

SALON DUBLOG CULINAIRE

4

SOISSONS 19-20 NOVEMBRE 2011



UN ÉVÉNEMENT 750 GRAMMES

SALONDUBLOGCULINAIRE.COM

LE SALON DU BLOG DANS LA VILLE DE SOISSONS



L'ESPACE SCENE CULTURELLE DU MAIL A SOISSONS



ESPLANADE DU MAIL

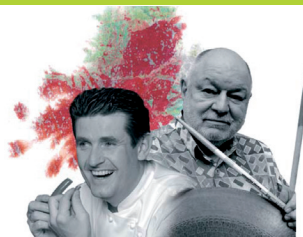
- UN CONCERT COOK'N JAZZ AVEC DANIEL HUMAR – JAZZMAN – ET WILLIAM LEDEUIL – ZE KITCHEN GALERIE
- VENDREDI 18 NOVEMBRE À 20H30 – DURÉE 1H30
- TARIFS ET RENSEIGNEMENTS : SCÈNE CULTURELLE DU MAIL - TÉL. 03.23.76.77.70
- BUFFET DE FROMAGES ET VINS D'ALSACE

L'ESPACE «MARCHÉ COUVERT»



MARCHÉ COUVERT - SOISSONS

- DES DÉMONSTRATIONS DE CUISINE LE SAMEDI MATIN
- AU CŒUR DU MARCHÉ COUVERT DE 09H00 À 12H30
- DÉCOUVREZ LE PROGRAMME DES DÉMONSTRATIONS CI-CONTRE



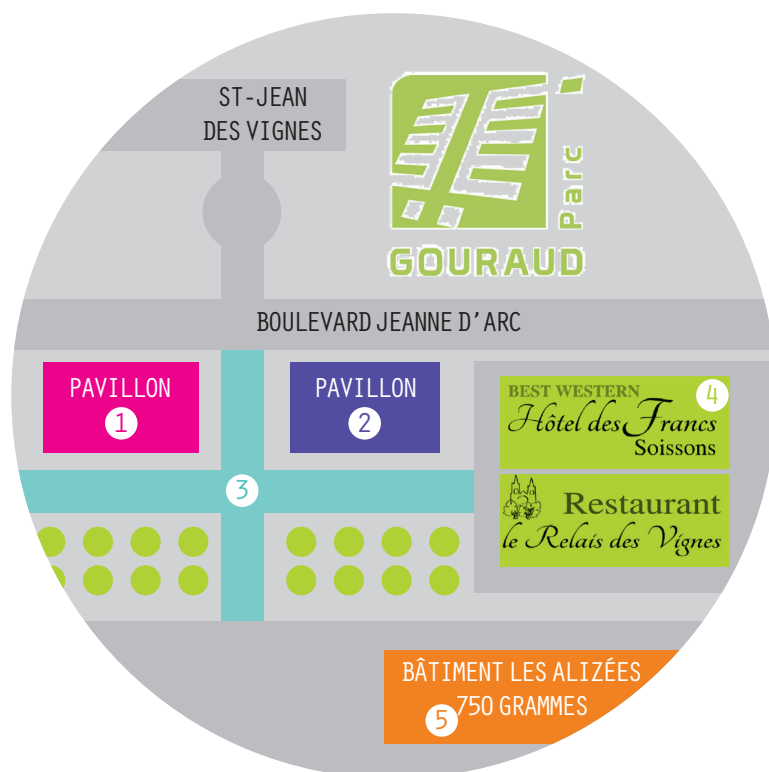
L'ESPACE «MOBALPA»



1 RUE DU BEFFROI - SOISSONS

- DES DÉMONSTRATIONS DE CUISINE
- SAMEDI TOUTE LA JOURNÉE ET DIMANCHE MATIN
- DÉCOUVREZ LE PROGRAMME DES DÉMONSTRATIONS CI-CONTRE

L'ESPACE «GOURAUD» DU SALON DU BLOG CULINAIRE



- L'ATELIER CUISINE**
 LES BLOGUEURS VOUS PROPOSENT :
 - DES DÉMONSTRATIONS DE CUISINE
 - DES ATELIERS PARTICIPATIFS
 DÉCOUVREZ LE DÉTAIL DES DÉMONSTRATIONS CI-CONTRE
- L'ATELIER "C'EST QUOI UN BLOG ?"**
 - ANIMÉ PAR LES BLOGUEURS
 - DÉCOUVREZ LE MONDE DE LA BLOGOSPHERE
 - CRÉEZ VOTRE PROPRE BLOG DE CUISINE
- LE MARCHÉ GOURMAND**
 C'EST PAS LA FÊTE À LA SAUCISSE
 SAMEDI : 14H00-19H00
 DIMANCHE : 10H00-16H00
- HÔTEL DES FRANCS**
 - DES DÉMONSTRATIONS DE CUISINE
 - VISITE DE L'ÉTABLISSEMENT POUR LE PUBLIC
 - MENUS 100% BLOGUEUR PROPOSÉ DURANT TOUT LE WEEK-END
 - VIN CHAUD OFFERT
- BUREAU 750 GRAMMES**
 - PORTES OUVERTES
 - VENEZ VISITER NOS LOCAUX

