Th
LE MAGAZINE THIRIET
septembre 2015
9
thiriet
Street Food !
DOSSIER
PAUSES GOURMANDES
Des globe-croqueurs comblés
PASSION
INTERVIEW
Tout roule pour Kristin Frederick
TENDANCE
BAROUDEZ STYLÉS !
Les vacances continuent
P'TITS LOUPS
RENTRÉE DES CLASSES
Pour épater les copains

BIENVENUE
DANS LES RUES DE TOKYO !

10 YAKITORI

Embarquement immédiat pour la cuisine japonaise avec ces brochettes de poulet enrobées d'une sauce soja caramélisée légèrement épicée, cuites au grill. Picorez-les à l'apéritif ou lors d'un repas aux saveurs d'ailleurs pour un dépaysement garanti !

LA BOÎTE DE 250 G - 10 PIÈCES

thiriet

Les surgelés à ma façon

N°9

au menu

4
STREET FOOD
DU PLAISIR
À EMPORTER !

8
UN CAMION
QUI A DU GOÛT !

10
RECETTES
POUR NOMADES
GOURMANDS

14
SHOPPING
DES IDÉES POUR
VOYAGER

16
SUR LA ROUTE
DE L'ÉCOLE

Sur les pavés, l'envie de croquer !

Rythmes de vie effrénés, en quête permanente d'équilibre alimentaire, passion pour les cuisines du monde, voilà qui résume parfaitement la complexité de notre époque et notre manière d'aborder les repas. La cuisine de rue qui apparaît aujourd'hui comme la réponse à toutes ces problématiques, a pourtant longtemps été boudée. Par manque de raffinement sûrement... Un impair vite réparé car aujourd'hui, tout semble beau et bon ! Désormais, toutes les générations ont l'air d'y succomber... D'où notre envie de décrypter ce phénomène planétaire et de nous en inspirer pour vous régaler avec des recettes saines, faciles à réaliser et gourmandes.

Posez vos valises, vos papilles repartent à l'autre bout du monde !

Claude Thiriet

Trouvez votre magasin Thiriet ou votre centre de livraison à domicile **sur www.thiriet.com ou au 0970 820 821** (Prix d'un appel local).
En région parisienne et dans le nord de la France, retrouvez aussi les produits Thiriet dans les **magasins MONOPRIX de : Malakoff (Porte de Châtillon), Villejuif (Rue Jean Jaurès), Neuilly-sur-Seine (Rue des Huissiers), Courbevoie (Av. Léonard de Vinci), Montparnasse (Rue du Départ), Nation (Bd. de Charonne), Pelleport (Av. Gambetta), Place des fêtes (Place des Fêtes), La Garenne-Colombes (Bd. de la République), Marcq-en Barœul (Av. de la République).**

Th Magazine - GLACES THIRIET SAS. RCS Épinal 343 838 306 - Z.I. 88510 Eloyes - Directeur de la publication : Christiane Bertoncini
Conception et réalisation : Caféine : 01 55 90 51 10 - Rédaction : Sabrina Bailleul - Photos et rédaction des recettes : Agence Sucré-Salé - Photos "Le Camion Qui Fume" : Isabelle Dorpe - Photos "Le Raid IUT" : Magali Bauer. Les recettes proposées par Th Magazine sont exclusives. Elles ne peuvent être reproduites ou exploitées à des fins commerciales sans autorisation préalable écrite de GLACES THIRIET SAS. Les photographies sont non contractuelles et constitutives de suggestions de présentation. Toutes les marques et/ou modèles repris au sein de ce numéro sont déposés et protégés au titre de la contrefaçon.

Toute reproduction est donc interdite sauf autorisation préalable sous peine d'être poursuivi.

Imprimé par Gutenberg - Dépôt légal octobre 2014 - ISSN 2418 - 084X

LA

DOS SIER

STREET FOOD

DU PLAISIR À EMPORTER

Bien plus qu'une mode, le phénomène, à l'origine de l'explosion du nombre de triporteurs, comptoirs, cantines mobiles et autres food trucks, a révolutionné le marché du repas pris sur le pouce. De quoi s'interroger sur les origines et les recettes d'un succès planétaire.

#DITES M'EN PLUS

UN MARCHÉ CONNECTÉ
Pour localiser les food trucks en France en temps réel, il suffit de vous connecter aux sites www.pouet-pouet.com, www.monitinerant.com, www.easyfoodtruck.com…

MANGER "ÉTOILÉ" À EMPORTER
** Edouard Loubet, Bien Fait, camion bistronomique à Paris.
*** Marc Veyrat, Mes bocaux, camion bio à Paris.
Michel Bras, Capucin, fast cook dédié à l'Aubrac à Toulouse.
Alain Ducasse et Christophe Michalak, Choux d'Enfer, 1er kiosque à choux, à Paris.

RENDEZ-VOUS STREET FOOD
Les 16 et 17 septembre
Street Food International Festival, Porte de Versailles à Paris.
Du 25 au 27 septembre
2e édition du Street Food Temple au Carreau du Temple à Paris.
Du 11 au 13 octobre
Street Food International Festival à Avignon.

Une cuisine nomade qui régale

La vague street food a déferlé dans notre quotidien. Si la France a longtemps fait de la résistance, c'est avant tout pour des raisons d'habitudes alimentaires et de pieds bien ancrés sous la table. Aujourd'hui, les fins gourmets en raffolent et même les chefs étoilés s'y sont mis…

Un délicieux burger au pain brioché, un Bo Bun vietnamien, des empanadas bien relevés, de tendres émincés de viande charolaise, une salade de légumes certifiés bio, etc. Autant de recettes proposées en "take away" (à emporter) qui font sensation à l'heure du déjeuner. Le concept, pourtant vieux comme le monde et bien connu des globe-trotters, permet aux fins palais des villes et d'ailleurs de manger bon, sain, varié et rapide, histoire de coller à nos nouvelles envies de consommation.

Le concept

Food trucks, triporteurs, chariots, ces établissements où l'on concocte une cuisine de rue populaire et métissée à emporter poussent comme des champignons. Les raisons ? Le manque de temps allié à nos nouvelles envies de manger bon, sain, éthique, local et pas trop cher ! Aujourd'hui, l'offre est tellement variée que l'on peut faire un tour du monde des saveurs sans faire ses valises. Si les burgers ont toujours la cote, on goûte volontiers aux tacos, gyozas japonais, soupes laotiennes, bagels… Et ce, grâce au contact direct avec les chefs qui attirent notre curiosité par leurs recettes et la démonstration en temps réel de leur savoir-faire. Dans la queue, l'ambiance conviviale plaît. Les générations et catégories sociales se rencontrent et échangent volontiers impressions et expériences.

