

Le magazine de La Poularde...

Le magazine de la
Confrérie de la Poularde
au **Vin jaune**
et aux **Morilles**

Siège social
Castel Damandre
18, rue de la Cascade
39600 - Les Planches-en-Arbois
Tél. 03 84 66 08 17
hotel@casteldamandre.com
www.casteldamandre.com

N° HIVER 2015



Présidente
Michelle DELAVENNE

Vice-Président
Alain MADELEINE

Secrétaire Général
Jean GARNIER

Haut-Vinothécaire & Trésorier
Jean-François MICHELIN

Volaillère
Rachel BOISARD

Ambassadrice
Martine PINGAT

LES VOEUX DE LA PRÉSIDENTE

Mes Chers Membres,
Chers Amis,

Passer les fêtes de fin d'année en famille, ou avec ses amis, a toujours une importance toute particulière. Ce sont des minutes précieuses, où la vie reprend tout son sens. Où les visages de nos parents, de nos enfants, de nos proches, sont là pour nous rappeler que la joie, la solidarité, le plaisir de moments simples et partagés, sont au cœur de nos existences.

A l'aube de cette nouvelle année, permettez moi de vous transmettre mes vœux les plus chaleureux pour que 2016 vous apporte, à vous-même et à tous ceux qui vous sont chers, de nombreuses joies, de multiples moments de bonheur, ainsi que la réussite dans tous vos projets personnels et professionnels.

En formulant ces vœux, je ne saurais, bien évidemment oublier, notre belle Association, au centre de notre vie quotidienne, mais aussi de bien de nos aspirations et motivations, par les valeurs qu'elle représente incarnées en chacun d'entre vous.

Je veux vous dire également combien j'ai été honoré d'être votre représentante dans de telles circonstances ; soyez assurés pour cela de toute ma gratitude.

Avec les fêtes, c'est le temps du répit. Le temps aussi de faire les comptes de l'année écoulée. Le temps, enfin, de regarder vers l'avant.

Bonne et heureuse année à toutes et à tous.

Michelle DELAVENNE
Présidente



Rédaction & Service de Presse
Jean-Paul BRANLARD
<http://droit.et.gastronomie.free.fr>
Syndicat des Journalistes de la Presse Périodique
<http://www.sjpp.fr>
Carte de Presse SJPP 2016 n° 6109213
Association Professionnelle des Chroniqueurs
et Informateurs de la Gastronomie et du Vin
<http://www.apcig.org>

BONNE
et
HEUREUSE
année
2016



LiberFaber ©

Les beaux livres...



Madame est servie

Ce beau livre, signé **Caterina Reviglio Sonnino**, a pour but de vous faire aimer l'Art de recevoir pour charmer vos invités ; il vous fera connaître et apprécier les règles du **savoir-vivre** comme signe de respect d'autrui et comprendre quand et comment les mettre en pratique pour assurer la sérénité de vos hôtes.

Cet ouvrage (22,5x22,5, 251 p., photographies couleurs, formule papier 25 € ; E-book 12 €) bilingue français-italien) vous guide dans le choix de l'invitation, dans la compilation de la liste des invités, dans la composition d'un menu idéal. Vous trouverez des suggestions et des conseils pour organiser un déjeuner, un mariage, un anniversaire, avec goût et élégance. Quelques indications sur la symbolique des couleurs vous permettront de transmettre émotions et états d'âme grâce à la décoration de la table.

Indian party, dîner en rose, le repas de Noël : organisations à copier ou desquelles s'inspirer et réussir, avec vos hôtes, dans l'art enchanteur d'émerveiller !

"Madame est servie" a été primé avec le **Gourmand World Cookbook Award 2012**, "Special Award of the International Jury" (Académie Gourmande, Édouard Cointreau).

Editions LiberFaber

A propos de l'Auteur

Caterina Reviglio Sonnino est née à Turin, ville où elle a commencé son parcours professionnel en 1985, en s'occupant de l'art de la réception, collaborant avec de grandes maisons françaises : Hermès, Bernardaud, Saint Louis. Caterina vit et travaille depuis plus de quinze ans en Principauté de Monaco où elle dirige la société qui porte son nom, chargée de l'organisation et de la mise en place d'événements et de mariages.

