

Symbole

Mon paysage préféré, Jean-Sébastien Zippert, coordinateur d'Etika

Une image qui en dit long.

Coordinateur d'Etika et chroniqueur au *Jeu*, Jean-Sébastien Zippert est un homme engagé. Plutôt que d'opter pour un paysage calme, réconfortant, bucolique, il préfère une photo qui parle, qui véhicule un message. Celle qu'il a choisie a été prise à Melbourne en Australie en 2011.

Pour la campagne «Divestement» de 350.org, qui revendique une alternative aux énergies fossiles, des citoyens se sont rencontrés pour créer cette œuvre éphémère: «*Le vélo est évidemment symbolique. Et il s'agit d'une image d'autant plus forte que l'Australie est un des mauvais élèves lorsqu'il s'agit de maîtriser les émissions de gaz à effet de serre.*»

L'image véhicule aussi un espoir. Elle montre que des initiatives citoyennes existent et qu'elles méritent «*la pression sur les décideurs, les fonds et les investisseurs pour que ceux-ci opient pour un nouveau modèle de société. A quelques jours de la COP21, qui aboutira, nous le savons, à des résultats insatisfaisants et à un accord non contraignant, ce genre de message est positif. D'ailleurs, il y a déjà assez de nouvelles malheureuses comme cela.*», conclut Zippert.



Photo: CC/Yarra Climate Action Now

Poulet de Bresse & tendres volailles

Tour de France de la gastronomie (8)

L'étape de la semaine est consacrée aux volailles. Oies, canards, cailles et bien sûr poulets tiennent une place de choix sur les fourneaux.

Aimé Nallet, meilleur ouvrier de France, est né au cœur de la Bresse, une région aux confins de la Bourgogne, de la Savoie et du Jura. Autant dire que la volaille, il connaît. Et de dispenser ses conseils pour cuisiner le chapon de Bresse. Il préfère ainsi le faire cuire dans un four à peine chaud (environ 140 °C) pendant quatre à cinq heures selon le poids et l'arrosage de sa graisse tout au long de la cuisson.

Et d'ailleurs, c'est quoi la volaille de Bresse? C'est la seule à bénéficier d'une

AOC (Appellation d'origine contrôlée): cela veut dire que les poussins sont sélectionnés à 1 jour seulement. Les volailles sont ensuite élevées en totale liberté, nourries de maïs et de produits laitiers.

Le poulet est âgé d'au moins 4 mois, la poularde de 5 mois et le chapon de 6 à 10 mois. La race Bresse se distingue par une crête développée chez les mâles, un plumage blanc, des pattes bleues... et une chair fondante, rôtie à feu doux.

Parmi les recettes proposées figurent des classiques tels que la poule au pot chérie par Henri IV, le canard à l'orange ou encore le poulet au citron et aux olives.

Poulet à la picarde

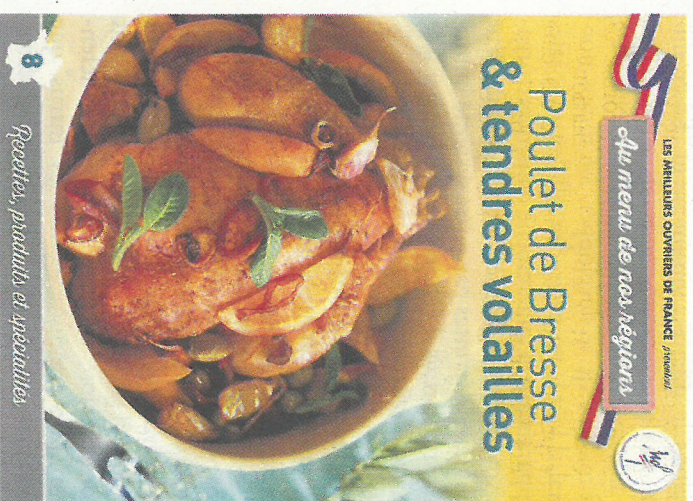
L'oie est proposée rôtie aux marrons et po-timarron, la dinde en aiguillettes croustillantes aux herbes ou en blanquette, la pintade aux abricots secs et au romarin, la canette

aux poires et au gingembre, le coquelet grillé en crapaudine.

La plus étonnante est peut-être cette recette picarde de poulet au vinaigre. Du côté des ingrédients, il faut un poulet fermier de 1,3 kg découpé en morceaux, 8 échalotes, 1 cuiller à soupe d'huile, 30 g de beurre, 10 cl de vinaigre blanc, autant de vin blanc, 2 cuillers à soupe de miel liquide, 1/2 bouquet de cerfeuil.

Il suffit ensuite de préparer une marinade en mélangeant dans un grand plat en terre le vinaigre, le vin, le miel et un peu de poivre. Y laisser macérer le poulet deux heures.

Il faut ensuite les faire revenir dans une cocotte avec l'huile et le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Viennent le temps de les saler, d'ajouter la marinade, de couvrir et de laisser cuire quinze minutes à feu doux. Les échalotes épluchées et coupées en quartier sont ajoutées.



8 Recettes, produits et spécialités

La cuisson se poursuit quinze minutes à découvert. Servir sans attendre après avoir parsemé le tout de pluches de cerfeuil. Bon appétit!

