

## «Cuisiner les Cévennes en restauration collective»

Auteur : FD CIVAM du Gard

Editeur : FD CIVAM du Gard

Année : 2004

Publics Destinataires : Cuisiniers, intendants, gestionnaires, responsables de cuisine collective.

Nombre de pages : 25



### Résumé :

Ce guide d'adresse aux cuisiniers et gestionnaires de collectivité afin qu'ils puissent faire découvrir à leurs convives le patrimoine culinaire cévenol.

Il comprend 10 recettes bio classées par saison (automne, hiver, printemps) calculées pour 100 convives.

### Au sommaire :

#### Des produits typiquement cévenols :

L'agriculture biologique : une réalité cévenole.

L'AOC : un ancrage de qualité en Cévennes (pélardon, oignon doux, châtaigne).

Des produits identifiés par une marque commerciale (agneau, pomme reinette).

Des produits à découvrir et redécouvrir (courge, pois chiche, miel de châtaignier, sirop de sureau).

Recettes d'automne : râpé de chou au reinettes, bombina -navarin d'agneau aux pommes de terres-, gâteau de courge.

Recettes d'hiver : Soupe à l'oignon doux et croûtons de pain à la châtaigne, ragoût de veau cévenol, faisselle de brebis.

Recettes de Printemps : salade au pélardon et au vinaigre de pomme, cuisse de volaille aux légumes primeurs, fraises au sirop de sureau.

La spécificité de cet ouvrage tient au fait qu'il est le fruit de deux années d'un partenariat très étoffé entre professionnels de restauration collective, de l'éducation et de l'agriculture.

Les opérations conduites en 2003 et 2004 dans quatre collèges gardois ont servi de point de départ et ont alimenté une partie des recettes qui sont présentées dans ce guide.

*Guide disponible auprès d'Un Plus Bio au prix de 15 euros + 2 euros de frais de port.*