

PARAY-LE-MONIAL

Festival des soupes : le velouté de légumes des Cassines primé

Vendredi, l'hébergement, Les Cassines, de l'Institut médico-éducatif (IME) a remporté le titre de la meilleure soupe du concours du festival éponyme. Il était organisé par le Service d'accompagnement à la vie sociale des Pupilles de l'enseignement Public (SAVS -PEP 71) et l'APEI (association des Papillons Blancs). Le velouté de poireaux, pommes de terre et carottes a gagné le 1^{er} prix (109 votes) et gagné le 1^{er} prix attribué par le public et un jury composé de huit membres.

16 marmites se sont ouvertes vendredi à 11 h 30 au Centre associatif paro- dien (CAP) et mis en éveil



Les lauréats du concours de la meilleure soupe. Photo F. D. (CLP)

les papilles d'un public venu en nombre déguster les différentes soupes aux multiples saveurs. « C'était dif-

ficile. On a eu du mal à déli- bérer. Tout était trop bon et il y avait beaucoup de varié- tés », commente Anne-Ma-

rie Laverdère, membre du jury représentant les familles du PEP.

Les six meilleures soupes récompensées

Le second prix a été remporté par l'Accueil de jour espace sur temps libéré avec leur velouté de patates douces à la coriandre et au curry. Le 3^e prix a été attribué au velouté de petits pois et lardons, confectionné par l'unité Les Iris de l'IME juste devant, la soupe minestrone du PEP 71 (4^e).

La soupe russe Borchtch du PEP 71 et la soupe aux noisettes de l'Espace socio-culturel se sont partagé la 5^e place et le velouté de bolets et chanterelles proposé par Illona et sa mamie a terminé à la 6^e place.

Les lots distribués ont été offerts par l'atelier floral (compositions) et de couture du PEP 71 (tabliers brodés), le Foyer Boréal (confitures), l'association APEI (vin), Diverti Parc (entrées), etc.

Une animation de musique traditionnelle, proposée par le Grett, a complété cette manifestation.

FLORENCE DESSOLY (CLP)

La recette de la meilleure soupe élue au concours

➔ Ingrédients pour quatre personnes :

deux gros poireaux, trois petites pommes de terre, deux carottes, un gros oignon, une échalote, une branche de céleri, 100 grammes de lardons, 100 ml de crème fraîche épaisse, un cube de bouillon de volaille, 500 ml d'eau, deux cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.

➔ Préparation : peler les carottes et les pommes de terre. Les couper en rondelles, laver les poireaux et les découper en morceaux,

couper grossièrement l'oignon et le céleri.

Verser l'huile dans une marmite, faire revenir les oignons et les poireaux pendant 5 minutes. Ajouter les lardons, faire revenir 5 minutes, Ajouter les carottes, pommes de terre et céleri, laisser revenir 10 minutes.

Diluer le cube de bouillon dans 500 ml d'eau chaude dans un verre, verser dans la préparation saler et poivrer.

Passer le tout au Blender en ajoutant la crème fraîche, chauffer 10 minutes.