



# DÉFI Culinaire

LE CLIMAT EST  
DANS NOS ASSIETTES  
MOIS DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE 2022



POUR CUISINER CHEZ VOUS  
EN PROTÉGEANT LA PLANÈTE

[www.paysvoironnais.com](http://www.paysvoironnais.com)



## Sommaire

### ÉQUIPE 1 P.4/5

 La piña colada iséroise

 **Raviolis forestiers**  
*Prix salé du jury*

 Crumble de poires aux noix

 Le capucin voironnais

### ÉQUIPE 2 P.6/7

 Red apple

 Gnocchis à la Fourme d'Ambert

 **Fraîcheur automnale, betteraves, châtaignes et noix**  
*Prix sucré du jury*

 Menthe blanche

### ÉQUIPE 3 P.8/9

 Xsiderpear

 Falafel Bleu de Sassenage et noix

 Strudel pommes, poires et noix

 **Violette pétillante**  
*Coup de cœur du public*

### ÉQUIPE 4 P.10/11

 Capo

 Ballottine de truite

 Sablé poire, châtaigne, chantilly au miel

 Fleurs de raisin

### ÉQUIPE 5 P.12/13

 Actinidia du Voironnais

 **Choux de truite et aioli de potimarron**  
*Coup de cœur du public*

 Crumble poire et coing revisité

 Mistigri

### ÉQUIPE 6 P.14/15

 Pommojito

 Arancini revisité truite et potimarron

 Tarte coing meringuée

 Honey mint

 Cocktail 1

 Recette salée

 Recette sucrée

 Cocktail 2

# Cuisiner local



Le Défi Culinaire « Le Climat est dans nos assiettes » est un événement festif organisé par la Communauté d'agglomération du Pays Voironnais, en partenariat avec le Lycée « Les Portes de Chartreuse » et l'association environnementale AGEDEN, dans le cadre du Mois de la Transition Alimentaire.

L'objectif pour les étudiants du lycée hôtelier « Les Portes de Chartreuse », était de s'affronter en équipes autour de la réalisation d'un plat salé, d'un plat sucré et de deux cocktails. Le tout étant préparé en majeure partie avec des produits locaux. Les préparations ont été jugées à la fois par un jury composé de professionnels, mais également par le public composé d'habitants du territoire. Les étudiants étaient notés notamment sur l'empreinte carbone des aliments utilisés.



LYCÉENS

33

Les deux classes de 1<sup>re</sup> participaient !



ÉQUIPES

6

3 cuisinier-ère-s et 2 serveur-use-s






PHOTOGRAPHES

3

Doryan, Ewen & Alexandra

### BIEN PLUS QU'UN DÉFI !

-  La prise de conscience des lycéens participants, de leurs professeurs et du public, de l'intérêt de consommer des produits locaux et de saison, responsables, à la fois pour soutenir les producteurs locaux et réduire l'empreinte carbone des repas.
-  L'échange de bonnes adresses de produits locaux sur le territoire.
-  Le partage de recettes avec le public présent, et la reproduction de pratiques culinaires à partir de produits locaux et de saison.

*Ce livret regroupe l'ensemble des recettes, si vous souhaitez les reproduire à la maison !*





