

EDITO



LETTRE INFO

Goût Layon , une épicerie d'ici ... pour les enfants aussi !

C'est une aventure de remplir d'oignons le sachet sous l'œil attentif de son papa quand on a 3 ans !
C'est réjouissant d'aller acheter une baguette pour la première fois tout seul !

C'est grisant de partir avec son porte-monnaie pour acheter du beurre et un paquet de gâteaux !
C'est top d'aller avec ses copains,ines chercher une boisson et un paquet de chips qu'on ira grignoter en papotant !

Et ça c'est possible dans une épicerie de village, une place pour tous, un apprentissage, en totale confiance car à Goût Layon les épicières, bien souvent, connaissent les enfants. Et pour les clients en herbe l'accueil se fait encore plus attentif.

Goût Layon permet ainsi l'apprentissage, l'autonomie. Elle donne l'occasion, et à tout âge, de faire l'expérience de faire partie du village, le sentiment d'être intégré dans son environnement c'est précieux !

Participer à la décoration de Noël de l'épicerie est une étape de plus, celle de se sentir utile collectivement et joyeusement !

Une épicerie de village associative c'est tout ça, et nous, bénévoles, membres du conseil d'administration ou des pôles en faisons l'expérience joyeuse et collective de participer aux liens qui réchauffent ! Bientôt 17 ans que des habitants s'investissent dans cette aventure, n'hésitez pas à nous rejoindre !

Cette fin d'année, on vous souhaite de faire le plein de gourmandises, de provisions et de rencontres



*Ce 27 nov petits et grands embellissent l'épicerie aux couleurs de Noël,
ça brille jusque dans les yeux!*



PORTRAIT DE PRODUCTEUR



ATELIER BERLOT

Mardi 1er octobre, nous avons rendu visite à Emmanuelle, dirigeante passionnée de la marque Atelier Berlot.

Emmanuelle se décrit comme une créatrice, elle aime utiliser sa tête pour imaginer, et ses mains pour fabriquer.

Elle a déjà eu plusieurs vies, et vient du milieu de la restauration.

Elle avait un restaurant avec plusieurs associés qu'elle a vendu pour se consacrer à ce projet en solo.

Son objectif : créer des biscuits tellement gourmands, qu'à eux seuls, ils serviraient de dessert. Et comme elle sait qu'elle a la bougeotte, et qu'elle fonctionne au plaisir, elle a choisi un nom qui lui permet de créer d'autres choses, à l'envie.

D'ailleurs, savez-vous ce que signifie "Berlot" ?

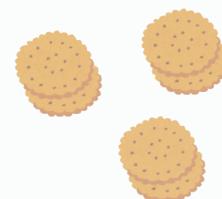
En patois angevins, ça veut dire "habitants de la rive gauche de la Loire".



En ce moment, il y a plusieurs références "fixes", mais aussi des références éphémères, en biscuits sucrés et salés, et un pâté en croûte, vendu en tranches, sous vide, ou en entier.

Nous avons eu le plaisir de goûter les références suivantes :

- chèvre des Ardoisières/quinoa d'Anjou
- Tomme Marguerite d'Anjou/Romarin
- Emmental/oignon frit
- Biscuits sésame/cacahuète/noix de Cajou/tournesol/Curry
- sablés au beurre (moulés avec un moule spécial, crée en 3D par son amoureux !)
- Croustifruits (mes préférés !)
- Chocolat



PORTRAIT DE PRODUCTEUR



Les ingrédients sont choisis avec soin, et les recettes "chargées" pour être goûteuses et gourmandes, le mot-clé d'Emmanuelle.

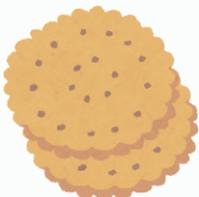
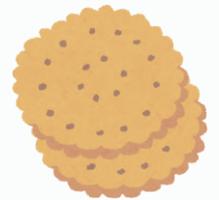
On note qu'elle a un partenariat avec les producteurs de chèvre et de tomme : elle récupère les surplus de production, invendus, les congèle et les utilise dans ses recettes. Ensuite, ses biscuits sont vendus sur les marchés desdits producteurs.

Emmanuelle est "la p'tite nouvelle" du collectif "C'est Bio l'Anjou", ça fait pile un an qu'elle a rejoint la structure.

Elle a pu y installer un laminoir, un pétrin, et, dernièrement, une ensacheuse. Elle continue cependant à emballer à la main les sablés au beurre, plus fragiles.

La production était distribuée sur les marchés jusqu'en juin 2024. Son objectif de production est 2 000 kg/an, et aujourd'hui, la commercialisation se fait uniquement sur des points de vente, 25 au total, dont l'épicerie Goût Layon depuis le mois de juin.

Merci Emmanuelle, pour ce joli moment,
Frédérique, et Bianca



ANIMATION PASSEE



Retour en image sur le marché des producteurs



Le soleil et la pluie avaient décidés de jouer à cache-cache pour cette deuxième édition du marché des producteurs ! Cela n'a pas empêché que la bonne humeur générale se répande et que nous passions une excellente matinée.

