGUSTATION POUR MIEUX PROFITER DE VOS « INSTANTS CAFÉ » !

UN PETIT MOT D'INTRODUCTION SUR LE CAFÉ ET SAINT-ÉTIENNE ?

On le sait peu mais Saint-Étienne fut la capitale du moulin à café. Des familles d'artisans de Saint-Étienne, très liés entre eux ont fabriqué les premiers moulins à café et à poivre. Il y avait ceux qui faisaient l'objet (en bois ou en fer), les tourneurs sur bois (appelés tournoyeurs en patois local) et ceux qui faisaient le mécanisme, les forgerons. Saint-Étienne étant la ville située dans une région où il y avait du charbon et de l'eau, la combinaison des matières acier / charbon et des activités et produits qui en découlaient (forges et combustible), en ont fait la ville idéale.

COMMENT A COMMENCÉ L'HISTOIRE DE LA FAMILLE CHAPUIS AVEC LE CAFÉ ?

C'est en 1945 à Saint Étienne que Pierre et Rose Chapuis fondent une épicerie fine qui se spécialise rapidement dans la torréfaction et la vente de café. En 1978, Jacques Chapuis reprend l'entreprise familiale et emménage 4 rue Mougin Cognet avant de s'installer début 1997, au cœur du nouveau technopôle de Saint Étienne dans une usine fonctionnelle.

AUJOURD'HUI QU'EN EST-IL ?

Depuis 1999, Cécile Chapuis, petite fille des fondateurs a rejoint la société aux côtés de son père et crée en 2016, Village Café, un concept innovant, un seul site pour tout découvrir sur le café.

UN VILLAGE MUSÉE DÉDIÉ AU CAFÉ EST INSTALLÉ AU CŒUR DE SAINT ÉTIENNE. QU'ALLONS NOUS Y DÉCOUVRIR ?

En venant visiter le musée du café, vous aller y découvrir son histoire, de la plante jusqu'à la tasse. De la légende du berger éthiopien en passant par l'esclavage, Louis XIV, la sélection de café vert, la torréfaction, les moulins et autre machines, le tout raconté par une équipe de passionné qui pourra répondre à toutes vos questions. De l'or vert (café vert) à l'or noir (café torréfié) il y a tant de choses à découvrir !

UNE BOUTIQUE ET UN SALON TRÈS CHALEUREUX POUR SE POSER UN MOMENT ET DÉCOUVRIR LA GAMME DES CAFÉS CHAPUIS NOUS ATTENDENT ÉGALEMENT ?

Effectivement vous pouvez venir vous détendre et déguster des boissons à base de café, thé ou chocolat. Vous y trouverez également toute une sélection de machines pour préparer vos boissons chez vous comme des expressos à broyeur ou encore les classiques machines filtre ou à piston en passant par des tasses et autre théière sans oublier notre gamme de cafés torréfiés dans nos ateliers. Toute notre équipe est présente pour vous conseiller afin que votre expérience avec l'or noir soit la plus belle possible.

PUISQU'ON ÉVOQUE LA DÉGUSTATION, COMMENT PRÉPARER UN BON CAFÉ ET COMMENT LE DÉGUSTER ?

Pour préparer un bon kawa, il y a trois choses à respecter. Une eau claire, une bonne machine ainsi qu'une mouture adaptée. Pour ma part, j'ai deux petits chouchous. Premièrement la méthode slow-coffee avec une CHEMEX qui va nous révéler tous les arômes du café, pour une extraction optimale il vous faudra une mouture très grossière afin d'avoir le meilleur résulta en tasse. Pensez à bien mouiller votre filtre et à chauffer votre carafe et surtout prenez votre temps.

Deuxièmement, la machine à broyeur, la façon la plus simple mais aussi la plus efficace pour faire un véritable expresso. Une fois votre matériel bien réglé (grosseur de la mouture, hauteur en tasse et intensité du café) vous pourrez vous amuser à goûter une variété extraordinaire de café en grains franchement moulus. Pensez toujours à entretenir et détartrer votre matériel.

QUEL CAFÉ NOUS CONSEILLERIEZ VOUS ?

Tous les goûts sont dans la nature et chaque consommateur a sa préférence, même si la tendance nous dirige vers des cafés 100% arabica. Une personne qui recherche une boisson douce va se diriger vers des cafés du BRÉSIL ou du COSTA RICA, et les personnes qui recherchent un café plus péchut vont, elles, aller chercher des mélanges arabica robusta. Pour ma part je préfère un mélange arabica robusta avec une torréfaction à l'italienne qui va m'apporter un café plus corsé avec une légère pointe d'amertume ou bien un excellent « MOKA YRGACHEFFE » qui est un café vif au fort caractère avec des notes de jasmin et de fruit rouge.

COMMENT RÉUSSIR SON CAFÉ AVEC UNE CAFETIÈRE CHEMEX ?

LES DIFFÉRENTES ÉTAPES

- Chauffez l'eau à 94 degrés (attendez que l'eau frémisse).
- Pliez votre filtre et positionnez-le sur le Chemex.
- Rincez abondamment votre filtre avec de l'eau chaude pour enlever le goût du papier et jettez l'eau.
- Comptez 5 à 7 gr de mouture par tasse et déposer-là dans le filtre.
- Versez un peu d'eau sur l'ensemble de la mouture et patientez quelques secondes.
- Versez encore de l'eau de façon circulaire régulièrement et lentement et passientez quelques secondes.
- Versez le reste de l'eau. L'ensemble des étapes de versement se fait en 2,30 minutes max.
- Une fois l'infusion terminée, retirez le filtre et remuez le café afin de bien mélanger les huiles.
- Attendez toujours que le café baisse un peu en température puis dégustez !