Les origines

La street food nous vient d'Asie, où elle fait partie du quotidien et joue un rôle de ciment social interculturel. Les petits stands fleurissent dans les ruelles où marchands ambulants proposent à petits prix, brochettes de fruits et spécialités à déguster sur le pouce. Quant aux food trucks, ils trouvent leur origine outre-Atlantique au XIXe siècle, alors que tout le pays se rue vers l'Ouest. C'est Charles Goodnight, éleveur de vaches, qui propose le premier une cuisine itinérante grâce à son "Chuck wagon", une ancienne charrette de l'armée américaine.

EN COUVERTURE

Sandwich au poulet, légumes grillés & curry

1 c. à soupe de fromage frais
2 pincées de curry en poudre
2 c. à soupe d'huile de tournesol
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

CHEZ THIRIET
1 c. à café de cerfeuil ciselé
1 c. à café de ciboulette coupée
1 demi filet de poulet
2 tranches de pain de mie
4 tranches de courgettes grillées
4 tomates à l'italienne mi-séchées
1 c. à soupe d'oignons rouges émincés

1. Mettez les courgettes préalablement décongelées dans une assiette, salez, poivrez et arrosez-les d'huile d'olive. Couvrez de film alimentaire et réservez au frais. 2. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile dans une poêle. Faites-y cuire le demi filet de poulet pré-décongelé à feu moyen pendant 10 minutes. À mi-cuisson, retournez le poulet et ajoutez les tomates. Salez et poivrez. Coupez le poulet en lamelles. 3. Faites chauffer le reste d'huile et faites-y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. 4. Écrasez le fromage frais à la fourchette avec le curry, la ciboulette et le cerfeuil. Salez. 5. Faites toaster les tranches de pain de mie. Étalez le fromage frais au curry et aux herbes sur l'une des deux tranches de pain. 6. Garnissez ensuite de légumes, de poulet et d'oignon. 7. Couvrez de la deuxième tranche de pain et coupez le sandwich en deux dans la diagonale. Dégustez aussitôt.

L'ASSOCIATION STREET FOOD EN MOUVEMENT

"Une vraie alternative à la malbouffe !"
- Thierry Marx -

Amoureux de cuisine de rue et à l'origine de la première école sur la thématique, le Chef Thierry Marx est l'instigateur de l'association Street Food en Mouvement. Il en a confié les manettes à Kristin Frederick (Le Camion Qui Fume) pour porter les couleurs de la street food, encadrer le marché, légiférer et le développer en France.

Une mission passionnante qui a déjà porté ses fruits en travaillant main dans la main avec les pouvoirs publics. Dernière avancée en date : 300 places de stationnement vont être dédiées aux food trucks suite à une décision de la mairie de Paris. Celle-ci est bien consciente de l'opportunité économique et sociale de ce marché longtemps perçu comme déloyal par les restaurateurs. Une aubaine pour les riverains, salariés et touristes des quartiers concernés qui pourront goûter comme bon leur semble à ces plaisirs. Le reste de la France va forcément suivre le mouvement…

En savoir plus : **www.streetfoodenmouvement.fr**

Tour du monde de la street food

Voyager, c'est se faire plaisir et découvrir de nouvelles saveurs. Snackings anecdotiques ou plats emblématiques peuvent surprendre ou mettre en appétit et font partie du décor. Panorama des petits plats du cru à connaître et à savourer du bout des doigts.

En Amérique

Si les américains traquent sans cesse les nouveaux food trucks de cuisine du monde, ils sont tout aussi friands de street food made in USA. En effet, bagels, burgers, hot dogs et autres cheesecakes sont les recettes les plus cuisinées dans la rue. Dernière tendance en date : le frozen yogurt qui a conquis le pays en un rien de temps. Au Canada, la géographie et la météo influent sur les recettes. En effet, si dès les premières neiges, les québécois aiment tremper leurs doigts dans les barquettes de poutine (frites au cheddar), les provinces tournées vers le Pacifique ou l'Atlantique raffolent de fritures de poisson et de fruits de mer servis avec des petites sauces. Tandis qu'en Amérique du Sud, les empanadas, petits chaussons fourrés aux légumes, au fromage ou à la viande et servis dans des boîtes en carton font l'unanimité à toute heure du jour et de la nuit. Le Mexique tente de sortir du lot avec ses tacos arrosés de citron et de piment, toujours accompagnés de bière locale dont on se délecte sur un bout de trottoir, car entre la friture et la cuisson de la viande, l'attente est longue. Le Pérou, quant à lui, fait forte impression avec ses ceviches de poissons aussi légers que savoureux, présentés traditionnellement dans des petits pots et dégustés à la fourchette en marchant.

En Europe

Le vieux continent qui n'a raccroché les wagons de la mouvance que récemment, n'est pas pour autant considéré comme le mauvais élève de la street food. Bien au contraire. Le parti pris est à peu près le même dans tous les pays : on fait du bon, voire du très bon avec ses recettes stars. Frites aux pommes de terre Bintje en Belgique, pizza et pasta en Italie, beignets de calmars ou paëlla en Espagne, spaetzle au fromage fondu et wursts en Allemagne, fish & chips en Angleterre, shopska salad en Bulgarie ou bien crêpes sucrées et poulet/frites en France que l'on préfère déguster sur une table dressée au pied du food truck, sur un banc ou devant son écran d'ordinateur, au bureau.

En Asie

Partout, tous les jours et à n'importe quelle heure du jour et de la nuit, on mange dans la rue. La cuisine se fait dans des petits stands installés sur les trottoirs ou directement sur le bas côté des grands axes de circulation. En général, les nouilles et le riz sont les bases de la cuisine de rue, mélangés à de la viande, du poisson, des légumes mais aussi à beaucoup d'aromates. Au Vietnam, les Bánh Mì (sandwichs), Bánh Báo (brioches) ou des Bánh Xèo (crêpes) très pratiques à manger, sont garnis de viande et de légumes. En Chine, place aux Ha Kao et aux Xiu Mai, ces raviolis cuits à la vapeur, souvent fourrés au porc, crevettes ou bien aux légumes. Selon les villes, les recettes varient : à Pékin, on raffole des Jiaozi (ressemblant aux gyozas japonais) en forme de croissants et fourrés au mouton, à la tomate ou au canard laqué que l'on mange souvent avec des petites brochettes de mouton relevé. En Thaïlande, les plats de nouilles sautées (Pad Thaï) se dégustent à toutes les sauces, avec un maniement de baguettes extrêmement rapide devant des tuk tuks réaménagés. Enfin, au Cambodge, place aux soupes Kuy Teav, aux nouilles Khmers et aux Num Krouk, des beignets à la farine de riz servis avec ciboulette et sauce.

