

## Petits Plats en Équilibre dans le Cantal

l'équipe de TF1 Factory est venue dans le Cantal pendant 15 jours pour tourner Petits Plats en Équilibre avec Laurent Mariotte ! L'émission sera diffusée tout l'été sur TF1 à partir du 1<sup>er</sup> juillet jusqu'au 6 septembre à 11h50, 12h50, 13h50 et 20h50. Il sera possible de retrouver toutes les recettes dans le magazine de Petits Plats en Équilibre qui sortira dans les kiosques à partir du 3 juillet.

*« C'est un plaisir de nous rendre dans le Cantal pour les « Petits plats en équilibre ». Au fil des 30 émissions tournées pour l'été, nous allons proposer des recettes simples et accessibles, en utilisant les beaux produits de la région. Si le Cantal est connu pour ses 5 AOP fromagères -et c'est bien normal puisque ce département porte le nom de son fromage emblématique- il compte également de nombreuses spécialités et produits plus méconnus. Nous allons donc profiter de ce séjour pour les découvrir, et passer un bel été gourmand ! »*  
Laurent Mariotte.



Plusieurs recettes ont été imaginées et cuisinées par Laurent Mariotte :

- Cailles farcies au Saint-Nectaire, fumées au foin
- Cuisse de porcelet cuit dans des feuilles de figuier
- Brochette de gigot et poivrons sur romarin au barbecue
- Steak haché de Salers à la plancha
- Paleron de Bœuf façon pulled pork
- Pie d'été
- Boulette de poulet au citron, orzo, et Salers à la plancha
- Farinette à la fourme d'Ambert
- Involtini à l'auvergnate
- Maquereaux fumés maison au barbecue
- Carrelet entier au pistou de courgettes
- Tartare de truite, baies roses et concombres
- Fideua à la plancha
- Gaspacho d'aubergines fumées au barbecue avec une tuile de Salers
- Pâtes à la Norma
- Scarpaccia au Cantal entre-deux
- Truffade
- Tartare de pastèque et tomates
- Salade de lentilles blondes du Cantal au Cantal jeune
- Cheese Naan au vieux Cantal
- Muffins au Bleu d'Auvergne, lardons et pruneaux
- Crémeux au chocolat et crème anglaise safranée
- Salade de fruits d'été à la Gentiane
- Chutney de melon zéro gaspi
- Semifreddo abricot
- Tatin aux pêches

Avec la Poterie de la Boissonnière à Chavagnac (Pays de Murat).



D'autres recettes (à découvrir à la diffusion) ont été réalisées en collaboration avec 4 Chefs Cantaliens :



Dominique Peytieux  
Le Garage à Trizac



Maryline Fages  
Chez Marie à Pailherols



Jérôme Cazanave  
Le Jarouset à Murat



Renaud Darmanin  
Auberge de la Tour à Marcolès





### Un lieu de tournage emblématique du Cantal

L'équipe de 17 personnes est basée à Raulhac grâce à l'implication de « **Chez Mimi – Bistrot** ». Au-delà d'un lieu magnifique, propice à la valorisation du patrimoine bâti cantalien, Sophie Kessler - Matière ainsi que Marie et Christian Gaudel (gérants du restaurant) se sont largement impliqués pour assurer une logistique importante pour ce tournage.

### D'autres lieux et acteurs du département seront également mis en avant dans l'émission comme :

- Le GAEC Prax à Laroquevieille – avec l'AOP Cantal,
- La ferme du Puy de Coujoule - avec Bienvenue à la ferme,
- Marché de Murat : Vergers de Haute-Auvergne à Massiac, GAEC Ferrand – Fromages,
- La ferme des cochons Gourmands – Rispal – Tanavelle, Landry Poissonnerie,
- L'écho Paysan,
- Tunnel d'affinage avec AOP cantal,
- Le puy Mary,
- Saint-Cirgues-de-Jordanne.

Le Conseil départemental remercie les partenaires pour la venue de l'émission dans le Cantal :

- Investissement des équipes départementales (Conseil départemental du Cantal et Cantal Destination) et AOP Cantal pour la préparation et la logistique pendant le tournage.
- Chez Mimi pour l'hébergement et la restauration.
- L'Auberge des Montagnes et l'Auberge de Raulhac pour l'accueil d'une partie de l'équipe.

#### Contact

Sylvie Favat  
Cantal Destination  
sfavat@cantal-destination.com – 04 71 63 85 11

