



# AGROÉCOLOGIE

## Un dîner de fête avec BoCal

Mitonner un repas de fête, un dîner en amoureux ou entre amis avec des produits locaux c'est possible grâce à BoCal, comme Bon et Local, le guide des circuits courts proposé par Montpellier Méditerranée Métropole, en partenariat avec la Communauté d'agglomération du Pays de l'Or et la Communauté de communes du Grand Pic Saint-Loup. Cette initiative métropolitaine dédiée à l'agroécologie encourage les habitants à consommer des produits locaux et à identifier facilement les points de vente les plus proches de leur domicile. En cette fin d'année, BoCal offre un menu de fête, avec une entrée, un plat et un dessert<sup>(1)</sup>, pour un festin d'ici aux mille saveurs.

<sup>(1)</sup>Plats réalisés par Romain Salomone du restaurant Sensation à Lattes.



### Velouté de butternut 25 minutes

#### Ingrédients pour quatre personnes :

- 1 courge butternut
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 100 g de crème fraîche
- sel, poivre, muscade, graines de sésame

#### Préparation

- 1 - **Laver, éplucher et tailler** le butternut en gros cubes. Couper grossièrement l'oignon.
- 2 - Dans une casserole, **faire revenir** l'oignon et le butternut dans un fond d'huile.
- 3 - **Recouvrir** d'eau bouillante, juste au-dessus des légumes. **Laisser cuire** et vérifier la cuisson du butternut avec la pointe du couteau.
- 4 - **Monter la crème, assaisonner** avec sel, poivre et graines de sésame.

### Filet de bœuf, champignons rôtis et sabayon à l'ail 30 minutes



#### Ingrédients pour 2 personnes

- 2 filets de bœuf
- 200 g de champignons
- 100 g d'ail
- 3 jaunes d'œuf
- 200 g de beurre
- 50 g de crème
- vin blanc, échalotes, vinaigre, persil

#### Préparation

- 1 - Au bain-marie, **cuire** les trois jaunes d'œuf en **fouettant fermement** sans dépasser 90°C pendant environ 5 minutes.
- 2 - **Faire une réduction** avec les échalotes, le vinaigre et le vin blanc, puis **mixer** avec l'ail noir, vous devez obtenir environ 150 g de réduction avec l'ail.
- 3 - **Ajouter la réduction**, les 200 g de beurre fondu et **lier** avec les 50 g de crème.
- 4 - **Tailler** les champignons finement et hacher le persil.
- 5 - Dans une poêle, à feu vif, avec une noisette de beurre, **jeter et faire dorer** les champignons, puis **faire rôtir** le filet de bœuf.

### Bûche au chocolat blanc et biscuit à la châtaigne<sup>(2)</sup> 40 minutes

#### Ingrédients pour 2 personnes

- BISCUIT CHÂTAIGNE**
- 130 g de blancs d'œuf
  - 60 g de sucre
  - 35 g de farine
  - 110 g de poudre de châtaigne
  - 110 g de sucre glace

- MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC :**
- 180 g de chocolat blanc
  - 60 g de lait de coco
  - 25 g de Malibu
  - 300 g de crème

#### Préparation

- 1 - Pour préparer le biscuit, **mélanger** la farine, la poudre de châtaigne et le sucre glace, puis **monter** les blancs d'œuf en neige avec le sucre. **Mélanger** les deux préparations.
- 2 - **Abaisser** les mélanges et les cuire au four à 180°C, 10 minutes.
- 3 - **Détailler** en emporte-pièce pour la présentation.
- 4 - Pour la mousse au chocolat blanc, **monter** la crème, réserver.
- 5 - **Porter à ébullition** le Malibu, le **verser** avec le lait de coco sur le chocolat, **mélanger** jusqu'à obtenir une pâte homogène et **laisser refroidir**. Une fois tiède, **mélanger** avec la crème.
- 6 - **Dresser** le biscuit avec la mousse au chocolat blanc.

<sup>(2)</sup>Pour ce dessert, une partie des ingrédients n'est pas produite sur le territoire de la Métropole.



“ Manger local c'est être respectueux de l'environnement ”



**MYLÈNE FOURCADE,**  
vice-présidente déléguée à l'agroécologie et l'alimentation, adjointe au maire de Fabrègues

## Où faire son marché ?

Le guide BoCal donne toutes les adresses pour se fournir en circuits courts. Pour trouver les produits, rendez-vous sur les marchés, chez les détaillants en circuits courts, via une AMAP, ou encore directement chez les producteurs. Voici quelques points de vente pour ces trois recettes. Pour l'entrée, le butternut peut être acheté directement sur le lieu de production aux Jardins de Guillaume à Saint Jean de Védas, le bœuf, au pied du

Pic Saint Loup, à L'Aubrac des Garrigues, un élevage extensif situé au Camps sur la commune du Rouet et la châtaigne dans la Boutique paysanne® Sentiers de Cévennes de Montpellier.



bocal.montpellier3m.fr.

