

EDEN[®]

LGM

L'architecture gourmande



LA
GRANDE
MOTTE



www.eden.lagrandemotte.com

LGM
LA GRANDE MOTTE

“ Une expérience
gastronomique singulière
et créative avec les moules
culinaires Eden ! ”

Icône architecturale du XXème siècle, La Grande Motte est une ville unique. Rien ici n'est comme ailleurs. Alors quand La Grande Motte a décidé de se créer une identité culinaire, elle a démarré par ça : pas comme ailleurs !

Et pour tout dire, la ville nouvelle qu'est La Grande Motte (elle n'a que 50 ans) n'allait pas s'orienter vers une recette injustifiable et artificielle.

Donc, une expérience culinaire qui soit singulière, unique, jouant avec humour sur les codes de l'architecture et inspirant la créativité... **Voici l'Eden !**

Inspiré par un Chef, élaboré et testé par les Chefs et professionnels de La Grande Motte, réalisé par l'Office de Tourisme de La Grande Motte, **l'Eden trouve sa place à la fois dans les cuisines familiales, les vitrines pour les gourmands et les tables de restaurant pour les gourmets.**



Réunir l'architecture, la nature, le goût et l'innovation sous une identité commune et partagée, qui joue avec les goûts en autant de tonalités différentes sous une identité commune : L'Eden !

Salé ? Sucré ? Glacé ? Où déguster un Eden ?
Chez les restaurateurs de La Grande Motte, chez les pâtisseries, boulangers et autres lieux de délices !

Les restaurants, pâtisseries et professionnels de la cuisine de La Grande Motte ou d'autres plus éloignés, qui ont à cœur de participer à ce projet, vous proposeront des plats et desserts originaux dans leurs établissements.

Nous avons mis en œuvre un site internet dédié pour tester des recettes qui ont été élaborées par des professionnels de la cuisine :