LE SAVIEZ VOUS

L'ASIE FAIT DANS L'INSOLITE

CHINER EN CHINE

Visiter la capitale chinoise, c'est aussi avoir le cœur bien accroché. Mais il faut le voir pour le croire... Entre les brochettes de pénis d'agneau frit proposées à la sauce soja ou Chili qui ont leurs habitués et les brochettes d'araignées, de scorpions, de serpents et de grenouilles farcies servies sur le marché de nuit de Wangfujing, il y a de quoi grimacer. Sur le grand marché aux insectes, les marchands proposent aussi des crevettes vivantes plongées dans du saké et à gober instantanément.

LA CUISINE D'AVENIR ?

En Thaïlande ou au Cambodge, les insectes frits (grillons, larves, cocons à soie) ne rebutent personne. Bien au contraire ! On vient les savourer en famille... Il paraît que c'est bon pour la santé. En revanche, les brochettes de rats et de chauve-souris servies aux bords des routes sont réservées aux plus courageux... mais ce n'est pas ce qui manque !

En Inde

Dans tout le pays, on mange des chaats. Ces mets savoureux et très épicés qui se déclinent à l'infini sont cuisinés à partir de morceaux de pommes de terre, de pain azyme ou bien de pois chiche avant d'être frits. Vendus dans la rue ou dans les gares, ils prennent la forme de beignets triangulaires fourrés aux légumes ou à la viande (samosas), de casse-croûte tout ronds (kachoris), ou de beignets de fleurs de légumes (pakoras).

Au Japon

À plusieurs milliers de kilomètres de là, les japonais savourent d'épaisses okonomyakis, des crêpes salées garnies d'oignons, de porc, de légumes... ou des soupes ramens, assez salées et à la composition très variée. À Tokyo, les touristes se ruent dans le quartier de Shinjuku, à Yakitori Yokocho (la rue des brochettes) sur Kabukicho où ont pris place des dizaines de stands où l'on se délecte de yakitoris et de plats de nouilles.

Au Maghreb

Entre les bricks aux crevettes, au thon ou au poulet que l'on mange sur le pouce, le couscous, les poissons entiers et les fruits de mer tout juste pêchés, dégustés sur de grandes tablées ou les pâtisseries orientales que l'on accompagne souvent d'un thé à la menthe, il n'y a que l'embarras du choix. Place Jemaa El Fna à Marrakech par exemple, c'est méchouis et têtes de mouton toute la journée... Une attraction pour les touristes.

En Turquie, Liban, Israël...

Les turcs emportent souvent un döner kebab qu'ils dégustent dans la rue, un cornet de marrons ou un épi de maïs grillé, avant d'aller se désaltérer sur l'un des nombreux stands de jus de grenade. Au Liban, place aux boulettes de viande keftas et aux croquettes frites (kebbe)

quand, en Israël, on raffole des falafels et des sabikh, des petits pains fourrés à la viande et aux légumes... La diversité de la street food ne s'arrête pas là... Il y a encore tant de spécialités à savourer sur le pouce qui font partie des charmes du voyage. Ce marché en perpétuelle évolution n'en finit pas de nous régaler et de se structurer, pour notre plus grand plaisir.

RENCONTRE

Kristin Frederick, REINE DES FOOD TRUCKS !

Devenue en quelques années l'icône de la cuisine de rue, elle multiplie les succès et conduit l'association Street Food en Mouvement avec panache. Rencontre.

www.lecamionquifume.com

Que représente la street food pour vous ?

Un mouvement qui a le vent en poupe et je m'en réjouis. C'est le moyen de découvrir différentes cuisines du monde à prix raisonnables, le tout dans une ambiance conviviale. Les petits plats alléchants sont préparés sous les yeux des clients et présentés dans des contenants qui facilitent la dégustation. La qualité des produits (frais, bio, locaux...) a aussi son importance. Pas étonnant que les chefs étoilés s'y mettent !

Comment analysez-vous cette tendance en France ?

On en est au tout début même si la sauce a bien pris. La preuve irréfutable, c'est l'augmentation du nombre de food trucks (300 recensés en 2015, 3000 estimés en 2016 en France). La street food s'est naturellement distinguée du fast-food et de la malbouffe. Les clients ont pris conscience qu'on peut cuisiner bon dans un camion.

Est-ce amené à durer ?

Je suis persuadée que la France n'attendait que ça ! Aux États-Unis (je suis Californienne), elle plaît à tout le monde. Après le phénomène de curiosité, le concept continuera à se développer, c'est évident. À condition d'offrir aussi des variantes qui "collent" aux habitudes alimentaires des Français qui aiment manger autour d'une table, comme des cantines thématiques.

Comment reconnaître, en tant que client, un bon food truck ?

S'il y a du monde, c'est bon signe. Comme la e-réputation qui a son importance. Les réseaux sociaux sont une excellente source d'information. Je leur dois beaucoup ! Le bouche à oreille a permis de passer de la préparation de 30 burgers par service à 500 en quelques semaines. J'ai dû rapidement embaucher une brigade pour m'en sortir.

Vous êtes présidente de l'association Street Food en Mouvement. Quels sont ses objectifs ?

Nous avons établi une charte de qualité et de fonctionnement de la street food (hygiène, traçabilité des produits, emplacements...) reconnue par les services publics. Parallèlement, nous accompagnons dans leurs démarches et formons les entrepreneurs qui souhaitent se lancer dans l'aventure. La cotisation est de 250€ par an et permet d'utiliser notre label qualité, visible et reconnaissable par les clients.

www.streetfoodenmouvement.fr

DES DÉLICES TOMBÉS DU CAMION !

Kristin Frederick partage 35 recettes de ses irrésistibles burgers made in USA. Le Camion Qui Fume - Burgers, 20€. Éd. Tana.