MATÉRIEL

- Une cafetière Chemex,
- Un filtre spécial Chemex,
- Une balance,
- Une bouilloire col de cygne
- Un bon café
- De l'eau filtrée ou minérale (Volvic par exemple) en suivant le ratio 60g de café pour 1L d'eau.
- Une mouture grossière
- Temps d'extraction de 3,30 à 4,30 minutes

Conor Sexton - Unsplash

© Studio Erick Saillet

le carré des nuances

LE NOUVEAU RESTAURANT DU MUSÉE D'ART MODERNE ET CONTEMPORAIN DE SAINT-ÉTIENNE A OUVERT IL Y A DEPUIS PLUS D'UN AN.
IL EST DEVENU, EN PEU DE TEMPS, L'UN DES HAUTS LIEUX DE LA GASTRONOMIE LOCALE ET UNE ADRESSE INCONTOURNABLE.

Quelle est la recette d'un tel succès ? Nous allons tenter de vous l'expliquer, même si, chacun en conviendra, c'est en se rendant sur place et en appréciant par soi-même la qualité du lieu et des plats qui vous sont servis. Tout commence par un projet imaginé depuis longtemps par Benoît Masson, directeur de l'établissement. Il souhaitait développer un espace convivial et différent, construit autour d'un concept innovant : un lieu unique dédié aux échanges professionnels, à la gastronomie, à l'Art et au Design. Il dit lui-même : « Quoi de plus naturel pour affirmer notre identité stéphanoise et la force d'une métropole enfin reconnue ? » Le restaurant du Musée d'Art Moderne Contemporain est alors apparu comme une évidence ; situé au sein d'un lieu emblématique, il ne pouvait offrir meilleure vitrine pour concrétiser un projet porteur de sens et de valeurs réelles.

Et il a mis les petits plats dans les grands si l'on peut dire. La décoration a été complètement repensée. Moderne, cohérente avec le musée, elle offre un cadre superbe qui réjouit au premier regard. Mais vous vous en doutez, c'est dans l'assiette que tout se passe. Et là, vous ne serez pas déçu. La cuisine est véritablement créative, dans l'esprit bistronomique avec une forte identité culinaire (produits frais et locaux). Il a fait le choix d'une carte courte, ajustable et évolutive pour sublimer chaque recette.

Benoît Masson a souhaité faire de ce restaurant un endroit festif dédié aux professionnels et au grand public, au service des atouts de notre région : L'entreprise, l'art et la culture. Ainsi le Carré des Nuances s'affiche comme un lieu où les mots « accueil », « personnalisation », « convivialité » et « créativité » prennent tout leur sens. Enfin, si avec tout cela nous ne vous avons pas convaincu, sachez que le restaurant met à disposition des espaces modulables et privatisables en fonction de l'affluence et des besoins, qu'il organise des Brunch tous les premiers dimanches du mois de 11 heures à 15 heures, qu'il propose le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner, qu'il accueille des expositions…

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI 11H45 - 14H30 ET DU JEUDI AU SAMEDI 19H45 - 22H30. PRIVATISATION DU LUNDI AU MERCREDI SOIR (À PARTIR DE 20 PERS.). BRUNCH DE 11H00 À 15H00 TOUS LES 1ER DIMANCHE DE CHAQUE MOIS. OUVERT LE SOIR DU JEUDI AU SAMEDI À PARTIR DE 19H45 SUR RÉSERVATION. RÉS : 04 77 79 24 52 OU CONTACT@LECARREDESNUANCES.FR
RUE FERNAND LÉGER - SAINT-PRIEST-EN-JAREZ

cuisine plaisir

LA BOUTIQUE CUISINE PLAISIR, SITUÉE AU CŒUR DU CENTRE-VILLE DE SAINT-ÉTIENNE ET CRÉE PAR MR ET MME FILLION, A OUVERT EN DÉCEMBRE 2015. LA BOUTIQUE EST ATTENANTE À LA DROGUERIE DE LA TOUR QUI LEUR APPARTIENT DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS. LA DROGUERIE FONDÉE EN 1 820 EST L'UN DES PLUS ANCIENS MAGASINS DE SAINT-ÉTIENNE. ELLE JOUIT D'UNE TRÈS GRANDE RÉPUTATION ET ACCUEILLE PRÈS DE 150 CLIENTS PAR JOUR.

La proximité et la convivialité sont au cœur des préoccupations de Mr et Mme Fillion. Aussi, ils ont été séduits par le dispositif que propose l'enseigne « Cuisine Plaisir », à savoir, accompagner 120 magasins indépendants affiliés et leur donner les outils et les moyens de performer (facilité à organiser la logistique au niveau des stocks, la communication avec 2 catalogues par an et des prospectus promotions tout au long de l'année).

Grâce à une borne connectée et interactive, l'enseigne propose plus de 6 500 références visibles sur un écran en boutique, réceptionnables 48 h après, ce qui permet de répondre à la demande des clients les plus exigeants. Toujours à l'écoute de la clientèle, il ressort que cette dernière a souvent du mal à s'y retrouver avec les multiples appareils de petit électroménager. Elle attend d'une boutique comme Cuisine Plaisir des renseignements sur leurs utilisations et des réponses précises, Aussi, la boutique propose chaque samedi matin des démonstrations et animations.

Un état d'esprit c'est aussi des valeurs. Aussi, sont privilégiés les marques de fabrication française comme Magimix, De Buyer, Emile Henry, Le Creuset, Moulinex... Les démonstrations sont la vitrine des différentes marques présentes sur la surface de vente et un atout certain pour la boutique. Le calendrier est disponible en magasin ou sur les réseaux sociaux (Instagram : @cuisine_plaisir_saintetienne - Facebook).

Parce que la cuisine est le 2ème loisir préféré des Français, Cuisine Plaisir propose 80 m2 dédiés aux plus grandes marques du monde de la cuisine, synonymes de sérieux et de service de qualité. L'expertise et le choix à proximité. Cuisine Plaisir fait également partie du réseau Client Roi.

CUISINE PLAISIR

Le chef, c'est vous !

Art de la cuisine | Table Déco | Petit électro-ménager

Petit électroménager

Art de la cuisine

Table & déco

Animations

CHEZ CUISINE PLAISIR, LE CHEF, C'EST VOUS !!!