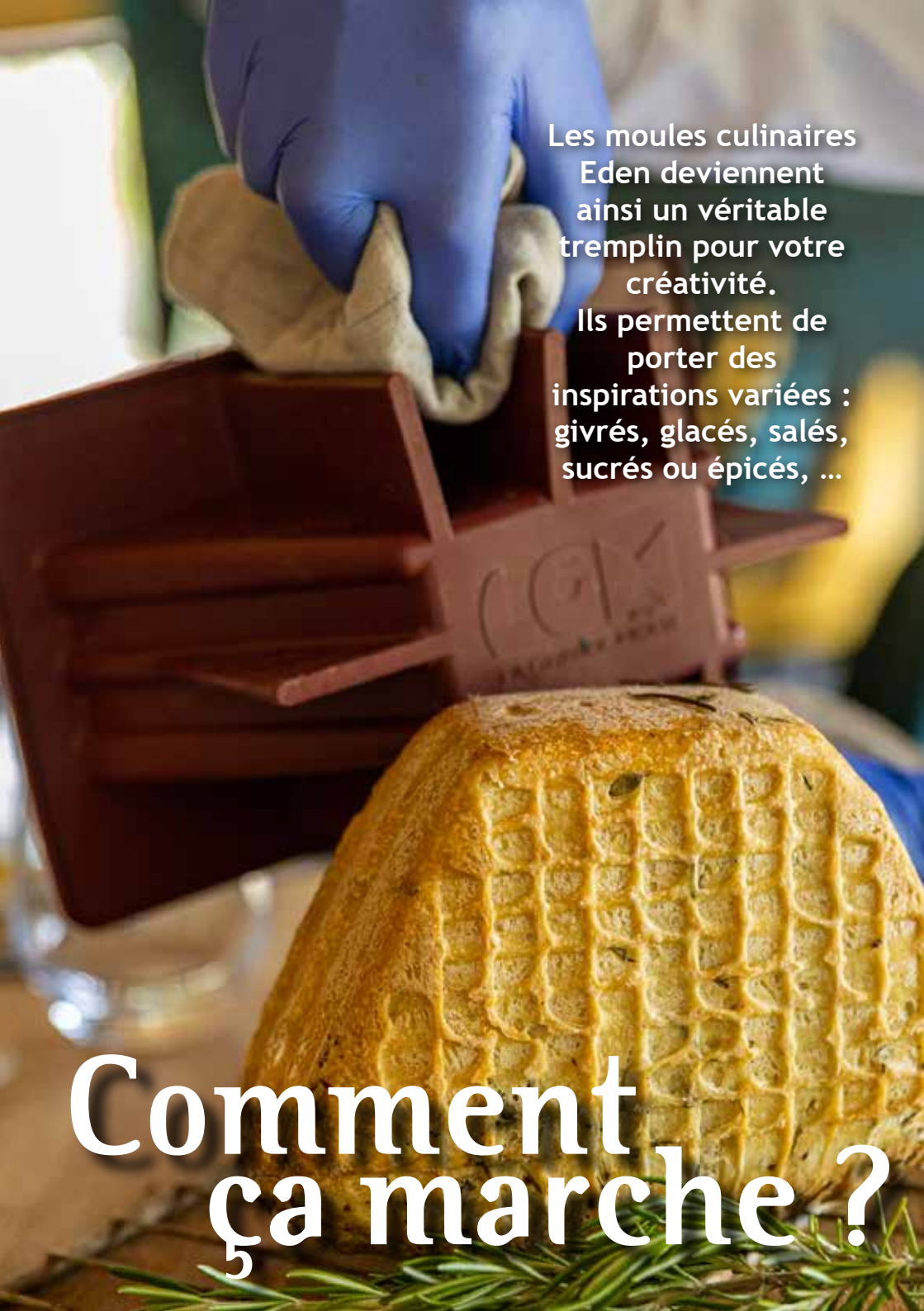
www.eden.lagrandemotte.com



Ajoutez votre propre recette à notre "Taste list" !



l'architecture
gourmande !



Les moules culinaires
Eden deviennent
ainsi un véritable
tremplin pour votre
créativité.
Ils permettent de
porter des
inspirations variées :
givrés, glacés, salés,
sucrés ou épicés, ...

Comment
ça marche ?



Une ou douze alvéoles,
choisissez le moule culinaire
qu'il vous faut !

Le moule EDEN est réalisé
par Maé, fabricant français
de moules et pièces silicone
pour les professionnels
et les industriels de la
restauration et les artisans
culinaires. Il est proposé en
deux formats : une plaque
de 12 portions individuelles
ou un moule à partager
permettant la réalisation
d'un met de 5 à 6 parts.