SON PARCOURS :

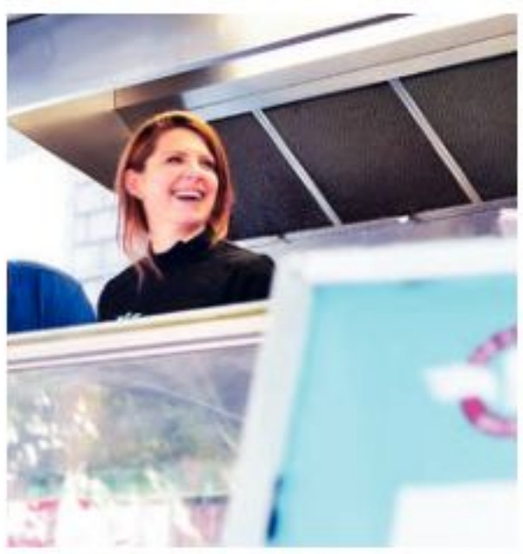
2009 : Formation à l'école Ferrandi à Paris.
2011 : Lancement du 1er Camion Qui Fume à Paris
2012 : Prix d'honneur du Guide Fooding 2013
Fin 2015 : Elle est à la tête d'une PME de 40 personnes et dirige :
2 food trucks Le Camion Qui Fume
1 cantine sino-américaine, Huabu
1 restaurant Le Camion Qui Fume
1 Delicatessen, Freddie's Deli & 2 bars à pop-corn

Un avis sur les émissions de télé consacrées à la street food ?

Tous les moyens pour faire découvrir cette cuisine sont bons. Mais elles ont souvent tendance à oublier de parler des qualités et compétences nécessaires à ce métier : la créativité (je dois beaucoup à ma formation chez Ferrandi puis chez Apicius), l'amour des bons produits, la gestion (un camion coûte au minimum 50000€), aimer partager et le contact avec la clientèle...

Êtes-vous cliente de food trucks ?

Évidemment, c'est inscrit dans mes gènes (rires) ! J'ai une préférence pour la Brigade, une cuisine gastronomique à partir de viande grillée 100% française. La cuisson est parfaite et l'emballage avec sa petite pince sont pratiques pour déguster en marchant. Mon autre coup de cœur, c'est Le Camion Bol de Nathalie N'Guyen. Je craque pour tous ses Bo Bun, sains, exquis et très faciles à manger.



Depuis fin 2011, vous n'avez vraiment pas chômé...

Comme vous dites ! Début 2015, j'ai ouvert Huabu (www.huabu.fr), une cantine sino-américaine où déguster ou bien emporter des nems maison, des baos farcis, du riz frit à l'ail, du bœuf de Sichouan croustillant... comme les aime mon beau-père, originaire de Hong-Kong. Mes deux camions continuent à sillonner les rues de la capitale, Freddie's Deli, un Delicatessen (restaurant) dans le 11ème arrondissement séduit aussi par ses ingrédients tout droit sortis d'une épicerie fine (www.freddiesdeli.com). Dans quelques semaines, je vais ouvrir un restaurant Le Camion Qui Fume (dont je tais encore l'adresse), en plus d'un second bar à pop-corn (le premier est installé à Aéroville dans l'Oise) au cinéma Mk2 Bibliothèque dans le 13ème arrondissement.

OÙ NOUS TROUVER ?

Place de la Madeleine :
11, place de la Madeleine,
75008 Paris.

MK2 Bibliothèque :
132, avenue de France,
75013 Paris.

Porte Maillot :
31, boulevard Amiral-Bruix,
75116 Paris.

Point Éphémère :
200, quai de Valmy,
75010 Paris.
Javel, Port de Javel Bas,
75015 Paris.

Horaires & emplacements sur :
lecamionquifume.com

RECETTE DU CAMION

Burger Barbecue

10 MIN. 30 MIN.

POUR 1 PERSONNE

• 1 oignon • 10 g de beurre • 2 c. à soupe d'huile • 3 pincées de sucre • Farine • Vinaigre balsamique • 1 canette de bière • Huile de friture • 2 tranches de poitrine de porc fumée • 1 pain à burger • 1 steak haché de 150 g (steak haché façon bouchère Thiriet) • 1 tranche de cheddar • 2 c. à soupe de mayonnaise • Sauce barbecue • Sel

1. Préparez l'oignon caramélisé. Épluchez l'oignon, coupez-en une rondelle et gardez un anneau évidé que vous utiliserez pour le beignet, puis émincez l'oignon. Faites chauffer 5 g de beurre et une cuillère à soupe d'huile dans une poêle, mettez-y l'oignon et faites rissoler. Ajoutez une pincée de sucre et une pincée de sel. Attention, l'oignon ne doit pas colorer. Ajoutez le vinaigre balsamique. Recouvrez la poêle d'un papier sulfurisé, baissez le feu et laissez cuire 30 minutes.

2. Pendant ce temps, préparez une pâte à beignets. Remplissez un bol de farine, versez-la dans un saladier, remplissez le bol de bière et mettez-la dans le saladier. Fouettez rapidement afin d'obtenir une pâte homogène. Faites chauffer l'huile de friture à 175°C (Th 5/6). Plongez-y l'anneau d'oignon et faites cuire 7 minutes.

3. Faites poêler les tranches de poitrine fumée pour qu'elles soient bien croustillantes. Réservez-les sur du papier absorbant.

4. Coupez le pain en deux puis mettez le beurre restant dans une poêle et faites-y dorer les moitiés de pain, côté mie. Réservez-les.

5. Salez et sucrez le steak de chaque côté.

6. Ajoutez dans la poêle très chaude l'huile restante, mettez-y le steak et faites-le cuire pendant 3 minutes de chaque côté (plus longtemps si vous aimez une viande très cuite).

7. Déposez la tranche de cheddar sur le steak une minute avant la fin de la cuisson et couvrez la poêle, puis laissez cuire jusqu'à ce que le cheddar soit fondu.

8. Nappez la base du pain de mayonnaise puis déposez-y une couche d'oignon caramélisé, les tranches de poitrine fumée, le steak, le beignet d'oignon et arrosez de sauce barbecue. Recouvrez du chapeau. Dégustez.

RECETTE

Pain pita fourré aux boulettes de bœuf au paprika

5MIN. 15MIN. 5MIN.

