

L'ACTU #46



Avec nous, vous êtes dans le bon !

des Compagnons

octobre 2020 - janvier 2021

À TABLE

SPÉCIAL FOIE GRAS

RENCONTRE

Sylvain Ciaravella,
Compagnon du Goût
à Belleville-sur-Vie (85)

NOËL

Un cadeau gourmand et solidaire à la fois



De bouche à oreille



L'adresse !



AMBIANCE GOURMANDE

12 rue Georges Clémenceau
85170 Belleville-Sur-Vie
Tel. 02 51 41 11 50

Ouverture du mardi au samedi :
8h30-13h00 et 15h00-19h30,
le dimanche : 8h30-13h00

Nombreuses spécialités : viandes de qualité
(Blonde d'Aquitaine, agneau vendéen), plats
cuisinés, colis...

Web : <https://compagnonsdugout.fr/compagnons-du-gout/sylvain-ciaravella>

La crise sanitaire du Covid-19 a grandement impacté la population. De nombreux consommateurs se sont tournés vers les artisans bouchers charcutiers et plus largement les commerces de proximité. Confinement, nouvelles habitudes de consommation, règles en boutique... Sylvain CIARAVELLA, Compagnon du Goût à Belleville-sur-Vie en Vendée, partage ses impressions sur cette période si particulière.

Comment avez-vous vécu la période de confinement, tant sur le plan professionnel que personnel ?

Cette période a été synonyme de beaucoup de travail. **Elle a été bénéfique aux commerces de proximité.** La charge de travail a été telle que nous avons focalisé toute notre attention sur notre vie professionnelle.

Avez-vous adopté des "méthodes innovantes" pour mieux satisfaire votre clientèle ?

Nous avons rapidement mis en place des panneaux et affiches en magasin pour **favoriser la prise de commande par téléphone.** Le temps de passage en magasin raccourci, les clients n'avaient qu'à régler et récupérer leur commande déjà prête.

Nous souhaitions développer la communication digitale. Les circonstances ont accéléré ce projet ; **nous avons renforcé notre présence sur Internet (Facebook, Google Business, Pages Jaunes...).** Et depuis septembre, les consommateurs peuvent **commander en ligne via la boutique Ollca.**

Quelles mesures concrètes avez-vous pris pour respecter et faire respecter

les gestes barrières dans votre commerce ?

Dès le début de la crise sanitaire, **nous n'acceptons que 2 à 3 personnes à la fois** dans le magasin (la boutique est grande, les distances sont respectées), avec du gel hydroalcoolique à leur disposition.

Nous avons également mis en place **un métrage au sol et une vitre plexi en caisse.** Quant aux masques, ils ont été rapidement portés par toute l'équipe. Toutes ces mesures sont évidemment toujours d'actualité.

Avez-vous ressenti un changement de consommation de vos clients ?

Les artisans bouchers et plus généralement les commerçants de proximité ont "assuré" pendant la période de confinement. **Ils ont répondu présents.** De fait, les clients ont redécouvert leurs commerces de proximité.

Nous proposons déjà un grand choix dans notre boutique, mais nous avons encore élargi notre gamme pour répondre à la demande. Concrètement, **nous avons proposé davantage de plats familiaux,** car les repas étaient partagés midi et soir par tous les membres de la famille.

Quel impact la crise du COVID-19 a-t-elle eu sur votre activité et plus globalement sur votre chiffre d'affaires ?

Nous avons eu une hausse du chiffre d'affaires. Outre l'élargissement de la gamme et l'adaptation des prix, nous avons proposé des colis.

En tant que membre de l'association "Maître Boucher du Terroir", je proposais déjà des colis qui sont modifiés tous les 2 mois, en plus d'opérations ponctuelles. Ces colis ont eu beaucoup de succès auprès des familles.

Cette période nous a apporté de nouveaux clients. Même si certains ont repris leurs anciennes habitudes de consommation depuis le déconfinement, notre clientèle s'est agrandie.

Nous avons également été solidaires des autres commerçants. À l'annonce du confinement, nous avons pris à la boutique le stock du fleuriste. Ce stock a été écoulé en 3 jours, les clients souhaitant aussi aider ce commerçant. Nous avons ensuite gardé pendant toute la période du confinement une étagère réservée aux fleurs et plantes que nous avons vendu pour le compte du fleuriste, y compris le 1^{er} mai avec la vente du muguet.