4, rue Mercière 42000 Saint-Etienne - Tél : 04 77 50 97 07

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI DE 10H A 13H ET DE 14H A 19H
LE SAMEDI DE 10H A 12H30 ET DE 14H30 A 19H

www.st-etienne.cuisineplaisir.fr

restaurant chevalier

LA PLACE VILLEBŒUF A FAIT PEAU NEUVE. DEPUIS QUELQUES MOIS, LE JARDIN EST PLUS AÉRÉ, LES ESPACES RESTRUCTURÉS ET LES ACCÈS FACILITÉS. UN ATTRAIT ÉVIDENT D'AUTANT QU'À PROXIMITÉ, QUELQUES COMMERCES ANIMENT LE LIEU. PARMI EUX LE RESTAURANT CHEVALIER.

Ce restaurant, ouvert depuis quelques années, a su dès le début conquérir les fins gourmets par la qualité de sa carte. Cette qualité a d'ailleurs été reconnue puisqu'Hervé Chevalier, le chef, a reçu le titre de maître restaurateur. Une reconnaissance amplement méritée. L'ambiance qu'Hervé et son épouse ont su donner à ce lieu lui confère une identité particulière. Ainsi créativité, qualité, service chaleureux, convivialité, sont les points sur lesquels se porte toute leur attention. Le cadre a été parfaitement pensé pour que chacun puisse profiter pleinement du repas, que cela soit avec des amis, des clients, des proches, ou en tête à tête ! Un salon privatif, une terrasse pour l'arrière-saison, une salle magnifiquement décorée dans un design semi-industriel, entre bois, brique et luminaires suspendus viennent s'ajouter au plaisir de la table. Un fumoir est même à votre disposition pour déguster un bon cigare accompagné par un verre de vieux rhum qu'Hervé est fier de vous proposer parmis les nombreux choix de sa collection.

La carte, elle, est toujours composée d'une viande et d'un poisson de la pêche. Les plats changent tous les jours. Tout est frais et de saison, cela va sans dire. Ajouter à cela des desserts aussi bons que gourmands, une carte des vins somptueuse et vous passerez sans aucun doute un moment des plus agréable, à midi comme en soirée.

Finissons par le meilleur, la carte justement. Pour vous faire saliver nous vous proposons de découvrir le persillé de Black Angus d'Australie, la pluma de porc Ibérique, l'entrecôte Argentine ou l'onglet de Black Angus USA. Dépaysement garanti. Plus proche de chez nous le ris de veau aux morilles est fabuleux, la tarte Tatin au boudin noir et aux pommes est revigorante, quant au dos de lieu noir au basilic rouge, il est réellement subtil et savoureux... Nous ne citons pas tout bien évidemment, juste ce qu'il faut pour vous tenter ! Côté fromage nous vous recommandons le Saint Marcelin de la mère Richard, juste exceptionnel. Et pour finir sur une note chocolatée, nous vous conseillons le tiramisu tout chocolat au lait Weiss et fèves de Tonka qui est à tomber ;)

Vous l'aurez compris l'adresse est à recommander ! Alors pensez à réserver !

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI MIDI ET DU JEUDI AU SAMEDI SOIR
40 RUE BADOUILLERE, 42100 SAINT-ÉTIENNE
TÉL : 04 77 41 31 13
INFO@CHEVALIER-BISTROT.FR /
WWW.CHEVALIER-BISTROT.FR
FACEBOOK.COM/CHEVALIERBISTROTFRANCAIS

délicesdu42
UN DÉPARTEMENT À CROQUER

RIEN NE SERT DE COURIR... IL FAUT RESTER DANS LE COIN ! CLIQUEZ ! TROUVEZ ! MANGEZ !

Découvrez les spécialités de notre territoire grâce à des professionnels au savoir-faire reconnu. Passionnés par leur métier, ils vous feront partager leur amour du travail bien fait, et sans aucun doute, combleront vos désirs gourmands !

Le site delicesdu42.fr permet de trouver les points de vente directe de produits alimentaires ligériens. Il met en avant les matières premières, les produits transformés et les savoir-faire du département. Avec sa fonction de géolocalisation, retrouvez en quelques clics les artisans, producteurs fermiers, entreprises ou restaurateurs de la Loire engagés dans la démarche et leurs points de vente.

- Vente à la Ferme
- Boutiques d'artisans ou d'entreprises
- Restaurants mettant en avant les produits locaux et les savoir-faire de nos cuisiniers ligériens
- Marchés
- Points de vente collectifs de producteurs
- Drives de producteurs et AMAP

Découvrez aussi sur le site des recettes et des idées de sorties. Régulièrement ces artisans, producteurs fermiers, entreprises ou restaurateurs participent à des actions et évènements (foires, salons, marchés de Noël, etc.) pendant lesquels ils vous font découvrir leurs savoir-faire et leurs produits. C'est l'occasion de venir échanger, déguster et faire votre marché.

Vous pouvez suivre toutes nos actualités en vous connectant sur le site delicesdu42.fr ou sur Facebook et Instagram.