POUR 1 PERSONNE

- 50 g de fromage blanc
- 2 c. à soupe de farine
- 1 c. à café rase de paprika
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 demi œuf
- Sel

CHEZ THIRIET

- 150 g de viande hachée pur bœuf
- 1 sachet de légumes vapeur carottes courgettes fèves soja et tomates cerise
- 1 pain pita
- 2 c. à soupe de coriandre ciselée
- 1 c. à soupe de persil coupé
- 1 c. à café d'échalote coupée

1. Mettez la viande dans un saladier et passez-la 2 à 3 minutes au micro-ondes en position décongélation. Ajoutez la moitié d'un œuf battu, le paprika, une cuillère à soupe de coriandre et l'échalote. Salez et mélangez.
2. Façonnez des boulettes de viande et roulez-les dans la farine. Réservez au frais 30 minutes.
3. Versez le fromage blanc dans un bol. Salez et ajoutez la coriandre restante et le persil. Mélangez bien.
4. Chauffez l'huile dans une poêle. Faites-y cuire les boulettes de viande pendant 5 minutes à feu doux en les retournant régulièrement pour qu'elles soient bien dorées.
5. Pendant ce temps, faites décongeler le sachet de légumes et le pain pita comme indiqué sur l'emballage.
6. Fendez le pain en deux sans séparer les deux moitiés. Rabattez légèrement les bords à l'intérieur et maintenez ouvert avec deux pics en bois.
7. Garnissez l'intérieur du pain de fromage blanc puis de légumes vapeur et de boulettes. Poudrez légèrement de paprika. Dégustez aussitôt.

LES BONS ACCORDS

À EMPORTER : Gaspacho de carottes et courgettes **BIÈRE :** Bière brune irlandaise **VIN ROUGE :** Côtes de Blaye

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Wok de porc caramélisé au sésame & gingembre

2H · 15MIN. · 20 MIN.

POUR 1 PERSONNE

- 50 g de vermicelles de riz
- 1 c. à soupe de sucre
- Sel
- 1 c. à soupe de graines de sésame
- 2 c. à soupe d'huile d'arachide
- 1 c. à café d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de sauce soja

CHEZ THIRIET

- 150 g de filet mignon de porc
- 100 g de légumes pour wok
- 1 c. à café de gingembre en cubes

1. Coupez le filet mignon en tous petits dés. 2. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'arachide et l'huile de sésame dans une poêle. Ajoutez les dés de porc et faites-les colorer à feu vif. Saupoudrez-les alors de sucre, ajoutez le gingembre et les graines de sésame. Puis, arrosez de sauce soja et de deux cuillères à soupe d'eau. Poursuivez la cuisson à feu doux en remuant régulièrement pendant 6 à 8 minutes. 3. Pendant ce temps, faites chauffer le reste d'huile d'arachide dans une poêle ou dans un wok si vous en possédez un. Faites-y sauter les légumes à feu moyen pendant 8 à 9 minutes. 4. Plongez les vermicelles de riz dans une casserole d'eau bouillante salée et faites-les cuire le temps indiqué sur le paquet.
5. Égouttez-les et ajoutez-les dans le wok avec les légumes.
6. Mélangez rapidement et versez dans un bol. Ajoutez le porc caramélisé par-dessus. Dégustez immédiatement.

LES BONS ACCORDS

À EMPORTER : Thé vert, jus de litchi **BIÈRE :** Bière asiatique
VIN ROSÉ : Boulaouane gris

Naan végétarien à l'indienne, fromage frais au cumin

1MIN. 30 · 10 MIN. · 15 MIN.

POUR 1 PERSONNE

- 2 c. à soupe de fromage frais de type Philadelphia®
- 1 c. à café de graines de cumin
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

CHEZ THIRIET

- 1 naan
- 50 g de feuilles d'épinards
- 50 g de courgettes en rondelles
- 50 g de fleurettes de choux-fleurs
- 50 g de poivrons 3 couleurs en cubes
- 1 c. à soupe d'oignons rouges émincés
- 1 c. à soupe de mélange indien
- 1 c. à café de coriandre ciselée

1. Fouettez le fromage frais avec sel, poivre et graines de cumin.
2. Portez à ébullition une casserole d'eau salée et faites-y cuire les fleurettes de choux-fleurs 7 minutes. Égouttez.
3. Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites-y revenir tous les légumes avec l'oignon et le mélange indien pendant environ 10 minutes à feu moyen en remuant régulièrement. Salez et poivrez.
4. Faites réchauffer les naans 2 minutes au grille-pain.
5. Étalez le fromage frais au cumin sur le naan puis ajoutez les légumes. Parsemez de coriandre ciselée et dégustez aussitôt.

LES BONS ACCORDS

À EMPORTER : Nimbu Pani (citronnade indienne) **VIN BLANC :** Arbois
VIN ROSÉ : Tavel

Filet de cabillaud façon fish & chips, beignets de courgettes & de brocolis

1H | 15MIN. | 20MIN.

POUR 1 PERSONNE

- 10 cl d'eau fraîche
- 1 œuf • 65 g de farine
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 2 cornichons • 4 câpres
- Huile de friture
- Sel

CHEZ THIRIET

- 1 filet de cabillaud façon fish & chips
- 4 fleurettes de brocolis
- 5 rondelles de courgettes

1. Laissez décongeler environ 1 heure les rondelles de courgettes et les fleurettes de brocolis dans une assiette à température ambiante. 2. Préchauffez le four à 220°C (Th 7/8). 3. Pour la sauce, hachez les cornichons et les câpres. Mélangez-les à la mayonnaise. Réservez au frais. 4. Battez l'œuf dans un petit saladier. N'en gardez que la moitié (le reste ne sera pas utilisé). Ajoutez l'eau fraîche en fouettant puis la farine tamisée. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et coulante. 5. Posez le filet de cabillaud sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé. Enfournez et faites cuire 16 à 18 minutes. 6. Pendant ce temps, faites chauffer une petite casserole d'huile de friture. Plongez les légumes dans la pâte à beignet puis plongez-les par deux ou trois dans l'huile de friture avec une écumoire. Laissez frire jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante. Égouttez avec l'écumoire et posez les beignets sur du papier absorbant. Salez aussitôt. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. 7. Sortez le cabillaud du four et dégustez immédiatement avec les beignets de légumes et la sauce.

LES BONS ACCORDS

BIÈRE : Bière blonde lager (fermentation basse) anglaise, américaine ou allemande **VIN BLANC :** Riesling **VIN ROSÉ :** Bandol

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Croquettes de brioche fourrées aux fruits rouges

16 MIN. | 15 MIN. | 10 MIN.

POUR 1 PERSONNE

- 2 cl de lait
- 1 œuf
- ½ c. à café de vanille en poudre
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 3 c. à soupe de sucre cristal
- Huile de friture

CHEZ THIRIET

- 2 tranches épaisses de brioche parisienne
- 2 c. à soupe de mélange de fruits rouges

1. Coupez la brioche préalablement décongelée en morceaux dans un saladier.
2. Battez l'œuf et le lait avec la vanille et le sucre en poudre. Versez le mélange sur la brioche et laissez-la s'imbiber du liquide avant de malaxer le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte.
3. Décongelez les fruits rouges 2 minutes au four à micro-ondes. Écrasez-les grossièrement à la fourchette.
4. Prélevez une grosse cuillère de pâte de brioche. Aplatissez-la sur la main et garnissez le centre de quelques fruits rouges écrasés. Refermez la pâte tout autour des fruits et roulez-la pour en faire une grosse boulette. Une fois les boulettes prêtes, réservez-les au frais pendant 1 heure.
5. Versez le sucre cristal dans une assiette creuse.
6. Faites chauffer une petite casserole d'huile de friture. Plongez-y les boulettes deux par deux et faites frire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
7. Égouttez-les avec une écumoire et roulez-les aussitôt dans le sucre cristal. Dégustez tiède.