Elle fût achevée par un sympathique pique-nique où producteurs et habitants se sont retrouvés et partagés leurs provisions du jour.



ANIMATION PASSEE

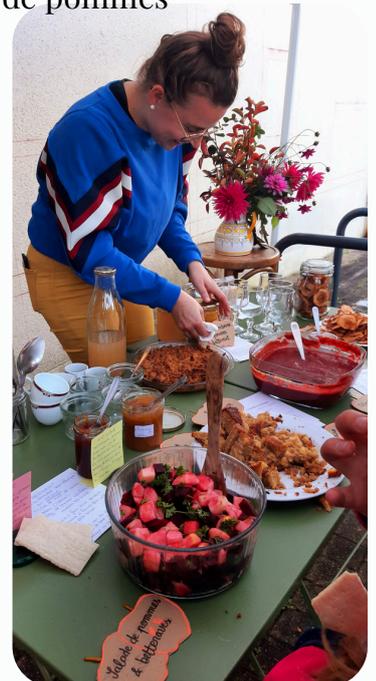
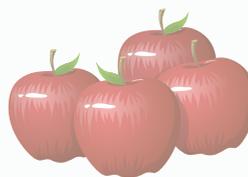


🍏 Retour sur l'animation "La Pomme sous toutes ses formes" 🍏



L'animation d'octobre à Goût Layon était bien de saison, d'autant que cette année la récolte de pommes a été très abondante. Nous avons imaginé "la pomme dans tous ses états". Beaucoup de gourmands petits et grands pour profiter de ce moment convivial et même pas mal de curieux, venus pour le Village d'artistes, ont pu découvrir le stand et faire par la même occasion un tour à l'épicerie ! Des chips de pommes au velouté de betteraves et de pommes, en passant par la salade d'automne, la compote pomme/butternut. Enfin en guise de dessert un crumble accompagné d'un jus de pommes chaud aux épices.

De quoi surprendre et se régaler. Vous trouverez ci-dessous les recettes.



LES RECETTES

Chips de pommes

préparation: 20 min / cuisson: 1h 45min

Ingrédients

4 pommes avec la peau

Préparation

1. Couper les pommes le plus finement possible après les avoir évidées et les placer sur du papier sulfurisé à 120°C pendant 1h45, chaleur tournante en ouvrant quelques instants le four pour laisser partir la vapeur.
2. Laisser refroidir les chips complètement avant de les placer dans un récipient hermétique. Elles se conservent jusqu'à 4 jours (s'il en reste !).



Compote onctueuse de pomme & courge butternut

portions: 6 / préparation: 15 min / cuisson: 20 min

Ingrédients

- 5 pommes, de préférence une variété peu acide
- 1/2 petite courge butternut
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
- Sirop d'agave (facultatif)
- 1/2 verre d'eau

Préparation

1. Pelez, évidez et découpez vos pommes et butternut en petits morceaux. Versez le tout dans une casserole avec l'eau, la vanille et la cannelle.
2. Faites mijoter à feu moyen-doux avec le couvercle pas tout à fait refermé (de façon à ce que la vapeur puisse quand même s'échapper un peu) en mélangeant régulièrement, pendant une vingtaine de minutes. Lorsque tous les morceaux sont tendres, coupez le feu et mixez le tout.
3. Laissez tiédir, puis réservez au froid au moins 2-3 heures avant de déguster, pour que la compote devienne onctueuse et que les saveurs se mêlent au mieux. Si elle ne vous semble pas assez sucrée, ajoutez un peu de sirop d'agave et mélangez bien.



Velouté de betterave, pomme, lait de coco & gingembre

portions: 6 / préparation: 15 min / cuisson: 45 min

Ingrédients

- 5/6 betteraves pelées et coupées en quartier (selon la taille)
- 2 pommes pelées, épépinées et coupées en quartier
- 2 cuillères à soupe d'huile de coco (ou de beurre)
- 1L de bouillon de légumes
- 1 tasse (250 mL) de lait de coco
- un morceau de gingembre haché
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à thé de curcuma en poudre
- sel et poivre au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Sur une plaque tapissée de papier parchemin, déposer les quartiers de betteraves, saler, poivrer et ajouter un filet d'huile végétale. Cuire une vingtaine de minutes ou jusqu'à ce que les betteraves soient tendres. * Vous pouvez aussi les cuire à l'eau pendant 20-30 min, dans ce cas ne les épluchez pas avant.
3. Dans une grande poêle, faire fondre l'huile de coco (ou le beurre), ajouter l'ail, les pommes, le gingembre, le curcuma, saler et poivrer généreusement.
4. Ajouter la betterave, et le bouillon de légumes, laisser mijoter une dizaine de minutes à feu moyen. Ajouter le lait de coco et réduire le tout en soupe lisse et onctueuse.
5. Rectifier l'assaisonnement au besoin.