Autre exemple, le marché ayant été suspendu, un vendeur de fruits et légumes nous déposait les colis de commandes de ses clients que ces derniers pouvaient ainsi récupérer dans notre magasin.

Nul doute que la crise du Covid-19 a été synonyme de service pour les consommateurs et de solidarité entre les artisans et les commerçants !

Nos coups de cœur



SEMAINE DU GOÛT

1 jour = 1 recette



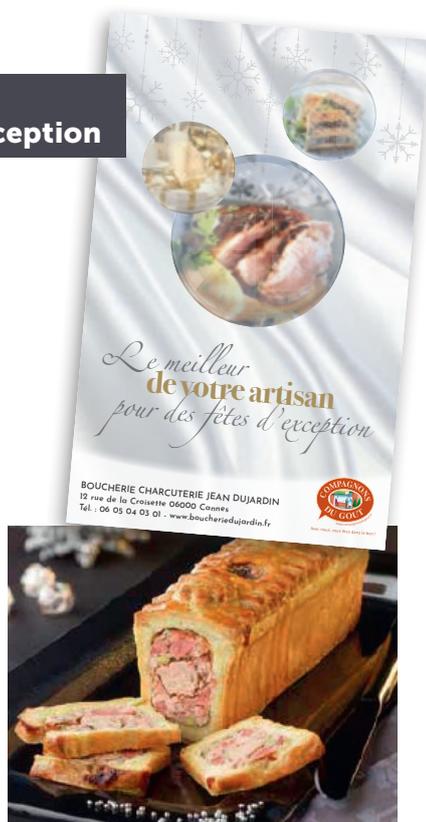
Les Compagnons du Goût célèbrent la "Semaine du Goût" du 12 au 18 octobre 2020.

Chaque jour sur Facebook, retrouvez une recette de nos artisans Compagnons du Goût. Wok de bœuf, lasagnes, parmentier... autant de suggestions à tester !

FESTIVITÉS

Des produits de qualité pour une dégustation d'exception

Retrouvez en boutique la sélection "Compagnons du Goût 2020". Au menu, des produits et des suggestions festives qui devraient ravir les papilles de vos invités.



C'EST POUR LA BONNE CAUSE !

Un cadeau de Noël gourmand et solidaire à la fois

Rien de tel que du chocolat pour faire fondre les petits comme les grands durant les fêtes de fin d'année.

Pour un Noël de rêve et solidaire, du 23 novembre au 24 décembre, les Compagnons du Goût (liste des participants sur www.compagnonsdugout.fr) vous donnent rendez-vous en boutique pour découvrir leur tout nouvel objet partage : une tablette de chocolat dans son habit de fêtes.

Un Père Noël en chocolat, de délicats copeaux de coco, du chocolat au lait, cette tablette est le cadeau à poser au pied du sapin ou sur votre table de fêtes. Elle sera vendue 3€ intégralement reversés à l'Association Petits Princes. Ensemble, mobilisons-nous !



ZOOM SUR

L'Association Petits Princes

Créée en 1987, l'Association Petits Princes réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Un enfant qui vit ses passions et réalise ses rêves est un enfant qui trouve un surplus d'énergie pour affronter la maladie.

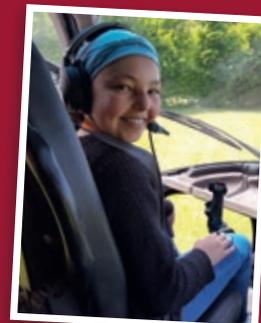
Le personnel médical des 150 services hospitaliers avec lesquels l'Association Petits Princes collabore au quotidien confirme que le rêve aide leurs petits patients à se sentir mieux émotionnellement et parfois même physiquement.



L'Association Petits Princes est la seule association en France à réaliser

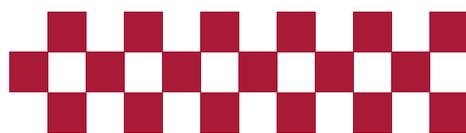
plusieurs rêves pour un même enfant en fonction de l'évolution de sa pathologie. Depuis 33 ans, plus de 7 900 rêves ont été réalisés, avec plus d'1 rêve réalisé chaque jour.

Pour en savoir plus : www.petitsprinces.com





À table !



En terrine ou poêlé, le foie gras est la star incontournable de nos repas de fête. À suivre, **deux recettes élaborées dans les règles de l'art** qui devraient régaler les papilles de vos convives !