LES BONS ACCORDS

À EMPORTER : Smoothie aux fruits rouges **CIDRE :** Cidre blanc **VIN ROSÉ :** Cabernet d'Anjou

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Spécial Baroudeur

Partir au bout monde, ça se prépare... Entre gadgets et objets connectés à avoir toujours à portée de main et les indispensables à glisser dans son sac à dos, c'est sûr, cette sélection augure un voyage 100% équipé !

1 PHOTO *conseils*

2 ÉTIQUETTES *de valise*

3 SOUVENIR *instantané*

4 CARNET *de voyage*

5 PHOTOS *sous l'eau*

1 PHOTO CONSEILS, destiné aux globe-trotters photographes, ce guide malin donne de nombreux conseils et astuces faciles à appliquer pour rapporter de belles images de ses voyages. 15€. www.eyrolles.com **2 ÉTIQUETTES DE VALISE**, 18 stickers rigolos au style rétro pour personnaliser vos bagages. 8,44€. www.supertogether.com **3 SOUVENIR INSTANTANÉ**, Fujifilm Instax Mini 8, le plaisir de la photo instantanée en format "pocket"! Imprimez vos moments favoris en direct, 7 couleurs disponibles, format de la photo 62 x 46 mm. 79,90€. www.fujifilm.fr **4 CARNET DE VOYAGE**, il contient 8 mini cartes à gratter des continents que vous êtes en train de visiter. Un cadeau parfait pour celui qui part faire le tour du monde ! 17 x 1,5 x 22,5 cm. 19,90€. www.packnboard.com **5 PHOTO SOUS L'EAU**, les amoureux de l'océan vont profiter des merveilles sous-marines tout en les photographiant et les filmant. 339 g. Stockage : carte microSD (jusqu'à 32 Go). 99€. www.natureetdecouvertes.com **6 CARTE À GRATTER**, Scratch Map Travel de Luckies est le meilleur cadeau que vous puissiez faire à un globe-trotter ! Compacte et originale,

6

CARTE
à gratter

10

DES MALLES
qui font du bien

8

CHARGEUR
portable

11

MONTRE
GPS

7

MUG
objectif

KIT *de voyage*

9

elle garde une trace de vos aventures. 42 x 29,7 cm. £13.95 (soit environ 19,60€). www.luckies.co.uk ⑦ **MUG OBJECTIF**, transporte votre boisson chaude lors de vos déplacements, possède un revêtement en acier inoxydable et un couvercle à vis. 19,90€. www.geekstore.fr ⑧ **CHARGEUR PORTABLE**, plus de panne de batterie avec votre smartphone qui se recharge par câble USB. Câble USB/micro USB fourni, compatible avec un grand nombre de smartphones. Design original et ultra compact. Lampe LED intégrée. 89 x 21 x 21 mm. 66 g. 19,90€. www.onearz.com ⑨ **KIT DE VOYAGE**, pratique, contenant mouchoirs, lingettes, baume à lèvres et crème pour les mains, qui vous accompagnera dans tous vos voyages pour vous laisser belle et détendue ! 9,50€. www.cadeau-maestro.com ⑩ **DES MALLES QUI FONT DU BIEN**, réveillez votre déco avec l'ensemble de deux malles jaunes en métal galvanisé. L 44 cm et L 56 cm/H 25 x L 56 x PR 35. 59,99€. www.maisonsdumonde.com ⑪ **MONTRE GPS**, dédiée à la pratique du sport et des activités outdoor, cette montre Garmin® allie à la fois style et performance. 449€. www.garmin.com

P'TITS LOUPS

La rentrée des classes

Des idées pour t'amuser et bien travailler !

- Customise - TES FOURNITURES

Pour ne pas avoir les mêmes feutres, crayons, classeurs et cahiers que les copains, amuse-toi à tout personnaliser. Si papa et maman sont d'accord, tu peux aussi coordonner quelques éléments sur ton bureau !

Pour réutiliser tes classeurs de l'an dernier ou recouvrir tes livres, ton agenda et tes cahiers de façon originale, choisis différents papiers à origami. Il en existe vraiment de très jolis : motifs liberty vintage ou graphiques…
Si tu t'appliques pour réaliser de beaux pliages, tu n'auras plus qu'à admirer le résultat. Et pour ne pas que ton matériel s'abîme dans ton cartable, demande à tes parents de t'aider à les protéger d'un film plastique transparent bien résistant. Pour ajouter quelques touches de couleurs sur tes feutres et tes crayons, opte pour les rubans adhésifs fluo ou à motifs. Préfère-les amovibles, tu pourras ainsi les décoller et les recoller autant que tu veux ou les changer quand tu t'en seras lassé.

Il te suffit de coller le ruban là où tu veux et de découper ce qui dépasse ! Sur tes crayons à papier, tu peux alterner les motifs et les couleurs mais pour que ça reste joli, ne mélange pas plus de quatre couleurs ou de trois motifs par objet. C'est la règle ! Si tu veux, applique aussi quelques bandes adhésives sur ton bureau, sur ton pot à crayons, sur ton clavier d'ordinateur...

L'ATELIER DES ARTISTES

Comment créer ta goûter box !

En fin d'après-midi, le goûter, c'est sacré ! Pour ranger tes gourmandises préférées, que dirais-tu de confectionner une boîte à croquer, rigolote et colorée ? Tu pourras la laisser à la maison ou bien l'emporter en classe avec toi.

