

# EPICERIE LONAY DE

## AUX 4 SAISONS

feuille de communication

automne 2015

Grittibenz (bonhomme en pâte), St-Nicolas, spéculos, pain d'épices, miroirs, macarons, amaretti, leckerlis, brownies, biscuits à l'anis, bricelets, étoiles à la cannelle, panettone, milanais, bruns de Bâle, sablés, croissants à la vanille, anneaux aux amandes: c'est le temps de sortir nos recettes de biscuits de Noël. A chacun(e) sa spécialité, ses secrets de fabrication et sa tradition familiale. Les biscuits de Noël, c'est le plaisir de se trouver dans les odeurs des fournées, dans l'héritage des livres de nos mamans et grand-mamans ou dans l'innovation d'une recette échangée entre ami(e)s ou voisin(e)s. Et puis, c'est l'occasion d'offrir un peu de douceur autour de nous ou de réunir nos proches autour du plaisir de confectionner et façonner ensemble.

Et si on partageait nos biscuits et échangeait nos recettes à l'Epicerie ?

**Nous vous offrons 200g. de beurre et un kilo de sucre pour chaque cuisson proposée à la dégustation.**

On se réjouit de voir la diversité, la pluralité et la subtilité de vos biscuits. On vous attend du 14 au 24 décembre pour dix jours de gourmandise.

*Nicole Goetschi Danesi, membre du comité de l'Association de l'Epicerie*

## **UN PRODUIT DE L'ÉPICERIE :**

### **Le saumon d'Écosse fumé**

Il vient d'Écosse, mais aussi d'un fumoir artisanal, à Servion, « l'Armoire à Brume ».

Originaires de la région du Jorat, ces épicuriens passionnés par la recherche de traditions ancestrales et par l'envie de découvrir de nouveaux saveurs sont motivés par le travail de qualité et le partage de leurs découvertes.

Ils ont élaboré leurs produits pendant cinq ans dans la maison familiale. Cette période leur a permis de faire évoluer et d'affiner la gamme des saveurs et la stabilité de leurs produits ainsi que de bien choisir leurs matières premières et leurs fournisseurs (partenaires) afin d'obtenir des goûts uniques accompagnés d'un savoir-faire artisanal inédit.

Par exemple, le fameux **saumon de Pépé**, un saumon écossais, au miel, au sirop d'Érable, au poivre du Sichuan, au coriandre et au whisky.

« Pépé, c'est l'homme qui m'a transmis le «virus » de la pêche et la passion des saumons. Aujourd'hui au paradis des pêcheurs, il doit peut-être sourire de tout cela... »

Le filet de saumon que vous allez déguster vient d'Écosse, il est certifié label rouge®. Cela garantit une qualité gustative des chairs et une faible teneur en matières grasses (max. 15%). Les poissons sont importés entiers pour être travaillés artisanalement dans notre atelier. Les filets sont levés manuellement et les arêtes restantes sont retirées une à une. Les opérations de salage, de marinage, de fumage avec des sciures sélectionnées et de séchage s'échelonnent sur 4 jours environ. »

**Suggestions :** couper des tranches de 5 à 6 mm, déguster avec un filet d'huile d'olive à la vanille et un pain paysan.

Accompagnement : vin blanc sec ou, pour les amateurs, un whisky » *S. Porchet*

Extrait du site <http://www.armoireabrume.ch/main/accueil>

## UNE BENEVOLE DE L'EPICERIE

Olga tient l'Epicerie tous les jeudis après-midis. Elle a toujours aimé la vente et c'est le contact avec les clients qu'elle apprécie. Les produits qu'elle préfère sont les produits frais et c'est avec délectation qu'elle évoque le jambon de Vuillerens, les pâtés d'Etagnières (les meilleurs qui existent) ou le Moliterno, ce fromage de brebis aux truffes qui rappelle le Pecorino.

A Lonay, elle aime la taille de la Commune, où il fait si bon vivre. En décembre, durant une semaine, elle réalise des biscuits de Noël qu'elle offre autour d'elle et partagera avec nous à l'Epicerie. Venez donc les déguster ou mettez-vous à vos fourneaux, Olga nous révèle même quelques uns de ses secrets !



### Les biscuits d'Olga:

#### Macarons aux noisettes

3 blancs d'œufs frais  
1 pincée de sel  
150 g de sucre  
1 citron bio, zeste et le jus d'un demi citron  
300 à 350g de noisettes moulues

Battre en neige très ferme le blanc d'œuf avec le sel, ajouter la moitié de sucre, continuer à fouetter jusqu'à ce que l'appareil brille, mélanger et incorporer les noisettes, le reste de sucre, le zeste et le jus de citron. A l'aide de de cuillères à café, former de petits tas ou des barquettes, garnir d'une noisette entière.

Laisser sécher à température ambiante, 5 à 6 heures ou pendant la nuit.

Cuire 8 à 12 minutes au milieu du four préchauffé à 180 degrés

#### Cœurs au Gingembre

100 g de gingembre confit  
250 g de farine  
150 g de sucre glace  
50 g d'amandes moulues  
200 g de beurre ou margarine  
1 oeuf  
100g de chocolat noir ou au lait pour le glaçage

Hacher très fin le gingembre. Travailler au fouet, puis à la main la farine, le sucre glace, les amandes, l'œuf le gingembre et le beurre ramolli. Former une boule. Emballer la pâte et la laisser reposer 30 minutes au frigo. Abaisser la pâte par portions sur la table enfarinée ou entre deux feuilles de papier saran à 2mm d'épaisseur. Déposer sur une plaque avec une feuille de cuisson ou plaque beurrée. Glisser au four sur la troisième rainure préchauffé à 200° pendant environ 15 min. la première plaque, puis plus que 10 min. les suivantes. Laisser refroidir, tremper la moitié du cœur dans le chocolat fondu chaud ou les peindre avec un pinceau. Laisser sécher.

## LES INFORMATIONS DE L'EPICERIE

### Horaires des fêtes de Noël

Lundi 21 décembre	7h30-12h30	15h30-19h00
Mardi 22 décembre	7h30-12h30	15h30-19h00
Mercredi 23 décembre	7h30-12h30	FERME
Jeudi 24 décembre	7h30-12h30	FERME
Vendredi 25 décembre	FERME	FERME
Samedi 26 décembre	7h30-12h30	FERME
Dimanche 27 décembre	7h30-12h30	FERME
Lundi 28 décembre	7h30-12h30	15h30-19h00
Mardi 29 décembre	7h30-12h30	15h30-19h00
Mercredi 30 décembre	7h30-12h30	FERME
Jeudi 31 décembre	7h30-12h30	FERME
Vendredi 1 <sup>er</sup> janvier	FERME	FERME
Samedi 2 janvier	7h30-12h30	FERME
Dimanche 3 janvier	7h30-12h30	FERME

### Les manifestations de l'Association pour l'Epicerie

**Jeudi 10 décembre** 18h00-19h30 **Fenêtre de  
l'Avent**

**Du 7 au 12 décembre** dégustation de pain d'épices  
maison

**Du 14 décembre au 25 décembre** dégustation des  
biscuits de Noël

### Les petites annonces de l'Epicerie

**Annoncez-nous vos événements et manifestations auprès  
de l'Epicerie ou [contact@epicriedelonay.ch](mailto:contact@epicriedelonay.ch)**