ET POUR VOS APÉRITIFS, COCKTAILS,
BUFFETS ET PLATEAUX-REPAS,
PENSEZ AUX TRAITEURS BUFFETS DU 42

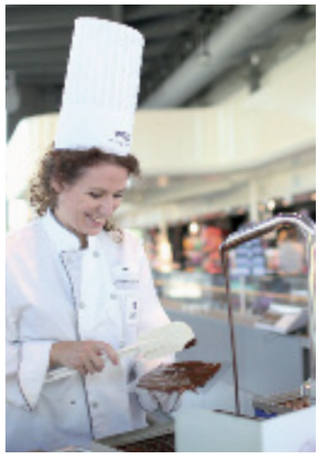
buffetsdu42

LES PRODUITS DE LA LOIRE
au bout des doigts
www.delicesdu42.fr

LA SAPINETTE
LIQUEUR ARTISANALE BIO - MAISON 16

Installée au cœur du Forez, La Maison 16 vient de créer une liqueur artisanale à base d'aiguilles et de bourgeons de sapin, La Sapinette ! 100 % Bio, la cueillette s'effectue dans les parcelles de forêts familiales, la production et l'embouteillage sont réalisés en petites séries numérotées. Appréciée en digestif sur glace ou en cocktail... c'est un délice à déguster rapidement ! Retrouvez la Sapinette en circuit court chez vos cavistes, restaurateurs, et bars. Pour plus d'informations vous pouvez nous contacter :

MAISON 16 – LIQUEUR ARTISANALE BIO
ADRESSE : 19 CHEMIN ROUGE – 42680 SAINT MARCELLIN EN FOREZ
CESAR TRIOULEYRE
TEL : 06 18 81 44 37
E-MAIL : cesar@maison16.com
FACEBOOK ET INSTAGRAM : @MAISON16.LIQUEUR
PAGE DÉLICES DU 42 : WWW.DELICESDU42.FR/DELICES-DU-42-MAISON-16



LES ATELIERS WEISS

Découvrez Les Ateliers Weiss à Saint-Etienne ! Un lieu vivant et gourmand, avec la visite guidée de la Passerelle et de la Chocolaterie, des animations ludiques autour du chocolat, une boutique et un espace de restauration où vous pourrez déguster les menus imaginés par un Chef étoilé.

LES ATELIERS WEISS SONT OUVERTS DU LUNDI AU SAMEDI DE 9H À 19H.
ADRESSE : 1, RUE EUGÈNE WEISS – 42000 SAINT-ETIENNE
VISITES DE LA PASSERELLE ET ANIMATIONS :
HORAIRES, INFOS ET RÉSERVATIONS WWW.WEISS.FR/ATELIERS-WEISS
TEL : 06 38 30 73 58
BOUTIQUE EN LIGNE : WWW.WEISS.FR
PAGE DÉLICES DU 42 : WWW.DELICESDU42.FR/CHOCOLAT-WEISS

LES BONBONS DE JULIEN
LA CONFISERIE TRADITIONNELLE

Notre maison fabrique des confiseries depuis de nombreuses années pour tous les âges et pour tous les goûts : des croquants comme des nougatines, des fondants comme des caramels, des moelleux comme des guimauves, des intemporels comme des berlingots, des indispensables comme des sucettes... Le paradis absolu pour les gourmands, qui se régalent non seulement les papilles en savourant des bonbons en sucre cuit, mais qui se régalent aussi les pupilles à regarder travailler les artisans. On craque pour les petits pots de bonbons transparents, avec des bonbons de toutes les couleurs.

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10H À 12H ET 14H À 19H SAUF LE DIMANCHE MATIN ET LE LUNDI TOUTE LA JOURNÉE.
ADRESSE : 48, BOULEVARD D'ALMANDET - 42220 BOURG ARGENTAL
TÉL : 04 77 51 55 88 - FACEBOOK : LES-BONBONS-DE-JULIEN
PAGE DÉLICES DU 42 : WWW.DELICESDU42.FR/LES-SUCCES-DU-PILAT

L'EMPORTE CHEF

Notre snack gourmand vous propose des produits frais de qualité, élaborés sur place. Nous vous proposons des encas raffinés sortis de l'esprit de notre Maître Restaurateur pour être vite servi et savourer un bon déjeuner, même si le temps court. Soupes du chef, Sandwichs, Bagels, Marmites et autres petits plaisirs à emporter sont à découvrir sur la carte de L'Emporte Chef.

Cette carte est loin d'être exhaustive, nous pouvons vous proposer des solutions pour vos repas en entreprise, ou pour animer un cocktail. Nous privilégions les circuits courts et le fait maison. Tout ce que nous vous proposons est cuisiné sur place. De la bonne cuisine, des produits frais, de la cuisine goûteuse, c'est ici que ça se passe.

APPELEZ-NOUS AU : 06 27 16 71 51
ADRESSE : ABLA CIPRIANI - 44 ROUTE DE LA VARIZELLE 42400 ST CHAMOND
PAGE DÉLICES DU 42 : WWW.DELICESDU42.FR/LEMPORTE-CHEF

NOËL LAFERTIN AGRICULTEUR-BOULANGER

Noël Lafertin Agriculteur-Boulanger depuis 2011 vous propose son pain cuit au feu de bois avec une recette 100% au levain issue du blé cultivé et transformé en farine sur son exploitation.

Une large gamme de pain spéciaux disponible : raisin, lin, olives, noix, amandes, chocolats, seigle. La gamme se complète aussi avec de l'huile de Colza et des biscuits sablés.

OUVERT LE JEUDI VENDREDI ET SAMEDI DE 16H30 À 20H00
LA FERME DES BLÉS D'OR
ADRESSE : 785 CHEMIN DU COMBEAU - 42520 VÉRANNE
TÉL : 04 74 87 76 89
E-MAIL : lafermedesblesdor@orange.fr
PAGE DÉLICES DU 42 : WWW.DELICESDU42.FR/FERME-BLES-DOR

SAUMON FUMÉ ARTISANAL HERVÉ GOUTTEFARDE

À Genilac, Hervé Gouttefarde Maitre Artisan sale et dessale ses saumons. Ensuite, il les fume à la sciure de bois de hêtre, un fumage à froid, avant de les passer à l'huile de noisette… Un savoir-faire unique dans le département. « Mon saumon est un saumon ferme, qui dégage quelque chose d'unique en bouche, qui est fondant, peu salé et peu fumé pour retrouver tous les arômes et surtout le vrai goût du saumon. Les miens ne sont pas piqués à la saumure ou à l'arôme de fumée. Ils sont vraiment préparés selon les traditions. »

ADRESSE : 13 RUE DES HEURES DES PRÉS 42800 GENILAC
TEL : 0676214668
FACEBOOK : FACEBOOK.COM/SAUMON-FUMÉ-ARTISANAL-HERVÉ-GOUTTEFARDE
PAGE DÉLICES DU 42 :
WWW.DÉLICESDU42.FR/MAISON-GOUTTEFARDE-SAUMON-FUME-ARTISANAL

CHARLES CHOCOLARTISAN : L'UNIQUE CHOCOLATIER FRANÇAIS SPÉCIALISTE DE LA PÂTE À TARTINER !