ESPACE OUVERT AU PUBLIC
DU SAMEDI 14H00 AU DIMANCHE 16H00
ENTRÉE GRATUITE

PROGRAMME DES DÉMONSTRATIONS

SAMEDI 19 NOVEMBRE

	MOBALPA	MARCHÉ COUVERT	PAVILLON GOURAUD	HOTEL DES FRANCS
09:00	GÉRALDINE PAPILLEHOT TITRE DE LA RECETTE	APOLINA BOMBAY BRUXELLES TITRE DE LA RECETTE	-	-
10:00	DELPHINE LES GOURMANDISES DE DELPHINE TITRE DE LA RECETTE	PASCALE / STÉPHANIE C'EST MOI QUI L'AI FAIT/ UN MET DIX VINS TITRE DE LA RECETTE	-	-
11:00	PHILIPPE / MAMINA UN CUISINIEZ CHEZ VOUS/ ET SI C'ÉTAIT BON TITRE DE LA RECETTE	MONIQUE / CLÉMENCE LA CUISINE DE MONIQUE/ LES TENTATIONS CULINAIRES DE CLÉMENCE TITRE DE LA RECETTE	-	-
14:00	NOLWENN MANGEONS DES P'TITS CLOUS TITRE DE LA RECETTE	-	ANNE PANIER DE SAISON TITRE DE LA RECETTE	-
15:00	SANDRO NOM DU BLOG TITRE DE LA RECETTE	-	DANIÉLA SWEET & SALTY TITRE DE LA RECETTE	ISABELLE / NATHALIE GRELINETTES & CASSOLETTES/SAVEUR PASSION TITRE DE LA RECETTE
16:00	PATRICIA CIBOULETTE ET CANNELLE TITRE DE LA RECETTE	-	CHRISTELLE LES GOURMANDISES DE CHARMÉLA TITRE DE LA RECETTE	LUCIE SALADE & QUOI ? TITRE DE LA RECETTE

DIMANCHE 20 NOVEMBRE

	MOBALPA	MARCHÉ COUVERT	PAVILLON GOURAUD	HOTEL DES FRANCS
09:00	ANNA AANIKA PANIKA TITRE DE LA RECETTE	-	ANA LES GOURMANDISES D'ANA TITRE DE LA RECETTE	-
10:00	SANDRINE LA TABLE DE SANDRINE TITRE DE LA RECETTE	-	ÉLISABETH / ANNE-MARIE SAVEURS LOZÉRIENNES/ LE PETIT BOUT DE LA LORNETTE TITRE DE LA RECETTE	THIERRY NUM NUM, BIRDY I TITRE DE LA RECETTE
11:00	CAROLINE LA CUISINE DE CARO TITRE DE LA RECETTE	-	SILVIA / EDDA SAVOIRS ET SAVEURS/ UN DÉJEUNER DE SOLEIL TITRE DE LA RECETTE	KAREN CHEZ MYRTILLE TITRE DE LA RECETTE
14:00	-	-	FRANCE EASY GOURMET TITRE DE LA RECETTE	-
15:00	-	-	NADINE CHOCOLAT À TOUS LES ÉTAGES TITRE DE LA RECETTE	-



UN MENU 100% BLOGUEURS, PROPOSÉ DANS NOS 2 RESTAURANTS PARTENAIRES 30€ TOUT COMPRIS

LE RELAIS DES VIGNES
62 BLD JEANNE D'ARC
PARC GOURAUD
SOISSONS
SAMEDI & DIMANCHE

RESTAURANT L'ARTHE
16 RUE DE LA BANNIERE
SOISSONS
UNIQUEMENT SAMEDI

ZOOM SUR LE PARRAIN



BENOIT MOLIN

SON PARCOURS : Benoît Molin a appris son métier de pâtissier chez Gaston Lenôte puis exercé dans de nombreux restaurants. Il est aujourd'hui conseiller en pâtisserie et en cuisine pour les professionnels et particuliers. Benoît Molin anime de nombreuses émissions sur Cuisine TV dont *Une recette pour deux*, *1001 desserts pas à pas* ou *L'Atelier de Benoît*. Aux éditions Minerva, il est également l'auteur de nombreux ouvrages dont *Verres Gourmands* ou *Les soufflés de Benoît*.

