la Voix du Cantal

TOYOTA

TOUJOURS MIEUX TOUJOURS PLUS LOIN

TOYOTA VERSO DIESEL

SKYVIEW SURÉQUIPÉ À

19 990 €*

S.A.R.L. ARNAUD - Aurillac

Retrouvez notre sélection occasions

*Sous conditions

138810

Voir en dernière page

N° 3253 . Du jeudi 27 décembre au mercredi 2 janvier 2013 — 18 bis, rue du Cayla 15000 Aurillac - Tél.: 04 71 48 90 56 — hebdomadaire . 1,20 €

AURILLAC
Pierre Mathonier : le nouvel homme fort
> 5

MAURS
L'action de trois jeunes au profit des Aînés
> 10

SPORTS
Nouvelle édition de la Puymarod
> 15

Le Réveillon revisité par des chefs

Lire p. 2

Cantal
« Année décisive pour le Département »
p. 3

Arpajon
La route des chênes rendue aux usagers
p. 6

Canton de Laroquebrou
La tradition des crèches de Noël respectée
p. 8

Mauriac
Une solution pour les futurs ingénieurs
p. 12

Riom-ès-Mont
Le Père Noël a fait le bonheur des enfants
p. 12

Massiac
Cap sur les 20 ans de la chorale
p. 13

R 27973-3253-F: 1,20€

Sublime et Vous

Votre institut de beauté vous propose le plein d'idées cadeaux pour les fêtes de fin d'année

PAYOT - OPI - PARISAX

8 Rue du Rieu - Aurillac

04 71 62 20 92

143991

Les Relais d'Alsace
TAVERNE KARISBRÄU

7jours/7

Ouvertures
le 24/12
midi et soir
le 25/12 - midi

Fermetures
le 25/12 - soir
le 26/12
Toute la journée

En face de la gare
AURILLAC

Votre soirée de la St-Sylvestre

Humour et danse le 31 décembre

138 801

Menu de la Saint-Sylvestre

Mises en bouche
Moelleux de Saint-Pierre et son cœur coulant au foie gras
Tuile de Sésame

Trou normand au Grand Marnier

Pigeon en croustillant d'épices, safran et abricot
Légumes croquants au gingembre

Assiette du fromager

Coque chocolatée, crème légère à la poire
et caramel au beurre salé

Animé par Franky Filing
de l'émission La France a un incoyable talent - M6

60€ (hors boisson) - Menu enfant : 20€ (-12 ans)

Réservation au 04 71 43 06 00

Un chèque de 30€ par personne à la réservation

DOSSIER

Les chefs vous concoctent le repas du Réveillon

Si vous n'avez encore rien prévu pour votre repas du 31, pas de panique. Quelques chefs cantaliens vous ont préparé des recettes simples et à un prix raisonnable. Tout ceci pour le plaisir des papilles.

Foie gras poché à la verveine et sa bigarade de fraises

Mise-en-bouche:

Ingrédients pour 4 personnes:
- 4 escalopes de foie gras cru
- 1 pot de bigarade de fraises
- Quelques feuilles de verveine
- 1 bouillon de volaille
- Sel et poivre

Préparation:

Préparer un bouillon de volaille en y ajoutant quelques feuilles de verveine.

Pochez les escalopes de foie gras 2 minutes dans le bouillon. Pendant ce temps, badijonnez les assiettes de bigarade de fraises, à l'aide d'un pinceau. Enfin, mettez un peu de bouillon de bouillon au fond des assiettes, puis déposez-y les escalopes de foie gras. Assaisonnez.

Servez chaud. Rajoutez de la bigarade de fraises, selon votre goût.

Tarif: 2,50 euros par personne

Louis-Bernard Puech et son commis de cuisine Sébastien

Le foie gras poché à la verveine et sa bigarade de fraises sera d'ailleurs proposé au menu du réveillon dans le restaurant de l'Hôtel Beauséjour.

« *La cuisine doit avoir du goût! On goûte d'abord avec les yeux, ensuite avec le nez et enfin avec le palais* », Louis-Bernard Puech, chef cuisinier à l'Hôtel Beauséjour soigne tous les détails dans ses préparations. Un plat doit, selon lui, laisser une trace dans l'esprit de la personne qui le mange.

C.N.

Hôtel Beauséjour
15340 Calvinet
04 71 49 91 68
www.cantal-restaurant-puech.com

Carpaccio de daguet d'ici, cèpes au vinaigre et citrons confits

Entrée:

Ingrédients pour 8 personnes:
- 800 g de daguet à rôtir (ou du bœuf)
- 1/4 litre d'huile d'olive
- 100 g de vieux fromage salers
- 1 citron
- 1 citron confit au sel
- Quelques feuilles de salades
- Huiles de truffe (facultatif)
- Fleur de sel, poivre
- Cèpes aux vinaigres
- 100 g de crème fouettée

Préparation:

Saisissez les pièces de daguet de tous les côtés, puis passez au froid minimum 2 heures.

Tranchez le plus fin possible le daguet, le poser harmonieusement sur l'assiette, nappé de vinaigrette (100 g d'huile d'olive, 10 g d'huile de truffe, le jus de citron). Ajoutez les copeaux de vieux salers, le zeste du citron confit en julienne et terminez avec la salade et une virgule de crème fouetté poivrée et truffé.