Le Maître Artisan Chocolatier Roland CHARLES, met tout son savoir-faire et sa créativité au service de la gourmandise ! Basée à Civens, la chocolaterie est le seul lieu de création et de fabrication des pâtes à tartiner. Les petits plus ? Une vingtaine de recettes 100% naturelles, sans huile de palme et Made in France ! Il y en a pour tous les goûts et tous les petits tracas alimentaires : sans lactose, sans gluten, sans arachide et même sans sucre !

DES VISITES ET ATELIERS PÂTISSERIES, POUR PETITS ET GRANDS, SONT ORGANISÉS AU MAGASIN D'USINE DE CIVENS (42) ! POUR RÉSERVER, CONTACTEZ LES ÉCUREUILS AU 04 77 26 86 51 OU PAR MAIL : magasin@pateatartiner.fr !
POUR PLUS D'INFORMATIONS, RENDEZ-VOUS SUR PATEATARTINER.FR !
OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 12H30 ET DE 14H À 19H, LE SAMEDI DE 10H À 12H30 ET DE 14H À 19H - TÉL : 04 77 26 86 51
ADRESSE MAGASIN D'USINE : 2260 ROUTE DE ROANNE - 42110 CIVENS
PAGE DÉLICES DU 42 : WWW.DELICESDU42.FR/CHARLES-CHOCOLARTISAN

LA MIELLERIE DES GORGES DE LA LOIRE

Créée en 1991, par Gilles Deshors, passionné d'apiculture, la Miellerie des Gorges de la Loire vous propose une large gamme de miels, et autres produits issus de la ruche. Située à Roche-La-Molière, à coté de Saint Etienne (42), dans la Loire, plus de 1000 ruches sont destinées à la production de miel, pollen, propolis et gelée royale. Afin d'obtenir différents miels aux saveurs variées, les ruches sont déplacées de floraisons en floraisons sur différents sites sélectionnés : c'est la Transhumance. La Miellerie des Gorges de la Loire vous propose une large gamme de miels, mais aussi du pollen, de la gelée royale, du pain d'épices maison et des bonbons. Production française.

LA MIELLERIE EST OUVERTE TOUTE L'ANNÉE POUR LA VENTE, ET LA DÉGUSTATION, MAIS ÉGALEMENT DES VISITES COMMENTÉES SUR RDV.
ADRESSE : 22 ROUTE DE ST VICTOR SUR LOIRE 42230 ROCHE LA MOLIERE
TÉL : 04 77 90 61 82 / EMAIL : contact@miellerieloire.com
PAGE DÉLICES DU 42 : WWW.DELICESDU42.FR/MIELLERIE-GORGES-DE-LOIRE

CUISINE SUR RUE, LE PLAISIR DE MANGER SAIN

Des petits plats bio et locaux, savoureux et copieux, à un prix abordable et dégressif. Confectionnés par un chef, au sein de la gare de Saint-Etienne La Terrasse, elle-même transformée en atelier et légumerie. Des recettes valorisant les protéines végétales, une gamme sans gluten en cours de construction et la garantie d'aucun additif. Les produits locaux et de saison sont cuits à la vapeur sèche, aucun produit phytosanitaire n'est employé dans notre cuisine. A emporter, de 7h à 20h (deux arrêts minute à la Terrasse), ou à vous faire livrer par notre triporteur électrique, à proximité immédiate de votre lieu de travail ou à l'arrivée de votre train. Cuisine sur rue, un modèle d'affaire innovant (entreprise lauréate de Bio Innov 2019), pour rendre le bio local, à la fois accessible à tous, et rentable pour les agriculteurs.

ADRESSE : GARE DE SAINT-ETIENNE LA TERRASSE, RUE MAÎTRE SIMONE LEVAILLANT
TÉL. : 07 56 98 77 37 / EMAIL : bonjour@cuisine-sur-rue.fr
PAGE DÉLICES DU 42 : WWW.DELICESDU42.FR/CUISINE-SUR-RUE

L'ESCARGOT D'OR

RESTAURANT - BRASSERIE

L'Escargot d'Or vous invite à découvrir ses nouvelles salles

Ouvert du mardi au samedi et jours fériés

Possibilité de réserver pour vos séminaires

Salon particulier
Terrasse d'été
Spécialités escargot et cuisine traditionnelle

5, COURS VICTOR HUGO - 42000 SAINT-ÉTIENNE
TÉL : 04 77 41 24 04 – guydegrange@gmail.com

AUX PORTES DE SAINT ETIENNE,
une élégante demeure de caractère dans un écrin de verdure,

La Pause

RESTAURANT

Le **Chef Pierre Daret** vous propose une **cuisine fine & savoureuse** construite sur la mise en valeur de **produits authentiques.**

LE **RESTAURANT LA PAUSE** VOUS PROPOSE PLUSIEURS ESPACES DE RESTAURATION À LA **DÉCORATION SOIGNÉE,** OFFRANT AUTANT D'AMBIANCES DIFFÉRENTES, POUR UN **DÉJEUNER D'AFFAIRES,** UN **DÎNER ROMANTIQUE** OU UN **MOMENT D'AMITIÉ FORTE...**

VOUS DÉGUSTEREZ UNE **CUISINE FINE & SAVOUREUSE** CONSTRUITE SUR LA MISE EN VALEUR DE **PRODUITS AUTHENTIQUES.**

Ouvert 7 jours sur 7, les midis, Dimanche compris
& les Jeudis, Vendredis & Samedis en soirée

