

L'actu du jour

C'est quoi, la gastronomie ou la grande cuisine ?

Le 23 septembre est le premier jour de l'automne, mais c'est aussi la première Fête de la gastronomie ! Cet événement est l'occasion de faire découvrir à tout le monde LA grande cuisine française. Tiens, et si nous en profitons pour t'expliquer ce qui se cache derrière le mot « gastronomie ».

L'actu du jour :

Lors de cette journée consacrée à la **gastronomie**, si tu habites à Paris, par exemple, tu pourras déguster un gigantesque cassoulet au premier étage de la tour Eiffel ! De leur côté, une quarantaine d'écoles vont organiser une journée porte ouverte « Tous à l'école de cuisine » avec leurs élèves. Clique ICI pour visiter le site officiel de cette journée.

C'est quoi, la gastronomie ?

Tes parents te préparent sûrement de bons petits plats et tu dois adorer les frites de ta cantine ? Est-ce que c'est ça, la **gastronomie** ? Eh bien non, tous ces plats font partie de la cuisine traditionnelle, c'est-à-dire la cuisine de tous les jours.

On parle souvent de **gastronomie** pour désigner la cuisine des grands restaurants et des grands chefs cuisiniers. En France, on compte à peu près 75 000 restaurants, mais seulement 571 sont considérés comme des grands restaurants.

Qu'est-ce c'est un grand restaurant ?

En France, il existe un **classement** des meilleurs restaurants. Pour les distinguer on leur donne **des étoiles**. Des spécialistes ou des fins gourmets (voir mot du jour) se rendent dans les restaurants pour tester leur cuisine. Les meilleurs reçoivent **trois étoiles**, il y en a seulement 25 ; puis **deux étoiles**, on en compte 76, et enfin une **seule étoile**, il y en a 470.

Qui sont ces grands chefs ?

Les plus connus sont **Alain Ducasse**, **Paul Bocuse** ou encore **Joël Robuchon**. Ils possèdent des restaurants étoilés aux quatre coins du monde !

Michel Bras fait aussi partie de ces grands chefs français. Son restaurant possède trois étoiles, il est situé dans l'Aveyron. On vient du monde entier pour y déguster une des ses créations « **Le gargouillou** ». Une salade

composée de fleurs et de légumes, dont certains portent de drôles de noms : le **bon-henri*** ; la **bourrache blanche*** ou la **tétragone cornue***... Mais, c'est un peu ça, le secret de ces grands chefs, cuisiner des aliments rares ou inconnus.

Pour te mettre l'eau à la bouche, regarde cette vidéo sur la fabrication du « gargouillou » de Michel Bras :

Le mot du jour : gastronomie

La **gastronomie**, c'est tout ce qui concerne la cuisine. On parle aussi d'« art de la table ».

Un **gastronome** est un amateur de bonne cuisine.

On parle de « **fin gourmet** », quand une personne sait reconnaître, et apprécier, une cuisine raffinée et de qualité.

La **gastronomie**, c'est donc le plaisir de bien manger, de consommer des plats cuisinés avec des produits de qualité, légumes, fruits, viande, etc., accompagnés d'un bon vin.

C'est aussi l'**ensemble des spécialités culinaires d'un pays**, d'une ville ou d'une région. La ville de Castelnaudary, située au sud-ouest de la France, est réputée pour son cassoulet par exemple. L'Alsace, elle, est une région connue pour sa choucroute.

Si tu connais la spécialité de ta région, n'hésite pas à nous envoyer un commentaire, nous le publierons.

Le dico gourmet du jour :

Le **bon-henri*** est un épinard sauvage.

La **tétragone cornue*** est une autre variété d'épinard.

La **bourrache*** est une fleur bleue.

Le menu du jour :

Voici le menu de Michel Bras, tu peux t'amuser à entourer les termes que tu ne connais pas ou le lire à voix haute, cela ressemble parfois à un poème !

- Les chipirons de Saint-Jean-de-Luz ; un jus vif, touche de capucine & des basilics parfumés.
- Les filets de rouget poêlés, glissés sur un hachis d'herbes rares ; glycyrrhiza, pourpiers verts & romanesco ; tomatillo verde.
- Courge butternuts à croquer et figue rôtie ; lait de coco parfumé au curcuma ; huile d'amandons de pruneaux.
- Le filet de bœuf de pure race Aubrac & et le céleri-rave ; un bouillon légumineuse-céréale, tagettes.
- Les fromages de l'Aveyron.
- La poêlée de myrtilles sous un voile « orangé » ; fromage blanc anis/gingembre & crème glacée cannelle/muscovado.

Le quiz du jour :

Combien y a-t-il de restaurants trois étoiles en France ?

- 25.
- 470.
- 75.

Parmi ces trois noms, retrouve celui d'un grand chef :

- Michel Bras.
- Michel Drucker.
- Michel Blanc.

Comment appelle-t-on une personne qui apprécie et reconnaît LA grande cuisine ?

- Un fin gourmet.
- Un fin limier.
- Un fin connaisseur.

Les réponses du quiz sur l'explosion de l'usine AZF :

Dans quelle ville l'usine AZF a-t-elle explosé ?

- Toulouse.

Que produisait cette usine ?

- Des engrais et des produits chimiques.

Qu'est devenu le site où se trouvait l'usine ?

- Un complexe scientifique.

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)