**ÉQUIPE**  
TOM, ENZO, JULES,  
THIBAL, TESS & ELOUAN



**SALÉ**

# Raviolis forestiers

**PRIX SALÉ  
DU JURY**



**Note Climat**



**COCKTAIL**



## La piña colada iséroise

3 cl de lait

6 cl de jus de poire

3 cl de smoothies de poire

10 g de farine de châtaignes

**DÉCO:** peau de poire  
séchée enrobée de caramel  
de jus de poire.

**Pâte à raviolis**  
200 g de farine  
8 jaunes d'œufs

**Farce**  
60 g de châtaignes  
500 g de champignons  
20 g de crème  
10 g de vinaigre de noix  
10 g d'huile de noix

**Huile de verveine**  
100 g d'huile de pépins de raisin  
10 g de verveine

**Purée**  
400 g de topinambours  
20 g de beurre

**Siphon Saint-Marcellin**  
30 g d'échalotes  
50 g de vin blanc  
120 g de crème  
30 g de lait  
½ Saint-Marcellin



**Pâte à raviolis:** mélanger  
et pétrir les ingrédients,  
étaler très finement.

**Farce:** réaliser  
une duxelles  
à la châtaigne, déglacer  
au vinaigre de noix.

**Purée:** rôtir  
les topinambours  
et réaliser une purée.

**Siphon Saint-Marcellin:**  
suer les échalotes,  
déglacer au vin blanc,  
crémer et faire fondre  
le Saint-Marcellin.  
Rectifier. Siphonner

**Huile de verveine:**  
infuser la verveine  
dans l'huile à 50°C.



**SUCRÉ**

# Crumble de poires aux noix

**Note Climat**



**Crumble**  
100 g de farine  
100 g de beurre  
10 g de noix  
20 g de miel

**Gelée de pomme**  
100 g de jus de pomme  
5 g de menthe  
1 g d'agar-agar

**Compotée de coing**  
300 g de coing  
20 g de miel  
100 g d'eau

**Billes de poires**  
120 g de poires



**Crumble:** réaliser  
un appareil à crumble  
et enfourner à 180°C  
pendant 15 minutes.

**Gelée de pommes:**  
réduire le jus de pommes  
avec la menthe, coller  
à l'agar-agar et couler  
en cercle.

**Compotée de coing:**  
cuire le coing  
dans un sirop au miel  
et laisser compoter.

**Billes de poires:** lever  
des billes à la cuillère  
et pocher dans le sirop  
de coing.



**COCKTAIL**

## Le capucin voironnais

8 cl de café de noix

4 cl de lait infusé  
(thym, romarin, verveine)

20 g de miel

**DÉCO:** poudre de noix,  
dresser comme  
un cappuccino.







ÉQUIPE  
LOÏC, ALEXIS,  
CLARA & CELIAN



COCKTAIL

## Red apple

- 4 cl de jus de pomme
- 4 cl de jus de raisin rouge
- 0,5 cl de vinaigre de noix
- 1 cl de miel

**DÉCO:** une demi-noix sur une pique en bois, miel en fond de verre.



Note Climat



## Gnocchis à la Fourme d'Ambert, potimarron et champignons

### Gnocchis

- 500 g de pommes de terre
- 70 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 50 g de Fourme d'Ambert

### Purée de potimarron

- 250 g de potimarron
- 50 g de crème liquide
- 5 g de miel

### Duxelles et sauce

- 200 g de champignons
- 100 g de crème liquide
- 100 g de Fourme



### Croustillant de Bleu

- 100 g de Fourme d'Ambert
- 100 g de pain complet

**Gnocchis:** cuire à l'anglaise les pommes de terre, réduire en purée, ajouter la farine et le jaune. Former les gnocchis en incorporant la Fourme d'Ambert. Cuire à l'eau et sauter au beurre.

**Purée de potimarron:** étuver le potimarron, mixer, crémer et rectifier.

**Duxelles et sauce:** réaliser une duxelles, crémer, chinoiser et monter la sauce à la Fourme.

**Croustillant de Bleu:** tailler des fines lamelles de pain et de Fourme, griller à la salamandre.



PRIX SUCRÉ  
DU JURY



## Fraîcheur automnale, betteraves, châtaignes et noix

Note Climat



### Crème pâtissière châtaignes

- 250 g de lait
- 25 g de farine de châtaignes
- 1 jaune d'œuf
- 50 g de crème de marrons

### Betteraves en imprégnation

- 75 g de betteraves rouges
- 75 g de betteraves jaunes
- 100 g de vinaigre de noix