Par ailleurs, **Caterina Reviglio Sonnino** a est membre fondateur de la maison d'édition **LiberFaber**, secrétaire générale de l'Association Femmes Chefs d'Entreprise de Monaco, membre du Garden Club de Monaco, de l'Association Femmes Leaders Mondiales Monaco et du P.E.N. Club de Monaco.

« La beauté naît souvent de la rencontre équilibrée entre plusieurs éléments qui se complètent avec bonheur ». C'est manifestement le cas ici, avec ces trois ouvrages publiés aux Editions LiberFaber

<http://liberfaber.com/fr>



Dans la lecture solitaire, l'homme qui se cherche lui-même a quelque chance de se rencontrer.

<http://liberfaber.com/fr>

Vient de paraître

Les atmosphères de Madame est servie

"Les Atmosphères de Madame est servie" vous ouvre un monde magnifique, magique, fait de mises en scène, de créations, de fleurs mais, également de sentiments et de joie.

Les quatorze « atmosphères » de ce livre (22,5x22,5, 240 p., magnifiques photographies couleurs, 25 € formule papier ; bilingue français-italien) vous passionneront et vous enthousiasmeront, car chacune raconte une histoire captivante, vous surprend avec un détail agréable, vous fascine avec l'idée qui a guidée l'Auteur, **Caterina Reviglio Sonnino**, et, par là même vous communique la passion qui l'a animée.

Les lumières d'un mariage sur une plage au coucher du soleil, la simplicité d'une Garden Party au milieu de corbeilles remplies de roses, la douceur du repas de Pâques, l'enchantement d'une fable pour la table d'automne, l'atmosphère élégante de la table contemporaine, la table de Noël avec des biscuits en pain d'épices dans des jardins anglais : tout est à découvrir dans les merveilleuses photographies de ce livre.

"Les Atmosphères de Madame est servie", c'est comme un voyage imaginaire dans la beauté des émotions, pour le lecteur, pour ses futurs invités et pour tous ceux que nous aimons.

Editions LiberFaber

Vient de paraître

"Les secrets d'un chef... dans la nature" nous permettent de découvrir une cuisine un peu particulière, puisqu'elle utilise certains ingrédients qu'on ne peut se procurer dans le commerce. Les Auteurs, **Alain Hastain** et **Charles-Erick Labadille**, cherchent à opérer une sorte de « réhabilitation » des végétaux sauvages comestibles ou, plus précisément, des plantes qui poussent spontanément et « librement » dans les campagnes et même en ville !

Ce livre (24x26, 144 p., formule papier 28 € ; E-book 14 €), magnifiquement illustré, se compose d'un répertoire de **280 plantes comestibles**, classifiées par famille botanique, d'une cinquantaine de fiches techniques de plantes utilisées pour la préparation des recettes proposées et, surtout, de **56 recettes** organisées par type de paysage.

Alain Hastain, cuisinier avec talent et une jolie inspiration ; il est aidé en cela par **Charles-Erick Labadille**, géographe et docteur en biologie.

Editions LiberFaber

A propos des Auteurs

Alain Hastain, originaire de Normandie (Falaise dans le Calvados) s'engage dès sa quinzième dans un apprentissage qu'il mène de 1964 à 1967 à la Renaissance à Argentan. Il part ensuite à Paris et intègre l'équipe de la Pâtisserie périgourdine, l'Hôtel du Crillon, puis la Société des Hôtels et Casinos de Deauville. Il revient au pays et s'installe à Falaise en 1982 où il tient depuis 33 ans un restaurant un peu particulier, puisqu'il met la nature en assiette ! Aujourd'hui, Alain Hastain transmet les secrets qu'il a « concoctés » tout au long de sa carrière. Ce livre, fruit de 50 années de métier, constitue donc l'héritage culinaire de ce chef.

Charles-Erick Labadille, géographe et docteur en biologie a été directeur d'un Centre Permanent d'Initiatives à l'Environnement, puis d'un Parc Naturel Régional. C'est dire qu'il se passionne et qu'il écrit sur la botanique, la phytosociologie et l'ethnobiologie, mais aussi le tourisme vert (et même sur la fiction et la musique).

