



RETOUR



ACCUEIL

FESTIVAL DES SOUPES 2013

Les Recettes

Festival des Soupes 2013



SOIREES DANS LES VILLAGES
FICHE D'INSCRIPTION DU CANDIDAT

A RETOURNER
DANS VOTRE MAIRIE

NOM DU VILLAGE PARTICIPANT ENTRECHAUX
NOM-PRENO Mlle COLLE Virginie classe GS/CP
ADRESSE

NOM DE LA SOUPE PRESENTEE (une cocotte familiale de 10 litres à préparer) :
le velouté des marmitons

INGREDIENTS UTILISES (avec les quantités) : 5 potimarrons
20 à 25 carottes 15 à 20 pommes de terre 200 cl
de crème fraîche sel poivre ail
10 bouillons de volaille ou boeuf 1kg chataignes

RECETTE COMPLETE DE LA SOUPE :
Couper égrainer les potimarrons
couper et éplucher les carottes et les pommes
de terre
faire revenir dans un peu d'huile d'olive l'ail
écrasé
Incorporer les légumes et couvrir d'eau
Ajouter les bouillons de volaille, sel et poivre
laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que les
carottes soient tendres et laisser tiédir
Passer au mixeur et ajouter la crème fraîche et les
miettes de chataignes

APPORTER A 18H45 LA COCOTTE DE SOUPE CHAUDE AVEC UNE LOUCHE DE SERVICE.

Classe de Virginie Collé – ENTRECHAUX

VENDREDI 11 SEPTEMBRE : LE FESTIVAL DES SOUPES À ENTRECHAUX

14 soupes étaient en lice et c'est la classe grande section et CP de Mme Virginie Collé qui ira en finale avec «le velouté des marmitons» au potimarron, pommes de terre et carottes. Les 20 élèves de classe rejoueront leur soupe le 15 novembre à Vaison-la-Romaine

Festival des Soupes 2013



SOIREEES DANS LES VILLAGES FICHE D'INSCRIPTION DU CANDIDAT

A RETOURNER
DANS VOTRE MAIRIE

NOM DU VILLAGE PARTICIPANT *Roaix 84110*
NOM-PRENOM *Sampedro Johan*

NOM DE LA SOUPE PRESENTEE (une cocotte familiale de 10 litres à préparer) :

L'automne

INGREDIENTS UTILISES (avec les quantités) : *200g butternut, 200g patisson,
200g potiron, 200g citrouille, 200g potimarron, 100g carottes,
100g pommes de terre*

RECETTE COMPLETE DE LA SOUPE : *pelez les légumes et les couper en
dés, les mettre dans une casserole et faire cuire en rajoutant un peu
d'huile de tournesol. Quand les légumes commencent à cuire rajouter
de l'eau jusqu'à ce qu'il y en ai à peine au dessus des légumes. Rajouter
des herbes de provence, des clous de girofle moulus, du gingembre moulu,
de la noix de muscade et un peu de cannelle. Saler, poivrer,
laissez mijoter et mixer quand les légumes sont bien cuits et
laissez mijoter pendant 5 minutes puis servir.*

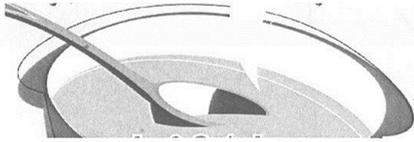
APPORTER A 18H45 LA COCOTTE DE SOUPE CHAUDE AVEC UNE LOUCHE DE SERVICE.

Johan Sampedro – Roaix

SAMEDI 12 OCTOBRE : LE FESTIVAL DES SOUPES À ROAIX

8 soupes en lice et c'est Johan Sampedro, 13 ans, qui a été intronisé dans la Confrérie des Louchiers grâce à sa «soupe automnale» au potiron, potimarron et pâtisson. A suivre à la Grande Finale.

Festival des Soupes 2013



SOIREE DANS LES VILLAGES
FICHE D'INSCRIPTION DU CANDIDAT

A RETOURNER
DANS VOTRE MAIRIE

NOM DU VILLAGE PARTICIPANT Buisson
NOM-PRENOM BESSON Jean Claude

NOM DE LA SOUPE PRESENTEE (une cocotte familiale de 10 litres à préparer) :
Velouté de petits pois à la coriandre

INGREDIENTS UTILISES (avec les quantités) : Pour 6 personnes (1.5 ltr)
500g de petits pois (frais ou surgelés) 1 oignon
1 pomme de terre 20g de beurre 1.5 cl de crème
fraîche 1 bouillon de poule coriandre fraîche
sel poivre