### Noix au jus de betterave

- 50 g de jus de betterave
- 100 g de noix

### Tuile de châtaignes

- 100 g de crème de marrons
- 25 g de farine de châtaignes

### Huile de menthe

- 100 g d'huile de pépins de raisin
- 10 feuilles de menthe

**Crème pâtissière châtaignes:** réaliser une crème pâtissière à la châtaigne. Refroidir.

**Betteraves en imprégnation:** tailler en brunoise les betteraves, les faire imprégner au vinaigre de noix.

**Noix au jus de betterave:** réduire le jus en caramel et torréfier les noix à l'intérieur.

**Tuile de châtaignes:** réaliser le mélange, plaquer sur silpat et cuire à 180°C.

**Huile de menthe:** faire imprégner la menthe dans l'huile.



COCKTAIL

## Menthe blanche

820 cl d'eau bouillante

20 feuilles de menthe

3 cl de miel

5 g de romarin

**DÉCO:** feuilles de menthe et branche de romarin.







**ÉQUIPE**  
CAMILLE, MARCEAU,  
LUKAS, LEANNE & NINA

**SALÉ**

Note Climat



# Falafel Bleu de Sassenage et noix

## Falafel

300 g de Bleu de Sassenage  
300 g de chèvre frais  
150 g de pommes  
5 g de miel  
70 g de noix  
100 g de pain de seigle  
50 g de graines de courge  
1 œuf



## Sauce fromagère

200 g de crème épaisse  
Sel et poivre  
10 g de vinaigre de noix  
15 g de ciboulette  
15 g de persil

**Falafel:** faire compoter la pomme avec le miel et une cuillère d'eau. Mélanger le bleu et le chèvre, former des boules en insérant la compotée de pommes et la noix. Réaliser une chapelure en mixant le pain sec, la noix et la courge. Paner à l'anglaise.

**Sauce fromagère:** ciseler le persil et la ciboulette, mélanger dans la crème avec le vinaigre de noix. Dresser.



## COCKTAIL

### Xsiderpear

**DÉCO:** tranche de poire séchée.

9 cl de jus de poire  
0,5 cl de vinaigre de cidre  
1 cl de miel  
Menthe



Note Climat

# Strudel pommes, poires et noix

**Pâte à strudel**  
120 g de farine  
80 g de beurre  
1 œuf

**Cœur de strudel**  
200 g de pommes  
100 g de poires  
100 g de poudre de noisettes  
1 jaune d'œuf

**Rose en pommes**  
200 g de pommes reine des reinettes  
20 g de miel  
100 g de jus de pomme  
10 g de vinaigre de noix



## COCKTAIL

### Violette pétillante

2 cl de sirop de violette  
5 cl d'eau pétillante  
1 cl de vinaigre de framboise infusé à la lavande  
4 cl de jus de raisin rouge

## DÉCO

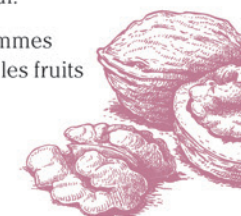
1 brin de lavande et glace pilée.



**Pâte à strudel:** mélanger la farine et le beurre, et incorporer l'œuf.

**Cœur de strudel:** faire compoter les pommes et les poires, récupérer le jus et mélanger les fruits avec la poudre.

**Rose en pommes:** tailler les pommes à la mandoline, les cuire au miel. Réaliser un jus de pomme au vinaigre.







**ÉQUIPE**  
CANDICE, YANIS, THIBAUD,  
LLAMKE & THÉO



**COCKTAIL**



## Capo

1 cl de sirop de violette

3 cl de jus  
de pomme/ butternut

3,5 cl de limonade

2 cl de jus de poire

2 cl de jus de raisin

0,5 cl de vinaigre de noix

**DÉCO:** tranches  
de pommes  
et glaçons.



**SALÉ**

Note Climat



## Ballottine de truite, butternut et Saint-Marcellin



### Ballottine de truite

2 filets de truite  
1 blanc d'œuf

### Navets glacés

300 g de navets longs  
10 g de miel  
10 g de beurre  
Sel et poivre

### Sauce Saint-Marcellin

100 g de fumet de poisson  
½ Saint-Marcellin  
20 g de crème liquide

### Purée de butternut

10 g de crème de marrons  
30 g de crème  
300 g de butternut



### Ballottine de truite:

rouler en ballottine  
et cuire 4 minutes  
dans l'eau bouillante.