Tarif: 2 euros par personne, environ

Jérôme Cazanave, chef cuisinier du restaurant Le Jarrousset

Pour cette recette, comme pour les autres qu'il réalise quotidiennement dans son restaurant Le Jarrousset, J'érôme Cazanave met un point d'honneur à cuisiner les produits locaux. « *Dans l'esprit de cette entrée, nous sommes en Italie, avec le carpaccio, mais j'ai voulu le retravailler avec des produits cantaliens, comme ici le vieux salers* », explique le chef.

C.N.

Restaurant Le Jarrousset
RN 122 15300 Murat
04 71 20 10 69
www.restaurant-le-jarrousset.com

Noix de St-Jacques, potimarron et épinard

Plat:

Ingrédients pour 4 personnes:
- Une vingtaine de noix de St-Jacques - 250 g de potimarron - 1 verre de lait - 20 g de beurre - Poivre de sishuan - Pousses d'épinards - Des cèpes

Pour l'écume:
- Barbes des noix de St-Jacques - 15 cl de vin blanc, de lait et de crème fraîche - Une garniture aromatique - Poireaux et échalotes

Préparation: Épluchez le potimarron. Faites-le revenir dans une casserole dans, 20 g de beurre, un verre de lait et le poivre de sishuan. Puis réduire le tout en purée. Passer les épinards crus dans un peu d'huile d'olive. Faites rissolez les cèpes dans une noix de beurre jusqu'à ce qu'ils dorent. Pendant ce temps, lavez les St-Jaques. Dans une casserole, préparer un bouillon avec les barbes de St-Jacques, le vin blanc, la garniture aromatique, quelques poireaux et échalotes. Laissez mijoter 10 minutes environ, puis ajoutez les 15 cl de lait et 15 cl de crème. Puis émulsionner le tout. Poêlez les noix de St-Jacques 1 minute sur chaque face. Dressez le tout en commençant par le potimarron, les épinards, les cèpes, l'écume, puis les noix de St-Jacques.

Tarif: 6 euros par personne

En cuisine, Didier Guibert, chef au Quatre saisons se considère « *comme un peintre* ». En effet, le cuisinier puise son inspiration dans un moment, des couleurs, des lumières et surtout en fonction des produits de saison...

C.N.

Restaurant Quatre saisons
10 rue Champeil 15000 Aurillac
04 71 64 85 38
http://quatresaisons.onlc.fr

Didier Guibert, chef cuisinier du restaurant Les quatre saisons

Des fromages de fêtes

Fromage :

Depuis quelques mois, Sébastien Barrès est le nouveau gérant de la fromagerie des Carmes, un magasin installé depuis plus de 20 ans.

Pour ce repas du réveillon, le jeune fromager conseille des fromages qui « *glissent bien en bouche, qui ne laisse pas un goût prononcé. Chez moi, je propose l'écume de Wimereux, un fromage exceptionnel qui convient parfaitement pour le repas de fin d'année. Il est fabriqué dans le Nord-Pas-de-Calais, dans la Côte d'opale. Il a une texture assez lactique, comme un yaourt, il est très léger, c'est idéal pour une fin de repas* ».

Sébastien préconise aussi le Salers et le petit fiancé des Pyrénées, un fromage de chèvre.

Pour accommoder tout cela, « *il est bon de déguster le fromage avec un vin de Loire léger ou alors un vin blanc avec l'écume de Wimereux. Le Cahors est également un vin qui s'accompagne bien avec le fromage* » conclu t-il.

N.G.

Sébastien Barrès, « Fromagerie des Carmes », 04 71 48 33 01

Sébastien Barrès présente l'écume de Wimereux.

Mille feuilles à la pomme, vanille et marron

Dessert:

Ingrédients pour 6 personnes:
- 3 pommes
- 1 cuillère à soupe de miel
- De la pâte filo

Pour la chantilly de marron:
- 200 g de crème fraîche
- 10 g de crème de marron

Pour la chantilly à la vanille:
- 200 g de crèmes fraîche
- 1 demie gousse de vanille
- 25 g de sucre

Préparation:

Coupez des carrés (ou ronds) de pâtes filo. Beurrez-les légèrement et passez-les au four (200 °C) jusqu'à ce qu'elles prennent une coloration dorée. Pendant ce temps, épluchez puis coupez les pommes en petits cubes. Faites-les revenir à la poêle dans le miel.

Préparez la chantilly de marron: au batteur, montez la crème fraîche nature, puis une fois la crème bien montée, ajoutez la crème de marron.

Dans un autre récipient, mélangez 200 g de crème fraîche, les graines de la demie gousse de vanille, le sucre et montez la deuxième chantilly.

Dans une assiette, dressez les pommes à l'aide d'un emporte-pièce, puis mettez une couche de chantilly de marron, posez dessus un morceaux de pâte filo, ajoutez une couche de chantilly à la vanille, puis à nouveau un morceau de pâte filo, et ainsi de suite.

« *Il faut environ 30 minutes de préparation* », souligne le créateur de la recette.

Tarif: environ 1,50 euro

Le conseil que donnerait Didier Vaille serait de bien réfléchir son dessert: « *c'est le dernier plat, il doit permettre de finir le repas sur une bonne impression. Il faut bien réfléchir ses ingrédients, éviter de mélanger tous les goûts. Les recettes les plus simples sont souvent les meilleures* ».

C.N.

Le Diamant Bleu
29 rue des Carmes
15000 Aurillac
04 71 48 26 27
www.patisserie-vaille.com

Didier Vaille, artisan pâtissier à la pâtisserie Diamant Bleu