04 77 74 78 06 / www.restaurantlapause.fr / route de Saint-Héand - 42580 l'Etrat

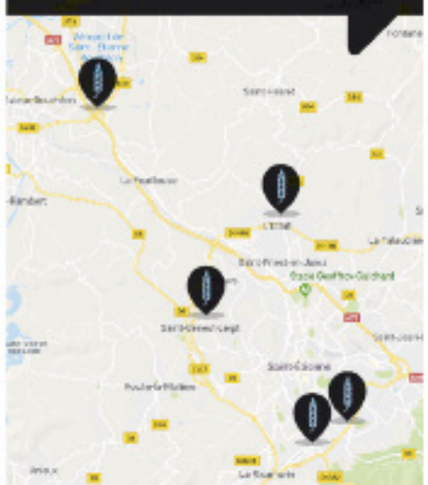
---

MAISONS FARINËR

MAISONS FARINËR, BIEN PLUS QU'UNE BAGUETTE !

Retrouvez-nous sur www.fariner.fr et suivez-nous sur

Trouvez le bon signe près de chez vous !



Chrono Food
Fabricant FARINËR 1999 d'instants gourmands
p'tit déj · dîner · pause · goûter · déjeuner
The gourmandër's day

BLÉ DE LA LOIRE C'EST PLUS GOOD

SAINT-ÉTIENNE LE ROND-POINT 04 77 46 79 35
SAINT-ÉTIENNE BELLEVUE 04 77 80 73 15
ANDRÉZIEUX-BOUTHÉON Rond-point du Leclerc 04 77 79 10 75
L'ÉTRAT Les Ollières 04 77 74 86 21
SAINT-GENEST-LERPT Rond-point de la Verchère 04 77 90 25 73

Mon Jardin Secret

Bistrot de Cheffe

Cuisine créative inspirée du terroir local

Pensez à réserver votre foie gras (nature ou à la fourme)

Place Villeboeuf - 42000 St ETIENNE
04 77 95 55 20
www.monjardinsecret.fr

Cercle
RESTAURANT DE L'OPÉRA

Ouverture les jours de représentation
Du mardi au samedi à midi de 11h45 à 14h00
Et le jeudi, vendredi et samedi soir de 19h30 à 22h30
Privatisation possible

OPÉRA DE SAINT-ETIENNE
JARDIN DES PLANTES - 42000 SAINT-ETIENNE
TÉL : 04 77 32 41 95

CHEVALIER
• BISTROT FRANÇAIS & CAVE À VIN •

DÉCOUVREZ LA CUISINE CRÉATIVE ET RAFFINÉE D'UN MAÎTRE RESTAURATEUR, DANS UN CADRE UNIQUE !

GRILLADES AU FEU DE BOIS, ONGLET BLACK ANGUS USA, NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE, PLUMA IBÉRIQUE

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI MIDI ET DU JEUDI AU SAMEDI SOIR
40 Rue Badouillere, 42100 Saint-Étienne - Tél : 04 77 41 31 13
info@chevalier-bistrot.fr / www.chevalier-bistrot.fr
www.facebook.com/chevalierbistrotfrancais

Ouvert le soir du jeudi au samedi
à partir de 19h45 sur réservation

Horaires : Ouverture 7 jours / 7 à midi
de 11h45 à 13h45 du lundi au vendredi
et 11H45 à 14H00 le samedi et dimanche
Privatisation du lundi au jeudi soir (à partir de 20 pers.)
Brunch de 11h00 à 15h00 tous les 1er dimanche de chaque mois
Réservation sur contact@lecarredesnuances.fr ou au 04 77 79 24 52

LE CARRÉ DES NUANCES
RESTAURANT

Réservation :
04 77 79 24 52

Musée d'Art Moderne et Contemporain
rue Fernand Léger
42270 Saint-Priest-en-Jarez

CONCEPT
restaurant et lieu d'évènement

« Concept », restaurant situé au cœur du bâtiment « La Platine » à la Cité du design, est un lieu atypique donnant sur une magnifique serre exotique.
Menus du jour concoctés avec des produits locaux et de saison. Accompagnés d'une jolie sélection de vins que vous pourrez déguster sur place ou disponible à la vente à emporter.
Juxtaposé à la serre, un espace lounge, avec de confortables sofas accueille toute la journée une clientèle d'hommes d'affaires et résidants du quartier manufacture pour un café, un thé, un verre.
Un restaurant acteur de la ville s'inscrivant dans la tendance, impliqué dans une démarche responsable.
De manière ponctuelle des brunchs, afterwork, vernissage qui mettent en avant des artistes, artisans et producteurs locaux sont organisés.
Cet espace unique à Saint-Étienne peut être privatisé pour vos événements d'entreprises ou particuliers.

Cité du Design - Bâtiment La Platine 1, rue Javelin Pagnon 42000 Saint-Etienne
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 16h Le soir et week-end sur privatisation
www.concept.restaurant / contact@concept.restaurant **Réservation conseillée : 04 77 93 39 91**

MOREL Julien
3 rue Nouget de Lisle
42000 St Etienne
0682851567
julmann2002@yahoo.fr

IMPRESSIONS D’AUTOMNE

JULIEN MOREL EST UN ARTISTE STÉPHANOIS FORMIDABLEMENT TALENTUEUX. SON LIVRE D’ARTISTE « IMPRESSIONS D’AUTOMNE », RÉALISÉ EN COLLABORATION AVEC RÉGIS MARCON, NOUS PROMÈNE DANS LA CAMPAGNE D’AUTOMNE, AUX COULEURS ROUILLE ET ORANGÉE, À TRAVERS LA DÉCOUVERTE DES CHAMPIGNONS QUI LA PEUPLENT, ET DES MATIÈRES QUI LA COMPOSENT. UNE INTERPRÉTATION GRAPHIQUE PASSIONNANTE ET ESTHÉTIQUEMENT FORTE. QUELQUES TEXTES ET RECETTES DE RÉGIS MARCON COMPLÈTENT CE TRAVAIL, IMPRIMÉ EN SÉRIGRAPHIE À ESTAMPILLE, LE FAMEUX ATELIER DIRIGÉ PAR DELPHINE CHAPUIS. VOUS POURREZ VOUS PROCURER CE LIVRE ET LE CONSERVER COMME UNE ŒUVRE D’ART À PART ENTIÈRE, COMME UN OBJET RARE AUSSI, ET SURTOUT, COMME L’INCARNATION D’UN TRAVAIL SENSIBLE, CRÉATIF ET INTELLIGENT !