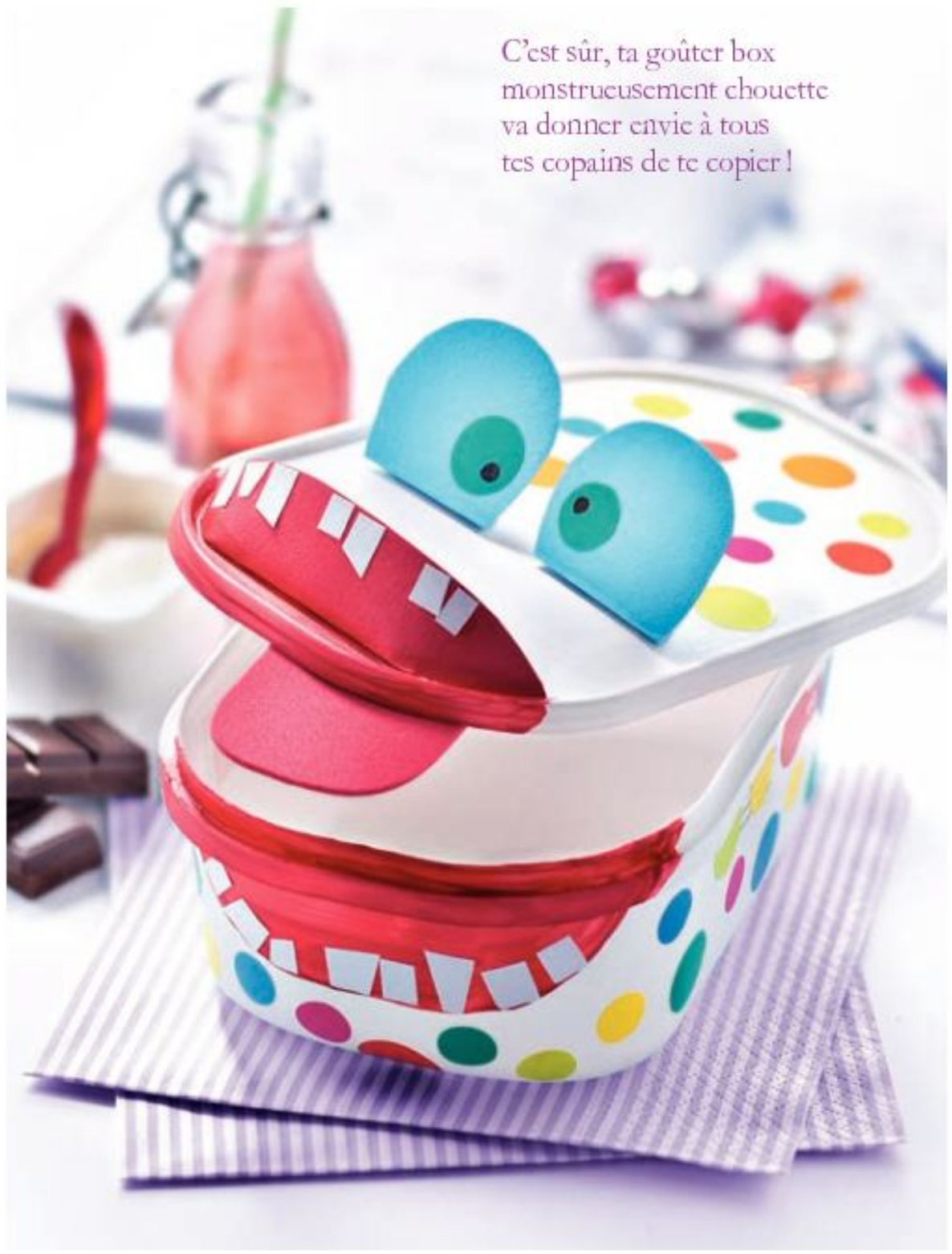
Matériel dont tu as besoin :

Pour pouvoir ranger ton goûter dans une jolie boîte, utilise un bac à glace que tu pourras personnaliser, tout en t'amusant. Tu trouveras ta goûter box vite indispensable. Mais en plus, tu t'apercevras qu'elle est solide et hermétique et qu'elle fait des jaloux auprès des copains. Pour pouvoir ranger un maximum de choses, choisis de préférence le format 1 litre, suffisamment grand pour y glisser fruits, biscuits, compotes, barres chocolatées... N'oublie pas de replier la langue à l'intérieur de ta boîte pour le transport. Si tu aimes les couleurs, tu peux les mélanger en utilisant des tubes de peinture alimentaire mais aussi des gommettes ou encore tes autocollants préférés du moment. Laisse aller ton imagination. Du monstre gentil (voir ci-dessous) à ton héros de dessin animé ou animal préféré, les idées ne manqueront pas. Et en plus, tu peux en créer plusieurs si ta famille mange beaucoup de glaces. Tu pourras ainsi les différencier : la goûter box de l'école, celle pour le week-end que tu apportes chez tes grands-parents, ou bien encore celle d'après le sport ou la musique le mercredi.

Étape 1 : Recouvre l'extérieur de ta boîte propre et sèche de gommettes de couleurs. Sur l'un des petits côtés, peint la lèvre inférieure rouge de ton monstre. Quand c'est sec, colles-y les dents découpées dans du papier blanc.

Étape 2 : Pour les yeux, découpe 2 grosses poires sur ton papier bleu. Colles-y 2 gommettes pour faire les iris et dessine au feutre noir les pupilles. Pour la lèvre supérieure, découpe une bande de papier rouge et colles-y d'autres dents blanches. Découpe une langue de 20 cm sur 5 cm à coller sous le couvercle.

Étape 3 : Colle les yeux repliés de 2 cm et la base de ta lèvre supérieure (repliée sur 1 cm) sur le couvercle. Pour ne pas l'abîmer, recouvre le tout de vernis transparent !



C'est sûr, ta goûter box monstrueusement chouette va donner envie à tous tes copains de te copier !

RECETTE

DESSERT

Mini donuts à la confiture de lait & smoothie

POUR 1 PERSONNE

- 1 boîte de lait concentré sucré • 15 g de chocolat noir
- 1 c. à soupe de crème liquide • 5 g de beurre
- 1 c. à soupe de blanc d'œuf • Sucre glace
- Billes de sucre de couleur • 1/3 yaourt nature velouté
- 2 cl de sirop de grenadine

CHEZ THIRIET

- 3 mini donuts • 70 g de mélange de fruits rouges

1. Immergez totalement la boîte de lait concentré sucré dans une grande casserole d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire 2 heures en laissant la boîte toujours immergée. Sortez la boîte de l'eau avec un gant de cuisine et laissez refroidir avant de mettre au frais pendant 2 heures. 2. Fouettez le blanc d'œuf puis ajoutez du sucre glace jusqu'à obtenir un mélange épais et coulant. 3. Râpez le chocolat. Chauffez la crème et versez-la sur le chocolat râpé en fouettant. Ajoutez le beurre. Mélangez. 4. Plongez à moitié deux donuts dans le glaçage blanc et un dans le glaçage noir. Parsemez de billes de sucre. Laissez durcir au frais. 5. Coupez les donuts en deux et garnissez-les de confiture de lait. 6. Pour le smoothie, mixez les fruits rouges surgelés, le yaourt et la grenadine à puissance maximale pendant 3 minutes.