**Navets glacés:** tailler  
en bâtonnets et réaliser  
une cuisson glacée.

**Sauce Saint-Marcellin:**  
réaliser un fumet  
de poisson, réduire  
et monter au Saint-Marcellin  
et à la crème.

**Purée de butternut:** cuire  
le butternut au four et mixer,  
monter à la crème.



**SUCRÉ**

## Sablé poire, châtaigne, chantilly au miel

Note Climat



### Sablé châtaigne

40 g de beurre  
40 g de sucre  
1 jaune d'œuf  
50 g de farine de châtaignes

### Insert poire

350 g de poires  
10 g de miel  
50 g d'eau

### Chantilly au miel

100 g de crème à 35 %  
10 g de miel



### Sablé châtaigne:

réaliser une pâte sablée,  
étaler et cuire à 180°C  
pendant 12 minutes.

**Insert poire:** réaliser  
une compotée de poires  
et ajouter une brunoise  
de poires crues, mouler  
en ½ sphères et faire  
prendre au froid.

### Chantilly au miel:

monter la crème  
et ajouter le miel.



**COCKTAIL**

## Flours de raisin

3 cl d'infusion de safran

2 cl de jus de raisin

4 cl d'infusion de mélisse

3 cl d'infusion de génépi

**DÉCO**  
feuilles de menthe.







ÉQUIPE  
ALEX, CAMRONN, BAPTISTE,  
ENZO & ROBIN



SALE

## Choux de truite et aioli de potimarron



COCKTAIL



## Actinidia du Voironnais

4 cl de lait de noix

1 kiwi

1 pistil de safran

DÉCO: pommes.



COUP DE CŒUR  
DU PUBLIC

Note Climat



### Pickles

50 g de navets  
50 g d'oignons rouges  
200 g de vinaigre de cidre  
100 g de sucre semoule

### Mousse de truite

3 filets de truite  
15 ml de vinaigre de noix  
45 ml de crème fraîche  
200 g de fromage frais  
Persil et ciboulette  
Sel et poivre



### Choux salés

125 ml d'eau  
50 g de beurre  
100 g de farine  
2 g de sel  
2 œufs

### Craquelin

125 g de farine  
100 g de beurre  
125 g de sucre

### Aïoli

20 g d'ail  
3 jaunes d'œufs  
200 mg de purée de potimarron

**Pickles:** tailler les légumes et mettre à mariner dans le mélange sucre et vinaigre bouillant.

**Mousse de truite:** rôtir les filets de truite, réduire en rillettes, ajouter le fromage blanc et la crème, le persil, la ciboulette et les pickles. Rectifier l'assaisonnement avec le vinaigre.

**Choux:** réaliser une pâte à choux, réaliser le craquelin et cuire les choux avec le craquelin.

**Aïoli de potimarron:** cuire le potimarron et le réduire en purée avec l'ail, la monter avec le jaune d'œuf. Dresser.



SUCRÉ

Note Climat



## Crumble poire et coing revisité



### Crumble poire miel

500 g de poires  
60 g de miel  
150 g de farine  
150 g de beurre  
60 g de sucre  
120 g de poudre  
d'amande

### Bonbon coing

200 g de coing  
50 g de sucre  
50 g d'eau

### Compote de coing

200 g de coing  
20 g d'eau

### Chantilly au miel

100 g de crème à 35%  
10 g de miel

**Crumble de poires:** tailler les poires en dés, réaliser l'appareil à crumble et le disposer sur les poires. Cuire au four à 180°C.

**Compote de coing:** faire compoter le coing.

**Bonbon coing:** tailler le coing en brunoise, le faire confire dans le sucre et l'eau. Laisser réduire pour bien confire.

**Chantilly au miel:** monter la crème et ajouter le miel.



COCKTAIL

Mistigri

DÉCO  
graines de carvi.