Mon travail, est d'abord un travail de collecte et de recherche d'archives, de plans, livres, documents et tous objets obsolètes, n'ayant plus leur place dans le monde contemporain, dépassés et sans utilités ils m'intéressent car en perdant leur valeur d'usage ils acquièrent cet aspect « révolutionnaire » cher à Walter Benjamin.

« L'intérieur est le refuge de l'art. Le collectionneur est le véritable occupant de l'intérieur. La transfiguration des choses, il en fait son affaire. La tâche qui lui incombe est digne de Sisyphe : il doit, en possédant les choses, les dépouiller de leur caractère de marchandise. Mais au lieu de la valeur d'usage, il ne leur prête que la valeur qu'elles revêtent pour l'amateur. Le collectionneur se transporte en rêve non seulement dans un monde lointain ou disparu, mais aussi dans un monde meilleur, où, certes, les hommes sont tout autant que dans le monde de tous les jours démunis de ce dont ils ont besoin, mais où les choses se trouvent dispensées de la corvée d'être utiles. »

Benjamin, Oeuvres III, p57

J'adore la barigoule, cette recette issue de la cuisine paysanne provençale, le lactaire s'invite ici avec l'artichaut pour donner ce petit goût anisé

Barigoule artichauts et lactaires

4 personnes

Temps de réalisation : 30 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes

INGREDIENTS

- 1 oignon haché
- 2 échalotes ciselées
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 carotte émincée
- Huile d'olive
- 6 champignons de Paris en quartiers
- 250g de lactaires sanguins
- 60 g de céleri-rave en brunoise
- 1 bouquet garni
- 20 cl de vin blanc sec, type côtes du Rhône
- 1 tomate très mûre
- 70 cl de bouillon de légumes
- 10 artichauts violets moyens
- 1 ou 2 citrons

Sel, poivre du moulin

Dans une poêle, faites revenir l'oignon à l'huile d'olive avec les échalotes ciselées, l'ail haché et la carotte émincée.

Ajoutez successivement les autres ingrédients, le vin blanc et la tomate à la fin.

Cuisez une dizaine de minutes à feu doux. Pendant ce temps on aura éliminé les feuilles extérieures des artichauts, avant de les tourner et de les citronner. Coupez-les en 4.

Ajoutez les artichauts, le bouillon de légumes, salez et poivrez.

Cuisez à couvert à petite ébullition 8 à 10 minutes, gardez les artichauts fermes. Vérifiez l'assaisonnement en fin de cuisson. Mettez à refroidir.

Servez la barigoule à température de la pièce.

Régis Marcon

N° 15 / 55

Montage extrait du livre d'artiste de Julien Morel et Régis Marcon. Cf. Page précédente

moelleux aux châtaignes fondantes

PÂTES DE CASSIS ET PETITES MERINGUES

© Restaurant Mon Jardin Secret
Place Villebœuf - Saint-Etienne

INGRÉDIENTS :

POUR LE BISCUIT MOELLEUX

100 g de farine de blé / 100 g de farine de châtaigne / 180 g de crème de marrons / 6 œufs / 120 g de sucre

POUR LA CRÈME MONTÉE À LA CHÂTAIGNE

250 g de crème liquide entière / 200 g de pâte de marrons / 50 g de sucre glace

POUR LA PÂTE DE CASSIS

200 g de coulis de cassis / 10 g d'agar-agar / 130 g de sucre poudre

POUR LES MERINGUES

30 g de blanc d'œufs / 60 g de sucre poudre

DÉROULEMENT :

POUR LE BISCUIT MOELLEUX

Clarifier les œufs / Blanchir les jaunes avec le sucre / Monter les blancs en neige ferme / Ajouter au mélange « jaune-sucre » la crème de marrons, puis les farines, enfin les blancs montés / Étaler dans un cadre pâtissier / Cuire 8 mn à 180° / Laisser refroidir en sortie de four

POUR LA CRÈME MONTÉE À LA CHÂTAIGNE

Dans un cul-de-poule mettre la crème bien rafraîchie, avec la pâte de marrons et le sucre / Foisonner à l'aide d'un batteur, jusqu'à consistance d'une mousse bien ferme / Réserver dans une poche à douille lisse

POUR LA PÂTE DE CASSIS

Mélanger le coulis de cassis, le sucre et l'agar-agar / Faire chauffer pour dissoudre l'ensemble / Couler dans un cadre / Réserver au froid pendant 2 h minimum

POUR LES MERINGUES

Monter les blancs en neige ferme / Ajouter progressivement le sucre en poudre / Foisonner jusqu'à « bec d'oiseau » / Réserver dans une poche à douille lisse / Pocher des petits tas pour former des petites meringues / Cuire à 90° pendant 2 h

MONTAGE DU DESSERT

A l'aide d'un emporte pièce choisit à la forme voulue, détailler le biscuit et la pâte de cassis / Superposer l'un au-dessus de l'autre / Ajouter la crème montée à la châtaigne puis les meringues / Décorer à l'envie de petites meringues

Restaurant La Pause - L'Etrat
© Studio Romain Chambodut

pièce de bœuf « black angus »

CUIT AU SAUTOIR, DUXELLES DE CÈPES, QUELQUES LÉGUMES, JUS CORSÉ AU VIN DE SYRAH

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

800 g de bavette « Black Angus » bien épaisse taillée en 4 tranches

DUXELLES :