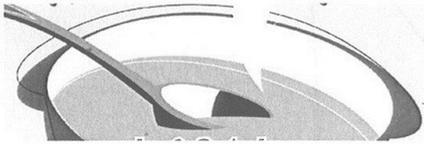
RECETTE COMPLETE DE LA SOUPE : Faire suer les oignons dans
le beurre puis ajouter les petits pois et la pomme de
terre puis le bouillon de poule laisser cuire
15 à 20 mn. Retirer du feu puis mixer le tout
filtrer au chinois ajouter la crème fraîche
saler et poivre. Ajouter ensuite la coriandre
hachée et laisser mijoter 5 minutes
(la coriandre ayant un goût très prononcé l'ajouter
peu à peu. Il en faut un peu afin qu'elle ne domine
pas trop). Le velouté peut se déguster chaud
ou froid

APPORTER A 18H45 LA COCOTTE DE SOUPE CHAUDE AVEC UNE LOUCHE DE SERVICE.

MARDI 15 OCTOBRE : LE FESTIVAL DES SOUPES À BUISSON

8 soupes en lice et c'est Jean-Claude Besson, déjà finaliste en 2011, qui a gagné avec un « velouté de petits pois à la coriandre ».

Festival des Soupes 2013



SOIREEES DANS LES VILLAGES
FICHE D'INSCRIPTION DU CANDIDAT

A RETOURNER
DANS VOTRE MAIRIE

NOM DU VILLAGE PARTICIPANT..... Brantes
NOM-PRENO..... BERNARD Aline

NOM DE LA SOUPE PRESENTEE (une cocotte familiale de 10 litres à préparer) :

..... Nostalgiques Topinambours

INGREDIENTS UTILISES (avec les quantités) (pour 6 p).....

500g Topinambours - 25cl de crème fraîche / cube
de bouillon (Vol au lb) / 2cs à s huile olive / 2cs à c miel /
noix muscade - Sel Poivre

RECETTE COMPLETE DE LA SOUPE :

J'ai versé les Topinambours
pelés et coupés en petits morceaux dans huile
olive puis ajouté le miel laissez cuire 2 mn.
Dans une casserole versez l'eau portez à
ébullition ajoutez les cubes et la crème
laissez cuire à feu très doux 40 mn.
mixer Salez Poivrez Saupoudrez de
noix muscade

APPORTER A 18H45 LA COCOTTE DE SOUPE CHAUDE AVEC UNE LOUCHE DE SERVICE.

SAMEDI 19 OCTOBRE : LE FESTIVAL DES SOUPES À SAVOILLANS

dans la vallée du Toulourenc.

Record de participation cette année avec 18 soupes en lice pour les 3 villages de la vallée.

C'est Aline Bernard du village de Brantes qui reçu la louche en bois d'olivier de la Confrérie des Louchiers grâce à « sa soupe nostalgique aux topinambours ».

SOUPE POTIRON COCO GINGEMBRE

de La Ramade
Foyer de Vie
à Villedieu.

Pour 4 personnes

250 gr de potiron (nous avons utilisé une courge musquée de Provence et une violine)

1 litre de lait de coco

1 morceau de gingembre frais + en poudre

1 cube de bouillon

1 oignon

2 gousses d'ail

Huile d'olive

Couper le potiron en gros cubes. Les faire rôtir à four (200°C) avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.

Pendant ce temps faire revenir dans une casserole (celle dans laquelle vous voulez faire mijoter la soupe) l'oignon, l'ail et le gingembre râpé.

Ajouter le potiron et écraser le tout avec un presse purée

Dissoudre le cube de bouillon dans un peu d'eau chaude, mélanger au lait de coco et ajouter peu à peu jusqu'à obtenir la consistance et quantité désirée. (le lait de coco ne doit pas bouillir).

Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 5 à 10 mn.

Ajuster la quantité de gingembre en fin de cuisson.

Pour une soupe moins épaisse : moitié lait de coco moitié bouillon.

JEUDI 24 OCTOBRE : LE FESTIVAL DES SOUPES À VILLEDIEU

Une soirée tellement douce pour la saison que la dégustation des 9 soupes en concours s'est faite sur le parvis de la salle des fêtes. Nous aurons le plaisir de goûter à nouveau à la Grande Finale, la soupe potiron, coco et gingembre du foyer de vie La Ramade qui a remporté le diplôme de la Confrérie des Louchiers cette année. Merci aux résidentes de La Ramade : Gisèle, Rosana, Agathe, Cindy et Valérie et à leurs éducateurs pour leur participation fidèle et sans relâche au Festival des Soupes depuis sa création. Alors venez soutenir, les super cuisinières le 15 novembre prochain à l'Espace Culturel de Vaison-la-Romaine !