BLOG DU MOIS

À l'affût des tendances street food et des nouveaux food trucks qui circulent en régions, Track The Truck goûte à tout et régale les gourmets de ses précieux avis à consommer sans modération !

> www.tttruck.com

Lancé il y a plus d'un an par une jeune start-up passionnée de street food, ce blog vient enrichir le site www.tttruck.com et l'application Track The Truck qui localisent les food trucks proches de chez vous.
Plus de 200 répertoriés en France, fichés et classés par région. Spécialités, plats signatures, prix moyens pratiqués, site internet, tout est passé en revue !
Et en bonus, réservez un food truck pour vos événements privés via leur site.

J'Y VAIS TOUT DE SUITE

Découvrez les food trucks de votre région grâce à Track The Truck en flashant ce code

La Brioche parisienne

L'EMBLÈME DE THIRIET !

Comme Julie Andrieu, on raffole tous de cette bonne odeur de brioche qui envahit la maison au petit déjeuner. Venez découvrir avec elle les secrets de fabrication de ce produit star de la maison Thiriet. Difficile de résister à la tentation...

Cette brioche n'a de parisienne que le nom car elle trouve ses racines dans les Vosges. C'est le père de Claude Thiriet, boulanger à Eloyes, qui imagina cette recette restée inchangée et toujours autant appréciée des gourmands.
La façon de préparer la pâte à brioche a d'ailleurs toute son importance. Composée de farine de blé, d'œufs frais entiers et de sucre, tour à tour pesés, elle est ensuite assortie de sel, de levain et de levure de boulanger, des ingrédients dosés à la main. D'abord pétrie, la pâte est ensuite enrichie de beurre pâtissier avant d'être travaillée à nouveau pendant quelques minutes.

Vient alors l'étape de la pousse (le pointage) durant laquelle la pâte gonfle doucement en pétrin et présente une texture légère. Puis, on découpe des morceaux de pâte pesés et mis en forme, appelés pâtons, que l'on laisse reposer avant d'être façonnés en boules (4 boules par moules) et déposés dans des moules à brioche pour offrir un aspect bosselé. Dans les moules placés en étuve, la pâte continue à pousser avant d'être dorée à l'œuf frais puis scarifiée pour l'aérer et lui permettre de gonfler lors du passage au four. Tous ces temps de repos sont nécessaires au développement des arômes et de la texture alvéolée. Enfin, c'est encore toute chaude que la brioche est surgelée, ce qui lui donne sa saveur inimitable.

Pour mettre les papilles en émoi, il est conseillé de décongeler la brioche 1 minute 30 au micro-ondes et de la laisser reposer 15 minutes avant une dégustation délicieusement moelleuse.

LES COULISSES DE LA QUALITÉ thiriet

J'Y VAIS TOUT DE SUITE

Découvrez le reportage sur la réalisation de la Brioche parisienne en flashant ce code

lescoulissesdelaqualite.com

THIRIET LANCE le RAID IUT 2015 à Épinal !

Les jeunes commerciaux à l'assaut du terrain, c'est le challenge que lance Thiriet, pour la deuxième année consécutive, aux futurs diplômés d'IUT Techniques de Commercialisation et BTS Négociation et Relation Client. Après Metz et Toulouse, ce fut aux étudiants d'Épinal de se confronter à la prospection et à la vente à l'occasion du Raid IUT organisé par l'entreprise.

Ce ne sont pas moins de 86 étudiants qui, après avoir été briefés sur l'entreprise Thiriet, l'histoire de la marque, l'offre produits, la démarche qualité et les différents circuits de distribution ont peaufiné leurs argumentaires de vente, sous l'œil bienveillant des tuteurs salariés Thiriet et du professeur référent de l'IUT d'Épinal. Et parce qu'une relation commerciale n'est réussie que si elle est bien préparée, les étudiants ont bénéficié de séances de training personnalisées afin de parfaire leur approche commerciale et de tester en grandeur nature leur capacité d'argumentation. Jeux de rôle, mises en situation, dégustations produits, rien de mieux pour stimuler les futurs diplômés, formés en binôme de prospection pour le démarrage du RAID qui s'est déroulé sur 4 jours, du 26 au 29 mai dernier. Accompagnés de 12 formateurs Thiriet et arborant fièrement les couleurs de la marque, les 35 binômes de prospection n'avaient de cesse de se confronter à la réalité du terrain et de promouvoir les atouts de la marque en vue de décrocher leurs premières commandes. Et les résultats ne se sont pas fait attendre ! 270 commandes passées durant

les 4 jours de terrain. De quoi laisser entrevoir de belles perspectives de progression pour la marque, pourtant déjà fortement présente dans les Vosges et un bel avenir commercial pour des jeunes qui se sont révélés motivés et particulièrement habiles. Décomplexés et maîtrisant parfaitement bien le discours de la marque, les jeunes commerciaux ont enregistré des résultats largement supérieurs aux objectifs visés. Mais bien au-delà des performances commerciales, le RAID IUT Épinal 2015 a vu naître une vraie complicité entre les étudiants, le corps professoral et les salariés Thiriet, au point que la remise des bons d'achat Thiriet et les dégustations de glaces en fin de RAID ont été riches en émotion. Transmettre le savoir, ouvrir les portes de la connaissance, partager les expériences et permettre aux nouvelles générations de démarrer leur vie professionnelle à travers des expériences concrètes et encadrées, voilà un beau signal donné par Thiriet aux futurs diplômés d'Épinal. Une initiative qui ne manquera pas d'être renouvelée rapidement (un raid BTS est programmé en septembre sur Nancy). Il se murmure que Thiriet songe à organiser le RAID IUT/BTS DE FRANCE 2016 qui réunirait tous les futurs diplômés d'IUT Techniques de Commercialisation et BTS Négociation et Relation Client. Avis au corps professoral !

UN DESSERT
VERY BRITISH*

CRUMBLE AUX POMMES

Envie de dessert ? Succombez au plaisir d'un dessert minute avec ce crumble aux pommes fondantes et son croustillant pur beurre au sucre roux. C'est incontestablement la petite touche sucrée idéale pour achever un repas sur le pouce ou satisfaire une pause gourmande.

LE SACHET DE 110 G – 1 PART

*Un dessert très anglais

thiriet
Les surgelés à ma façon