200g de cèpes / 1 gousse d'ail / 2 échalotes

GARNITURES :

Carottes fanes de couleur 12 pièces / Choux-fleur de couleur 1 jaune & 1 vert / 4 mini-aubergines / 4 mini-fenouils / 4 tomates cerise / 4 radis / 50 g de beurre

SAUCE :

100g de parure de bœuf / 3 échalotes / 10g de poivre mignonnette / 1/2l de fond de veau lié / 50g de beurre

1/ PRÉPARER LES CÈPES

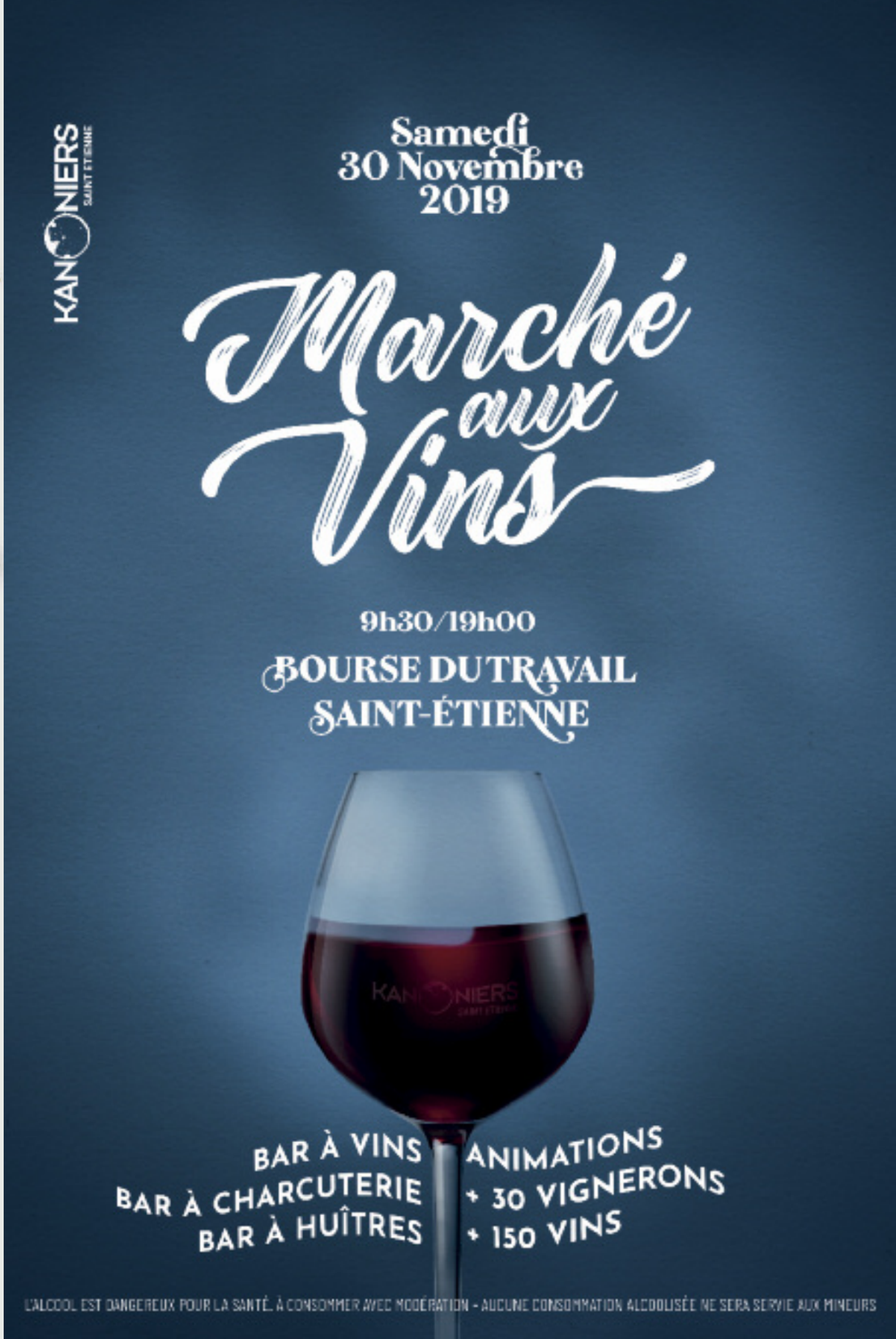
Les éplucher à l'aide d'un couteau d'office en enlevant les parties terreuses / Les essuyer puis les tailler en petits dés / Ciseler les échalotes et hacher l'ail / Faire suer les échalotes et l'ail pendant 5 minutes avec 10g de beurre / Puis incorporer les cèpes et laisser cuire pendant 10 minutes, assaisonner de sel et de poivre et maintenir au chaud.

2/ PRÉPARER LES LÉGUMES

Laver, éplucher tous les légumes / Les mettre à cuire dans une chauffante salée / Les cuire fondants (il faut que la pointe d'un couteau pénètre sans difficulté) / Les refroidir et les réserver / Faire griller les mini-aubergines préalablement coupées en 2 / Monder les tomates cerise.

3/ POUR LE JUS

Faire colorer les parures de bœuf pendant 10 bonnes minutes jusqu'à obtenir une coloration bien blonde / Ajouter les échalotes émincées, le poivre mignonnette / Laisser cuire 5 minutes puis déglacer avec le vin rouge / Laisser réduire au 2/3 puis ajouter le fond de veau et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes / Passer et faire réduire pour obtenir une sauce qui nappe, y incorporer le beurre frais et rectifier l'assaisonnement.

4/ FINITION

Faire chauffer votre sautoir, mettre une cuillère à potage d'huile / Mettre à colorer les bavettes 3 minutes sur chaque face afin d'obtenir une cuisson saignante / Mettre à chauffer les légumes dans un sautoir avec une noix de beurre / Dresser vos assiettes de façon harmonieuse pour mettre en valeur tous les éléments / Saucez et dégustez.