LES RECETTES

Jus de pomme chaud aux agrumes & épices

Ingrédients

- 1 litre de jus de pommes (ou poires)
- 1 orange ou 3 clémentines (jus +zeste)
- ½ citron
- 2 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 1 petit morceau de gingembre frais
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- ½ gousse de vanille

Préparation

1. Verser le jus de pomme dans une casserole ou un faitout.
2. Laver soigneusement les fruits. Prélever les zestes de l'orange (ou clémentines) et du citron et les ajouter. Couper les agrumes en tranches et les réserver pour la fin de la recette. Briser l'étoile de badiane à la main pour qu'elle infuse davantage. Ouvrir la gousse de vanille en deux et ajouter ensuite toutes les épices sèches et fraîches dans la casserole. Bien mélanger.
3. Porter à ébullition et maintenir sur feu doux à tout petit frémissement en mélangeant régulièrement. Ne pas faire bouillir. Continuer cette étape pendant 10 min.
4. Choisir une carafe transparente, une bouteille ou encore un bocal ou une théière. Y placer les tranches d'orange... et de citron et verser le jus tel quel. Déguster chaud ou tiède façon vin chaud !
Délicieux avec des crêpes façon cidre !

Une recette proposée par Chrystelle de la ferme de la Motte



Crumble à la pomme

portions: 6 / préparation: 15 min / cuisson: 25 min

Ingrédients

- 8 pommes pelées et coupées en morceaux
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
- 150 g de farine
- 60 g de cassonade
- 1 cuillère à café de cannelle
- 100g de beurre demi-sel en dés

Préparation

1. Dans un moule beurré, déposer les morceaux de pommes, ajouter le sirop d'érable et mélanger.
2. Allumer le four à 180°C et enfourner le moule pendant la préparation du croustillant.
3. Préparer le croustillant en mélangeant dans un cul de poule d'abord les ingrédients secs : farine, cassonade et cannelle. Ajouter les dés de beurre demi-sel et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse.
4. Recouvrir les pommes au four avec le croustillant (sans se brûler!)
5. Cuire 25 minutes au four, laisser tiédir



Gâteau fondant pomme cannelle

préparation: 15 min / cuisson: 35 min

Ingrédients

- 180g de beurre
- ½ sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 200g sucre roux en poudre
- 180g farine
- 3 œufs
- 2 pommes granny (ou autre pomme)
- 2 cuillère à café de cannelle

Préparation

1. préchauffer le four à 190°
2. Mélanger tous les ingrédients sauf les pommes. L'ordre n'a pas trop d'importance mais veiller à bien fouetter le tout pour ne pas avoir de grumeaux
3. Peler les pommes et les couper en dés.
4. Ajouter les pommes à la préparation et mélanger.
5. Beurrer et fariner un moule à cake et verser la préparation.
6. Enfourner environ 35 minutes.

LA BOITE A SUGGESTION



Les réponses



Réponse concernant le café d'orge:

C'est une demande intéressante qui sera discuté lors de la prochaine réunion du pôle produit qui se retrouve en début d'année prochaine.



La balance tant attendue au rayon vrac est bien là !

Elle vous permet d'évaluer le coût de vos produits secs en vrac. Mais ce sont toujours les épicières qui pèsent le produit final en caisse.





BEVEVOLES DU DIMANCHE



Un coup de main pour l'épicerie !

Si vous appréciez que le dimanche Goût Layon soit ouvert avec un café ou une tisane offerts et le rayon fromage opérationnel, il faut que deux bénévoles viennent aider Martine, Céline, Aude, Gisèle ou Cécile qui sont à la caisse.

Très régulièrement le planning est à flux tendu et au dernier moment l'un ou l'autre accepte. D'ailleurs nous les en remercions vivement. Mais c'est un "vrai stress" pour les employées de l'épicerie qui ne peuvent faire face à toutes les tâches. D'autant qu'en ce moment, le dimanche il y a affluence !

Alors MERCI pour vos inscriptions. N'hésitez pas à contacter l'un ou l'autre membre du CA si vous voulez découvrir ce sympathique "bénévolat du dimanche" même très ponctuel. Une petite initiation est prévue mais pas de crainte vous aurez un binôme le jour J.

Et n'hésitez pas à en parler autour de vous !



PROCHAINE ANIMATION



Nous y serons !

MARCHÉ DE NOËL

Ouvert à tous

13 DECEMBRE

18h30 à 21h Salle du Mail

Chants des enfants à 19H

Exposants

FLEURS D'ARGILE
LA COMMANDERIE DE L'ÉRABLIÈRE
LE CARRÉ DE RABLAY
LE PETIT CHAMP
LES BIJOUX DE SOLENNE
LES RUCHERS DE LÉO
LES SACS DE MANOU
SYLVAIN DUCROT LITHOTHÉRAPIE
...

Vin chaud et jus de pommes
Dégustation par Goût Layon