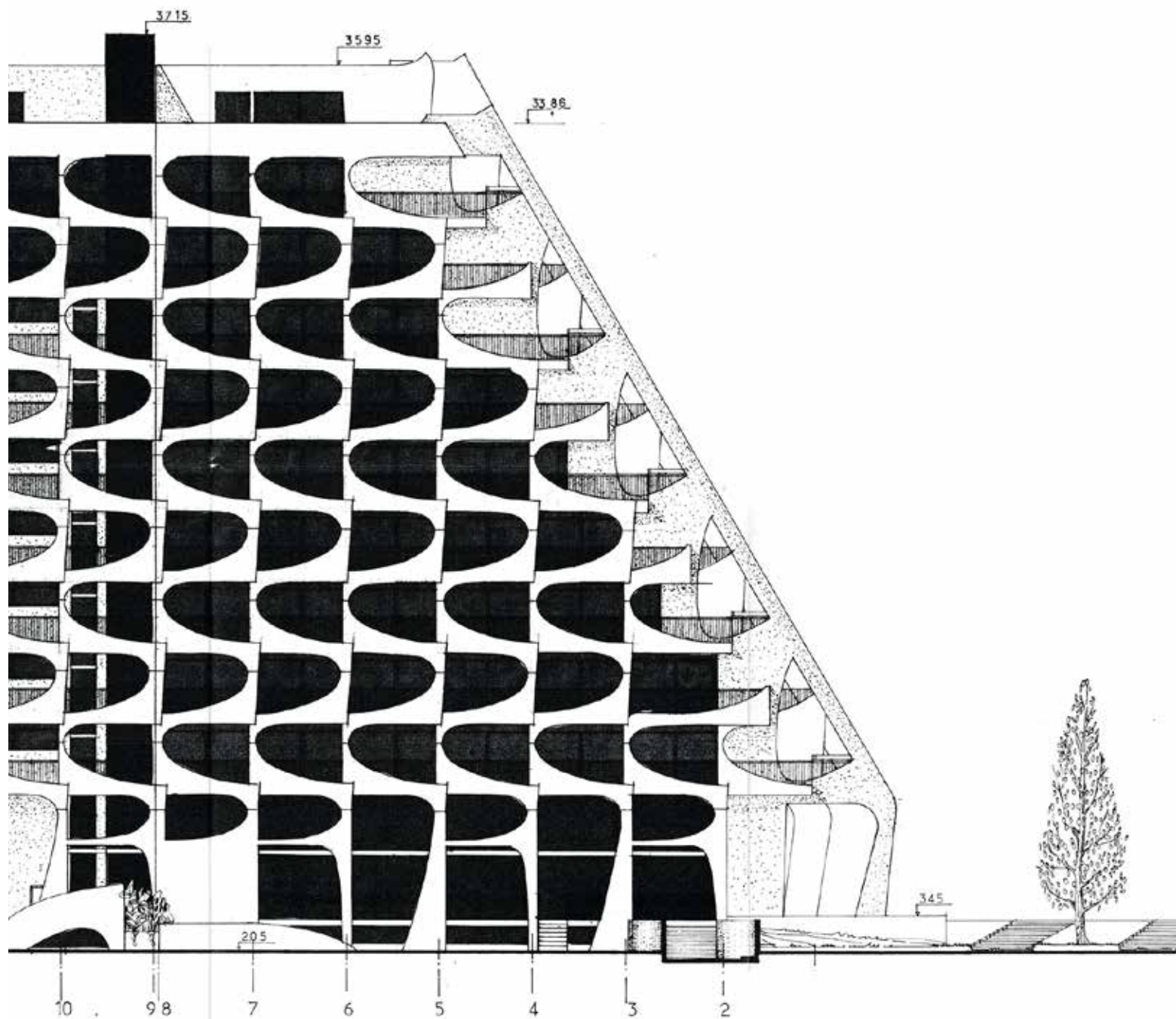
Un mot sur l'Eden de Jean Balladur.

L'EDEN est un bâtiment emblématique à La Grande Motte.

Il est directement inspiré des pyramides tronquées précolombiennes qui ont valu à La Grande Motte son titre de « Cité des Pyramide », une notoriété universelle et une image longtemps contrastée.

Dessiné dès la fin des années soixante par Jean Balladur lui-même, achevé de construire en 1974, il fait partie d'une « série » avec Le Grand Pavois, l'Amiral et le Provence dont les modénatures et la silhouette sont devenues identitaires.

C'est également Jean Balladur qui a baptisé cet immeuble « L'Eden » pour illustrer ce qu'était son intention et son projet pour La Grande Motte : **construire une ville qui serait un véritable Jardin d'Eden.**



Trucs & astuces...

FAUT-IL BEURRER UN MOULE EDEN EN SILICONE AVANT UTILISATION ?

Non, le silicone alimentaire 100% premium de Maé Innovation est par nature anti-adhérent et vous offre un démoulage parfait. Vous n'avez donc pas besoin de beurrer ou huiler le moule dans la plupart des cas. Il peut être cependant utile de déposer une fine pellicule de matières grasses lors de la première utilisation ou lorsque votre préparation ne comporte pas ou peu de matières grasses.