Infusion de céleri  
branche, graines de carvi  
et romarin

Sucrée au miel

Servir très frais





**ÉQUIPE**  
LOUNA, LENA, SELEN,  
JULIEN, LOU & KAHINA



**SALÉ**

Note Climat



## Arancini revisité truite et potimarron

### Arancini

150 g de potimarron  
1 filet de truite  
50 g d'oignon  
50 g de Bleu de Sassenage  
200 g de fumet de poisson  
100 g de chapelure  
20 g de farine  
2 œufs



**Sauce au Bleu de Sassenage**  
200 g de fumet de poisson  
100 g de crème  
50 g de Bleu de Sassenage

**Arancini:** tailler le potimarron et l'oignon en fine brunoise, cuire l'ensemble comme un risotto en ajoutant la truite en fin cuisson. Mouler en demi-sphère, en incorporant un morceau de Bleu de Sassenage. Bouler et paner à l'anglaise. Frirer à 180°C.

**Sauce au Bleu de Sassenage:** réaliser un fumet de poisson, laisser réduire, crémier, réduire et monter au Bleu de Sassenage.



**COCKTAIL**

*Pommojito*

**DÉCO:** feuille de menthe et chips de pommes.

1 cuillère à café de miel  
5 brins de menthe  
1 cl de vinaigre de noix  
6,5 cl de jus de pomme  
5 cl d'eau pétillante  
Glace pilée



**SUCRÉ**

Note Climat



## Tarte coing meringuée

**Pâte sablée aux noix**  
250 g de farine  
150 g de noix  
50 g de miel  
150 g de beurre  
1 œuf

**Compotée de coing**  
125 g de coing  
5 g de miel  
Eau

**Coulis pomme coing**  
50 g de coing  
70 g de jus de pomme

**Meringue menthe**  
50 g de blanc d'œuf  
100 g de sucre  
20 g de menthe



**COCKTAIL**



## Honey mint

Infusion d'eau chaude

Gingembre

2 c. à café de miel

½ botte de menthe

Glace pilée

**DÉCO**

feuille de menthe,  
miel sur le verre.



**Pâte sablée aux noix:** réaliser une pâte sablée, abaisser et foncer un cercle. La cuire à blanc.

**Compotée de coing:** éplucher et cuire le coing pour le réduire en compote.

**Meringue menthe:** réaliser une meringue italienne, infusée à la menthe. Dresser à la poche et terminer les tartes.

**Coulis pomme coing:** mixer la compote de coing et le jus de pomme. Filtrer et dresser en verrines.





# @Merci...

À NOS FOURNISSEURS PARTENAIRES



Sté Charles Murgat de Beaufort  
pour leurs truites

← La Ferme des Saveurs de Voreppe  
pour son lien avec les producteurs →



Mme et M. Bouilloud,  
Le Jardin de Saint-Quentin  
sur Isère pour leurs légumes  
et œufs



La Distillerie Charles  
Meunier et Chartreuse  
Diffusion pour leur génépi  
et liqueurs



Mme Revol,  
La Ferme du Muguet  
à Romagnieu  
pour les produits laitiers :  
lait, beurre et crème



NicoNOIX  
de Saint-Roman  
pour les produits  
de la noix, huile  
et vinaigre



La Ferme du May  
de Vourey pour les fruits  
et jus de fruits



Mille et une pousses  
de Grenoble  
pour les jeunes pousses



EARL de la Cayonnière  
pour leurs fromages de chèvre



MERCI AUSSI...

> aux lycéens des « Portes de Chartreuse » d'avoir joué le jeu de cuisiner des produits locaux et de saison, pour un faible coût carbone, mais surtout qui nous ont régales

> à l'équipe enseignante pour son implication et son enthousiasme pour la construction de cet événement

> aux membres du jury pour leur participation, et plus particulièrement au Chef Paul-Édouard Routhiau du restaurant la Brasserie Chavant de Voiron pour la participation à la remise d'un prix

> aux producteurs et magasins de producteurs du territoire qui ont approvisionné les équipes

> aux participants et jurés d'un soir d'être venus assister au concours et goûter les productions des lycéens!

[www.paysvoironnais.com](http://www.paysvoironnais.com)