LE MOT DU PARRAIN : « Originaire de Soissons, je suis très fier d'être le parrain du 4^e Salon du Blog Culinaire qui réunit une communauté de passionnés autour de la gastronomie. Soissons est en train de devenir la "Capitale du blog Culinaire" et par expansion une place forte de la gastronomie. Le temps d'un week-end la ville vibrera au son des casseroles de la place du Marché, au Mail en passant par le Parc Gouraud. Amis Soissonnais, venez donc découvrir la richesse de cette "miamosphère" en participant aux démonstrations culinaires et en profitant des nombreuses animations proposées par l'organisation.

ZOOM SUR UN BLOG CULINAIRE

LA POPOTE DE LOLO



JE ME PRÉSENTE...

Laurence Bargès, maman de 3 ados, installée à Soissons depuis 17 ans. Je travaille et mes loisirs sont consacrés à la cuisine et au tricot. Je suis passionnée de cuisine depuis toujours, ma maman cuisinait beaucoup et m'a transmis le virus... Très vite j'ai improvisé des recettes pour le quotidien, ou pour recevoir des amis. Souvent on me demandait les recettes, que je notais dans un joli cahier relié. Ma fille étant petite, allergique alimentaire, j'ai réalisé moi-même pains, pizzas, et petits gateaux pour le goûter. Ma cuisine est simple, colorée et suit les saisons...

POURQUOI J'AI CRÉÉ MON BLOG...

Il y a bientôt 5 ans, ma sœur, informaticienne m'a créé un blog et envoyé le lien. Je dois avouer qu'à l'époque, je ne savais absolument pas ce que c'était, et j'étais loin de me douter que cela me passionnerait autant. J'ai longtemps adhéré à un club photo, donc j'ai pris mes recettes en photo puis rédigé les recettes.

LE SALON DU BLOG CULINAIRE CELA REPRÉSENTE...

J'ai eu la chance de rencontrer Damien Duquesne, Chef au lycée hôtelier de Soissons, il y a un peu plus de 4 ans. Damien a mille idées à la seconde, et celle de créer le Salon du Blog Culinaire m'a emballée. Le 1er Salon a pour moi été le plus magique... L'idée de cuisiner en public me tétanisait, finalement tout s'est bien passé. Et surtout cela a été un moment très fort en rencontres. Les liens tissés derrière la toile se concrétisaient enfin. C'est ainsi que j'ai rencontré Sandrine (du blog La Table de Sandrine), Marie-Laure, Mamina, Nedra, Ophélie, Clémence etc...

Cette année, je ne fais pas de démo, j'ai envie de profiter pleinement des réalisations des autres, cela est très enrichissant.

MA RECETTE PRÉFÉRÉE : TARTES CAMEMBERT POMME ET SAUGE



Ingrédients pour 4 tartelettes :

- 1 pomme (type granny)
- Quelques feuilles de sauge
- Sel et poivre du moulin
- 4 boîtes à camembert en bois
- 1 pâte feuilletée
- 1 CS de miel
- 1 camembert au lait cru
- 1 noisette de beurre
- 2 gros œufs
- 15 cl de crème fleurette

Rincez et pelez la pomme, coupez-la en lamelles. Faites fondre le beurre dans une poêle et déposez les lamelles de pomme. Faites colorer, de chaque côté et ajoutez le miel. Mélangez pour bien enrober les lamelles, laissez cuire encore deux à trois minutes. Réservez. Tapissez chaque boîte à camembert de papier sulfurisé. Couvrez chacune d'un cercle de pâte, piquez à la fourchette. Découpez le camembert en 4, puis chaque portion en lamelles et déposez sur la pâte. Rincez les feuilles de sauge, essuyez-les délicatement, puis ciselez-les.

Dans une jatte, battez les œufs, ajoutez la crème, la noix de muscade, le sel, le poivre, et la sauge. Mélangez et versez dans chaque boîte. Répartissez les lamelles de pomme et enfournez dans un four préchauffé à 180°, 20 à 25 minutes. Servez dans les boîtes, accompagné d'un mesclun, avec quelques noix torréfiées à sec. Ces boîtes de tartelettes sont très jolies sur un buffet.

Astuce: vous pouvez humidifier les boîtes pour ne pas qu'elles craquent à la cuisson.