



à vos côtés

# semaine nationale du goût à Saint-Denis

du 9 au 13 octobre 2017



# AU MENU CETTE SEMAINE

lundi  
**9**  
octobre

## **PÂTE EN CROUTE**

Au Moyen Age, le réfrigérateur n'existait pas. Pour conserver les aliments, les cuisiniers ont inventé le pâté en croute. À l'époque, cette croute ne se mangeait pas !

## **POULE AU POT**

Le roi Henri IV voulait que chaque Français puisse avoir une poule dans son pot. C'était une manière de dire qu'il souhaitait que le peuple puisse manger à sa faim.



## **POMME DE TERRE**

Jusqu'au 18<sup>e</sup> siècle, les Français ne mangeaient pas de pomme de terre. C'est Antoine Parmentier, un spécialiste de l'alimentation, qui réussit à convaincre le peuple d'en manger. Il mit au point une ruse : il fit garder un champ de pomme de terre par des soldats. Les paysans se dirent que cette pomme de terre devait être un plat de roi pour qu'elle soit gardée ainsi. Comme monsieur Parmentier l'avait prévu, les paysans volèrent les pommes de terre pendant la nuit.

## **CRÊPES DENTELLE**

La crêpe dentelle est née d'une maladresse. Une cuisinière avait oublié une crêpe sur le feu. La crêpe était toute rigide. Elle eut alors l'idée de la plier et de l'enrouler.

## **LA CRÈME CHANTILLY**

La chantilly a été inventée à l'époque Louis XIV.

mardi  
**10**  
octobre

## **COLESLAW**

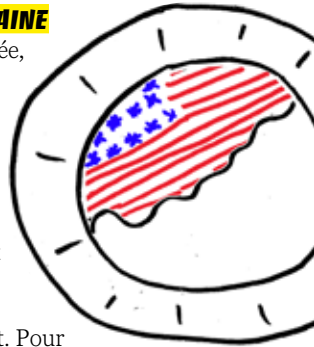
Ce sont les Hollandais qui vivaient à New York qui ont inventé ce plat.

## **POISSON SOLE**

Il s'agit d'un poisson plat. Une légende raconte que c'est le Dieu de la mer, Neptune, piqué par une sole, qui l'aplatit d'un coup de pied.

## **SAUCE AMÉRICAINE**

Tard dans la soirée, un cuisinier accueillit dans son restaurant trois américains. Ils souhaitaient dîner. Le restaurateur était embêté. Il ne lui restait qu'un seul homard, déjà cuit. Pour améliorer le plat, il ajouta des aromates et des piments. À sa grande surprise, les clients aimèrent la sauce. Le cuisinier la nomma, sauce à l'américaine en l'honneur de ses invités.



## **CHEDDAR**

Le cheddar est le fromage le plus vendu au monde !

## **POMME**

L'histoire de la pomme commence dès la préhistoire. En Egypte, à l'époque des Pharaons, Ramsès II est le premier à planter un pommier.



# LINE !

mercredi  
**11**  
octobre



## **BOUCHÉE À LA REINE**

plat a été créé par une reine nçaise très gourmande avec les siniers de son château dans le t de reconquérir son mari, le Louis XV qui n'avait d'yeux e pour sa maîtresse, Mme de mpadour !

## **SALADE CÉSAR**

Cette recette n'a aucun lien avec César, le célèbre romain amoureux de Cléopâtre. Ce nom vient du Mexique, grâce à un restaurateur du nom de Cesar !

## **EMMENTAL**

Les trous dans l'emmental n'étaient pas volontaires à l'origine mais cela lui a donné tout son charme avec le temps !

## **PARIS BREST**

Un pâtissier de la banlieue parisienne a distribué ces pâtisseries en forme de roue lors d'une course de vélo reliant Paris à la ville de Brest. D'où ce nom de Paris Brest.

vendredi  
**13**  
octobre

## **TOMATE**

La tomate vient d'Amérique du Sud. Ce sont les espagnols qui l'ont introduite en Europe au 16e siècle. Les Français l'appelaient la pomme d'Or.

## **HOT DOG**

En anglais, hot dog signifie « chien chaud ». Ce sandwich porte ce nom pour plaisanter sur la provenance de la viande utilisée.



jeudi  
**12**  
octobre

## **RAVIOLES**

La différence entre la raviole et le ravioli : leur taille. La raviole est plus petite que la ravioli. Ces ravioles ou raviolis sont mangés en Italie, en France, en Chine, en Russie. Il y a très longtemps, des recettes de l'ancêtre du ravioli existaient aussi en Irak et en Egypte.

## **PETIT SUISSE**

Le petit suisse ne vient pas de Suisse mais de France ! Il a été inventé par un Suisse en Normandie. C'est pourquoi ce fromage s'appelle petit Suisse.

## **TARTE TATIN**

Les demoiselles Tatin étaient réputées pour leur excellente tarte aux pommes. Un jour, dans la précipitation, elles ont renversé leur dessert. Pour ne pas gaspiller la nourriture, elles ont servi la tarte chaude à l'envers.



## **ROQUEFORT**

Le roquefort a été inventé par accident par un berger. Il aurait laissé son casse-croûte composé de pain et fromage de brebis pour aller discuter avec une demoiselle. Lorsqu'il revint, le fromage de son sandwich s'était transformé en roquefort !