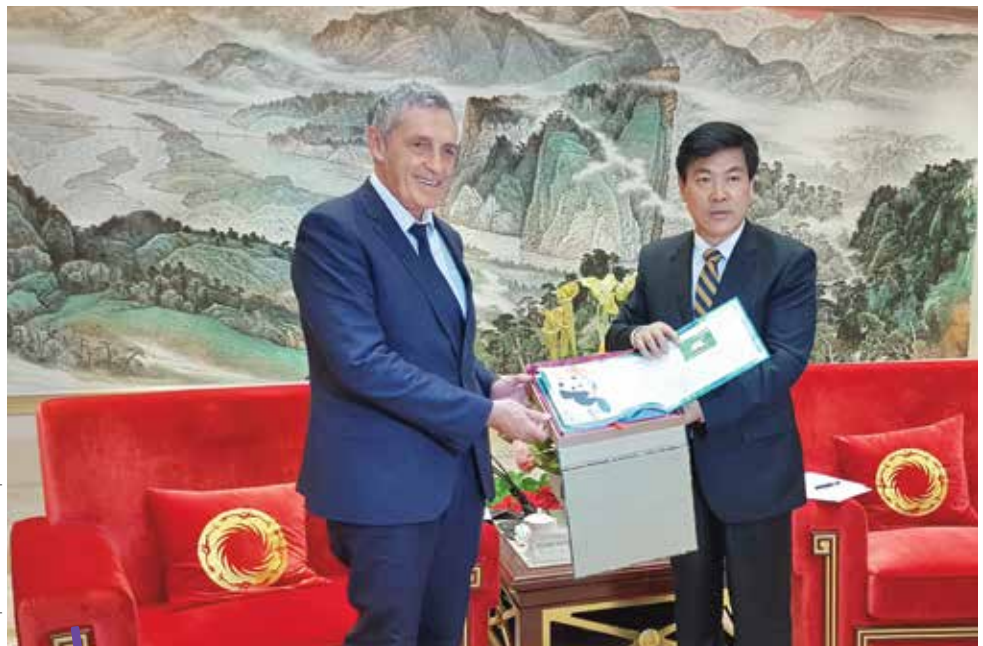


INTERNATIONAL

# La Métropole s'exporte à Chengdu

La délégation de la Ville et de la Métropole de Montpellier qui s'est rendue à Chengdu en Chine revient avec de nouvelles collaborations et une dizaine de résultats concrets. Retour sur une semaine riche pour le développement économique et la promotion touristique du territoire.

Du 23 au 27 octobre, une délégation conduite par Philippe Saurel, maire de Montpellier, président de Montpellier Méditerranée Métropole, s'est rendue à Chengdu, première ville chinoise ouverte sur l'Europe, jumelée avec Montpellier depuis 1981. À l'occasion du 12<sup>e</sup> Congrès d'affaires et de coopération technologique sino-européen, organisé par EUPIC, EU Project Incubation Center, la Métropole est venue présenter sa destination touristique, et plus particulièrement ses atouts viticoles. Accompagné de Jean-Benoît Cavalier, président de l'AOC Languedoc, Jean Lacauste, président de l'appellation Saint-Drézéry et Jérôme Vidal, président de l'appellation Saint Georges d'Orques, Philippe Saurel a assuré la promotion du vignoble métropolitain. Pour Jean Lacauste,



Philippe Saurel, président de Montpellier Méditerranée Métropole, a été reçu par Luo Qiang, maire de Chengdu.

« aucune collectivité en France ne mène de telles actions pour la promotion de son vignoble. »

## Des débouchés économiques

Luo Qiang, maire de Chengdu, a indiqué qu'il souhaitait renforcer la coopération avec Montpellier. Après cinq jours sur place, les thématiques de l'économie, l'éducation, la santé, le sport, le tourisme ou l'enseignement supérieur, sont autant de sujets de partenariats qui ont débouché sur dix nouvelles actions. Les chefs d'entreprise ayant participé au voyage ont bénéficié de véritables opportunités : « Nous avons pu étendre notre réseau de relations d'affaires dans les régions de Chengdu et Qingdao, raconte Christophe Lamboeuf, directeur

d'Intrasense, spécialiste de l'imagerie médicale. Nous avons accru notre notoriété et posé quelques jalons pour de futures relations commerciales et scientifiques. Nous savons que l'on peut compter sur l'équipe locale de la Métropole pour nous assurer le support nécessaire ». Par ailleurs, la Métropole de Montpellier loue 100 m<sup>2</sup> de bureaux et d'espace showroom au sein de la Tour CCEC à Chengdu, un bâtiment dédié à l'accueil et à l'hébergement des représentations étrangères. Des espaces mis à disposition des entreprises et des viticulteurs de son territoire par la Métropole afin d'accompagner leur développement à l'international. C'est la société Hurricane, organisatrice du FISE qui sera la première à profiter du dispositif.



La délégation s'est rendue à l'hôpital N°5 de Chengdu avec qui le CHU de Montpellier a renouvelé sa collaboration.