Velouté de pois cassés au chou vert et petits légumes

de Guy Chauvin
à Rasteau

Ingrédients pour 8 personnes environ

2 oignons
2 gousses d'ail
4 courgettes
4 carottes
½ chou vert
500 g de pois cassés
2,5 l de bouillon de volaille
½ l de crème fraîche
1 cuillère à soupe de curry
1 cuillère à café de gingembre
huile d'olive

Préparer le bouillon de volaille. Peler et hacher courgettes et carottes. Emincer le chou vert. Hacher les oignons.

Dans un grand faitout, faire revenir les oignons hachés dans de l'huile d'olive, pendant 5mn à feu doux sans qu'ils brûissent. Incorporer les gousses d'ail entières, le curry et le gingembre. Bien mélanger et faire revenir 2 mn. Ajouter les pois cassés et mélanger, puis ajoutez les légumes (courgettes, carottes et chou vert). Bien mélanger et laisser cuire 2 mn.

Ajouter le bouillon de volaille. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire 1h, sans couvrir complètement.

Mixer l'ensemble. Ajouter la crème fraîche.

Attention, s'il reste trop de bouillon, en enlever un peu avant de mixer, pour éventuellement le rajouter après l'ajout de crème fraîche. Il faut obtenir la consistance du velouté ni trop épais, ni trop liquide.

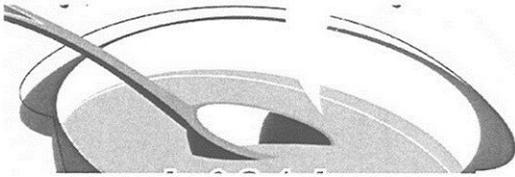
Réchauffer à feu doux avant de servir.

On peut ajouter quelques brisures de lardons fumés dans l'assiette (rapés de lardons fumés disponibles en grande surface).

LUNDI 21 OCTOBRE : LE FESTIVAL DES SOUPES À RASTEAU

Au dernier moment, la soirée a dû être reportée au lendemain à cause d'une coupure d'électricité générale dans tout le village pendant plus de 12h (Due aux orages violents du week-end). Pas facile à gérer, mais Les organisateurs : la mairie et le centre d'accueil CLAEP, se sont débrouillés comme des chefs. Donc : -5 soupes en lice in extremis, et c'est notre correspondant de presse local Guy Chauvin qui ira en finale avec un velouté de pois cassés au chou vert et petits légumes. Un repas improvisé le jour même pour faire la fête après la dégustation des soupes : une centaine de personnes était là pour chanter avec les tambourinaires Voconces. Chapeau à tout le village et à Guy Chauvin déjà finaliste en 2009.

Festival des Soupes 2013



SOIREEES DANS LES VILLAGES
FICHE D' INSCRIPTION DU CANDIDAT

A RETOURNER
DANS VOTRE MAIRIE

NOM DU VILLAGE PARTICIPANT..... *St Marcellin les Vaison*
NOM-PRENOM..... *BARNOUIN Jean Baptiste et Julien*

NOM DE LA SOUPE PRESENTEE (une cocotte familiale de 10 litres à préparer) :

..... *Soupe de potiron aux moules*

INGREDIENTS UTILISES (avec les quantités) :..... *1 potiron moyen que l'on évideira pour présenter la soupe - 3 gousses d'ail - sach. de bouillon de volaille - 1kg de moules - 20cl de crème fraîche - 1 échalotte - 20cl de vin blanc - 1 dose de safran*

RECETTE COMPLETE DE LA SOUPE : *Faire cuire les moules 10 minutes avec l'échalotte et le vin blanc - Décortiquer et réserver les moules - Faire réduire le jus de moitié et réserver - A la vapeur, faire blanchir les potirons coupés en morceaux et les gousses d'ail pendant 40 minutes - Passer la chair en dés et l'ail au moulin à légumes - Mettre à chauffer la purée obtenue avec le bouillon de volaille, le jus de moules, puis ajouter la crème et le safran. Cuire 5 minutes et verser dans le potiron, ajouter les moules, un peu de persil ou ciboulette*

APPORTER A 18H45 LA COCOTTE DE SOUPE CHAUDE AVEC UNE LOUCHE DE SERVICE.

VENDREDI 1ER NOVEMBRE, LE FESTIVAL DES SOUPES À ST MARCELLIN LES VAISON.

8 soupes en compétition présentées dans l'enceinte de l'école du village et le repas organisé par l'APE (association des parents d'élèves) servi sous une grande tente.
Ambiance chaleureuse ; on a chanté et dansé !