LES MOULES EDEN EN SILICONE VONT-ILS AU FOUR ?

Oui, les moules en silicone vont au four ! Et dans tous les types de fours, qu'ils soient à gaz ou électrique. Les moules Silmaé supportent une température de +280°C, ce qui permet de les utiliser sans problème au four.

COMMENT BIEN DÉMOULER UN MOULE EDEN EN SILICONE ?

Le démoulage est simple et rapide. Il s'effectue soit par préhension manuelle des produits sur le dessus de la plaque, soit par enfoncement du silicone au dos de la plaque.

LE MOULE EDEN PEUT-IL ALLER AU CONGÉLATEUR ?

Absolument ! Il est conçu pour supporter des basses températures jusqu'à -35°C. Il est idéal pour faire des glaces ou des entremets glacés.

COMMENT LAVER MON MOULE EDEN ?

A l'eau tout simplement ! Il passe au lave-vaisselle sans problème. Ou avec un dégraissant peu agressif si besoin.



PRÉCAUTIONS :

- . N'utilisez pas d'accessoires et outils coupants, voire abrasifs.
- . Ne mettez pas les plaques et les moules en contact avec une flamme. Le risque porte sur la simple désintégration du matériau puisqu'il est auto-extinguible.
- . Adaptez les temps et températures de cuisson en fonction du four utilisé. Il est recommandé d'utiliser un support perforé (plaque aluminium perforée ou grille).

Philippe Chapon vous propose quelques unes de ses recettes...

Alchimiste culinaire, double champion de France du dessert 1985 et 1995.



Sachant extraire le potentiel aromatique des fruits, avec élégance et équilibre, il axe ses recherches autour d'un subtil dosage des textures, températures, couleurs et saveurs.

Créateur d'une technique permettant de réaliser de fines lamelles de fruits croustillantes sous l'appellation de «dentelles de fruits», il a été couronné deux fois champion de France du Dessert.

Auteur aux Editions du Chêne du Livre d'or de la Glace et de Saveurs glacées, il vous propose des idées de recettes avec les moules Eden.

D'autres chefs viennent enrichir la rubrique des recettes. Ils possèdent des établissements de notoriété. Ils sont les Ambassadeurs de l'Eden. Retrouvez-les sur notre site : eden.lagrandemotte.com.



Quelques idées de recettes pour vous familiariser avec les moules Eden...



Retrouvez toutes nos recettes sur : www.eden.lagrandemotte.com



A vous de nous proposer votre prochaine recette !

Panna Cotta Vanille

Temps : préparation 20 mn + cuisson 5 mn + émulsion 10 mn et dressage

Ingrédients :

0,500 l de crème liquide
0,150 l de lait
0,060 Kg de sucre
3,3 feuilles de gélatine (voir pour agar agar)
1 à 2 gousse de vanille

Procédé :

Disposer dans un bol de l'eau froide pour détrempier les feuilles de gélatine. Dans une casserole faire chauffer à feu doux la crème liquide, le lait, le sucre et les gousses de vanille fendues et grattées, mélanger avec un fouet.

Après ébullition, retirer les gousses de vanille et ajouter les feuilles de gélatine égouttées.

Faire refroidir la préparation au frais (préparation qui peut être réalisée en avance la veille).