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

 (moyen) •  (moyen)

POUR 6 PERS. 1 lobe de foie gras de canard de 600 g sélectionné par votre Compagnon du Goût • 1,5 cuil. à café de sel • 1/2 cuil. à café de poivre • 1 pincée de noix de muscade râpée • 3 c. à soupe de Cognac • piment d'Espelette

PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 50 MIN • REPOS : 3 JOURS

1. Sortez le foie entier du réfrigérateur, 2 h avant de le préparer.
2. Dénervéz soigneusement le foie, à l'aide d'un couteau pointu.
3. Dans une terrine, mélangez les épices (sel, poivre, muscade) puis arrosez de Cognac. Frottez les lobes de cet assaisonnement, couvrez et laissez mariner jusqu'au lendemain.
4. Retirez le foie de la marinade, 1 heure avant de le cuire.
5. Préchauffez votre four à 70° et enfournez un plat couvert d'eau pour le bain-marie.
6. Disposez le foie dans une terrine légèrement trop grande, en tassant bien. Placez la terrine dans le bain-marie, couvrez et enfournez pendant 50 min à 125°C.
7. Laissez refroidir à température ambiante pendant 3 h et placez un poids sur la terrine, pour faire remonter le gras. Conservez au réfrigérateur durant 3 jours.
8. 15 min avant de servir, sortez la terrine du réfrigérateur. Coupez des tranches avec un couteau à lame large, trempé dans l'eau chaude.



CONSEILS DE COMPAGNONS

Pour dénervéz plus facilement le foie gras, placez le lobe dans un peu de lait glacé. Servez cette délicieuse terrine accompagnée de mescluns assaisonnés de quelques gouttes d'huile de noix et d'un délicieux pain de campagne. Enfin, disposez quelques cristaux de fleur de sel, la saveur du foie gras en sera meilleure.



BŒUF ROSSINI

 (facile) •  (cher)

POUR 4 PERS. 4 tranches de filet de bœuf achetées chez votre Compagnon du Goût • 200 g de foie gras de canard cru sélectionné par votre Compagnon du Goût • 3 dl de fond de veau • 1 dl de porto • 4 tranches de pain de mie sans croûte • 50 g de beurre • sel et poivre du moulin • en option : une truffe de 40 g

PRÉPARATION : 15 MIN • CUISSON : 15 MIN

1. Sortez du réfrigérateur les tournedos 1 h à l'avance.
2. Dans une sauteuse à fond épais, faites revenir 20 g de beurre jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur. Saisissez les tournedos 2 min de chaque côté. Couvrez-les pour les conserver au chaud.
3. Gardez le gras de cuisson et remettez la sauteuse sur le feu. Ajoutez le porto, puis le fond de veau, détachez les sucs de cuisson et laissez réduire 3 à 5 min, en fouettant. Passez la sauce au chinois.
4. Détaillez le foie gras en 4 tranches de 1 cm d'épaisseur. Dans une poêle chaude, snackez-les de chaque côté (1 min aller/retour : il faut que le foie gras reste rosé). Ajoutez la fleur de sel, le poivre puis déposez-les sur un papier absorbant.
5. Préchauffez votre four à 200°.
6. Faites réchauffer la sauce au bain marie, rajoutez un peu de beurre et la truffe en lamelles (garder 4 jolies lamelles pour la décoration)
7. Dans une sauteuse, remettez les tournedos à dorer légèrement. Arrosez-les de la sauce et réservez à feu doux.
8. Eteignez le four. Déposez les tranches de foie gras pour qu'elles soient bien chaudes. Toastez légèrement le pain de mie sans bord coupé à l'emporte pièces.
9. Dressez aussitôt en commençant par le tournedos puis le foie gras. Ajoutez un toast, nappez de sauce et terminez, si besoin, par la truffe.



CONSEILS DE COMPAGNONS

Accompagnez cette recette d'une purée maison montée à la crème. Pour une note encore plus festive, servez une poêlée de cèpes ou de girolles.



Les Compagnons du Goût sont un concept de Loste Tradi-France (marque déposée et protégée)

Rédacteur en chef : Virginie Zambardi • Edition :  • Crédits photos : Loste Tradi-France, Association Petits Princes - Visuels non contractuels

Reproduction interdite - Ne pas jeter sur la voie publique