Les gagnants de la soirée : 2 frères, Jean-Baptiste (12 ans) et Julien (7 ans) Barnouin avec une soupe potiron aux moules.

La soupe de Fenouil de Noëlle Boyer
Puyméras

Eau 750 ml.
Fenouil 2
Celeri 1 branche (petite)
Oignon 2
Pomme terre 3 (petite)
Ail 4 gousses
Cumin 1 pincée
Faire fondre tous les ingrédients
dans de l'huile d'olive.
Quand tout est bien revenu
ajouter Sel. Poivre Cumin
Et les 750 ml d'eau chaude.
Si eau froide raidi la pomme de terre
cuire 20 mn minimum à feu doux
ou si possible laisser mijoter
à feu très doux 40 mn -
(beaucoup plus goûteuse)

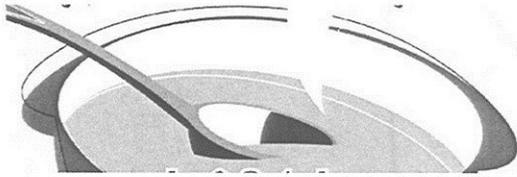
LE FESTIVAL DES SOUPES FAIT DU CHEMIN : JEUDI 31 OCTOBRE IL S'EST ARRÊTÉ À PUYMÉRAS.

7 soupes en lice et un public très nombreux pour les déguster.

C'est la soupe fenouil et céleri qui sera rejouée à la Grande Finale par Noëlle Boyer.

Sera-t-elle aussi bonne ? Verdict le 15 novembre prochain.

Festival des Soupes 2013



SOIREEES DANS LES VILLAGES
FICHE D' INSCRIPTION DU CANDIDAT

A RETOURNER
DANS VOTRE MAIRIE

NOM DU VILLAGE PARTICIPANT..... CRESTET
NOM-PRENOU..... BERTET Claude
ADRESSE..... crestet

NOM DE LA SOUPE PRESENTEE (une cocotte familiale de 10 litres à préparer) :
Soupe Halloween - Patates douces et cèpes

INGREDIENTS UTILISES (avec les quantités) :
6 l de bouillon de poule
1 kg de patates douces
300 g de cèpes Sel-poivre
20 cl crème fraîche

RECETTE COMPLETE DE LA SOUPE : Cuire les patates
douces avec le bouillon de poule environ
30 mn
Ajouter les cèpes, le bouquet garni
Sel et poivre
Mixer et Ajouter la crème fraîche

APPORTER A 18H45 LA COCOTTE DE SOUPE CHAUDE AVEC UNE LOUCHE DE SERVICE.

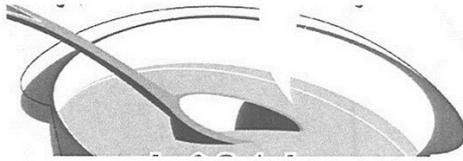
SAMEDI 2 NOVEMBRE, NOUS ÉTIENS DANS LE CHARMANT VILLAGE DE CRESTET.

Dégustation des 12 soupes en lice sous le porche des écoles et repas dans la salle des fêtes.

Du haut niveau et une participation importante des enfants du village.

C'est Claude Bertet, grand vainqueur du Festival des Soupes 2011, qui ira en Finale avec sa soupe
"Halloween" aux patates douces et cèpes.

Festival des Soupes 2013



SOIREEES DANS LES VILLAGES
FICHE D' INSCRIPTION DU CANDIDAT

A RETOURNER
DANS VOTRE MAIRIE

VAISON LA ROMAINE

Mardi 5 novembre, le Festival des Soupes s'est déroulé à Vaison, à l'Espace Culturel.

La soirée était organisée par le Team Vasio Romain avec les 25 pilotes, co-pilotes et mécanos du rallye de Monté Carlo historique. Un triomphe avec 20 soupes en lice et une salle pleine de public. Une ambiance chaleureuse très appréciée par quelques américains du colorado et des canadiens venus partager ce moment de convivialité.

Le gagnant de la soirée est le jeune Xavier Marin , 13 ans, collégien à Vaison-la-Romaine avec une soupe petit-pois et menthe. Bravo à ce cuisinier en herbe si sympathique ! **FRANCE 3** est venu filmer la soirée après avoir suivi des candidates au cours de la réalisation de leur recette à domicile; interview du public, d'une diététicienne vaisonnaise au centre Studio Form, de la Grande Louchière de la Confrérie des Louchiers.... A retrouver dans l'émission "METEO A LA CARTE" diffusée tous les jours en semaine à 12h55. Promis ! on vous communique la date exacte de diffusion dès que nous en avons connaissance. A bientôt !