I'M

TOBACCO

Join the movement!
yesisaidno.lu

Symbole

Mon paysage préféré, Jean-Sébastien Zippert, coordinateur d'Etika

Une image qui en dit long.

Coordinateur d'Etika et chroniqueur au *Jeu*, Jean-Sébastien Zippert est un homme engagé. Plutôt que d'opter pour un paysage calme, réconfortant, bucolique, il préfère une photo qui parle, qui véhicule un message. Celle qu'il a choisie a été prise à Melbourne en Australie en 2011.

Pour la campagne «Divestement» de 350.org, qui revendique une alternative aux énergies fossiles, des citoyens se sont rencontrés pour créer cette œuvre éphémère: «Le vélo est évidemment symbolique. Et il s'agit d'une image d'autant plus forte que l'Australie est un des mauvais élèves lorsqu'il s'agit de maîtriser les émissions de gaz à effet de serre.»

L'image véhicule aussi un espoir. Elle montre que des initiatives citoyennes existent et qu'elles méritent «la pression sur les décideurs, les fonds et les investisseurs pour que ceux-ci opent pour un nouveau modèle de société. A quelques jours de la COP21, qui aboutira, nous le savons, à des résultats insatisfaisants et à un accord non contraignant, ce genre de message est positif. D'ailleurs, il y a déjà assez de nouvelles malheureuses comme cela», conclut Zippert.



Photo: CC/Yarra Climate Action Now

Poulet de Bresse & tendres volailles

Tour de France de la gastronomie (8)

L'étape de la semaine est consacrée aux volailles. Oies, canards, cailles et bien sûr poulets tiennent une place de choix sur les fourneaux.

Aimé Nallet, meilleur ouvrier de France, est né au cœur de la Bresse, une région aux confins de la Bourgogne, de la Savoie et du Jura. Autant dire que la volaille, il connaît. Et de dispenser ses conseils pour cuisiner le chapon de Bresse. Il préfère ainsi le faire cuire dans un four à peine chaud (environ 140 °C) pendant quatre à cinq heures selon le poids et l'arroseur de sa graisse tout au long de la cuisson.

Et d'ailleurs, c'est quoi la volaille de Bresse? C'est la seule à bénéficier d'une

AOC (Appellation d'origine contrôlée): cela veut dire que les poussins sont sélectionnés à 1 jour seulement. Les volailles sont ensuite élevées en totale liberté, nourries de maïs et de produits laitiers.

Le poulet est âgé d'au moins 4 mois, la poularde de 5 mois et le chapon de 6 à 10 mois. La race Bresse se distingue par une crête développée chez les mâles, un plumage blanc, des pattes bleues... et une chair fondante, rôtie à feu doux.

Parmi les recettes proposées figurent des classiques tels que la poule au pot chérie par Henri IV, le canard à l'orange ou encore le poulet au citron et aux olives.

Poulet à la picarde

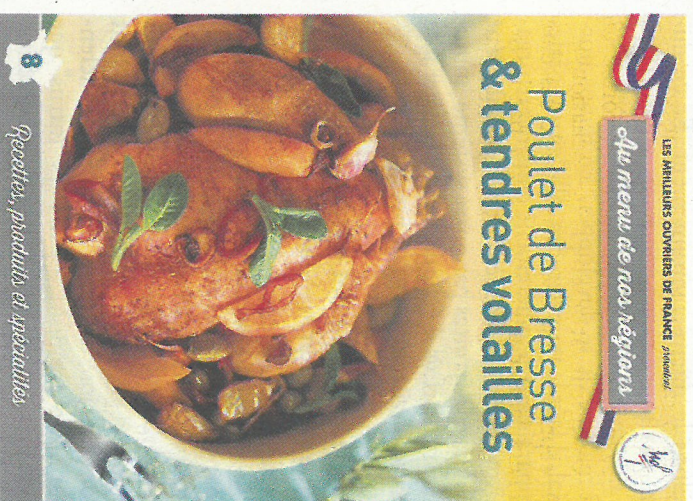
L'oie est proposée rôtie aux marrons et po-timarron, la dinde en aiguillettes croustillantes aux herbes ou en blanquette, la pintade aux abricots secs et au romarin, la canette

aux poires et au gingembre, le coquelet grillé en crapaudine.

La plus étonnante est peut-être cette recette picarde de poulet au vinaigre. Du côté des ingrédients, il faut un poulet fermier de 1,3 kg découpé en morceaux, 8 échalotes, 1 cuiller à soupe d'huile, 30 g de beurre, 10 cl de vinaigre blanc, autant de vin blanc, 2 cuillers à soupe de miel liquide, 1/2 bouquet de cerfeuil.

Il suffit ensuite de préparer une marinade en mélangeant dans un grand plat en terre le vinaigre, le vin, le miel et un peu de poivre. Y laisser macérer le poulet deux heures.

Il faut ensuite les faire revenir dans une cocotte avec l'huile et le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Viennent le temps de les saler, d'ajouter la marinade, de couvrir et de laisser cuire quinze minutes à feu doux. Les échalotes épluchées et coupées en quartier sont ajoutées.



La cuisson se poursuit quinze minutes à découvert. Servir sans attendre après avoir parsemé le tout de pluches de cerfeuil. Bon appétit!



Join the movement!
yesisaidno.lu