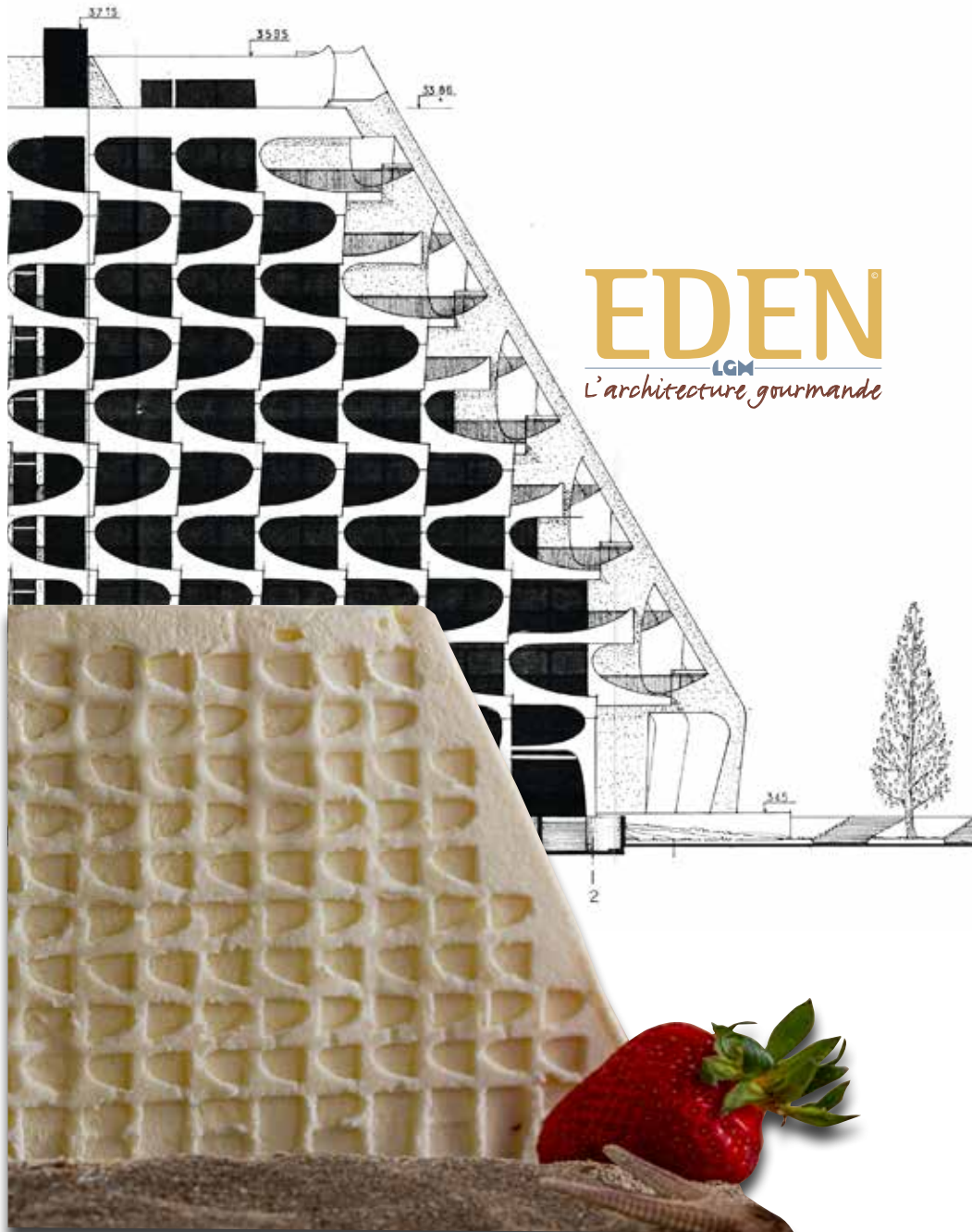
Une fois bien refroidie à l'aide du batteur électrique, émulsionner la préparation pour un dressage onctueux dans un grand moule LGM ou dans plusieurs petits moules LGM.

Passer au grand froid pour faciliter le démoulage.

Servir nature ou avec un coulis de fruits ou quelques fraises.

Options :

Vous pouvez réaliser un insert pour valoriser vos créations et éventuellement prévoir un biscuit au moment du montage pour une architecture optimale.



EDEN[®]

LGM
L'architecture gourmande

LA
GRANDE
MOTTE



LGM
LA GRANDE MOTTE

www.eden.lagrandemotte.com