



L'Union Régionale pour l'Habitat des Jeunes vous présente

« De la graine à l'assiette : Kiffe ton repas »

SOMMAIRE DVD INTER-ACTIF



Avec le soutien de





LES RESIDENCES HABITAT JEUNES PARTICIPANTES

- **Résidence Accueil Jeunes Les 3 Saules**
Bourg en Bresse (01)
Tél : 04 74 23 12 62
- **Bois Vignal Habitat Jeunes**
Aubenas (07)
Tél : 04 75 89 95 00
- **Résidence François Béguier (UCJG)**
Villeurbanne (69)
Tél : 04 72 13 60 60
- **Résidence Le Renouveau**
Bourgoin-Jallieu (38)
Tél : 04 74 93 77 56
- **Résidence Les 4 vents**
Villefontaine (38)
Tél : 04 74 27 16 67
- **Résidence Les Ayencins**
Péage de Roussillon (38)
Tél : 04 74 86 54 96
- **Habitat Jeune Totem**
Villeurbanne (69)
Tél : 04 72 65 19 87
- **Résidence Rochecolombe**
Valence (26)
Tél : 04 75 78 29 00
- **Interfoyers / UDHAJ 73**
Chambéry (73)
Tél : 04 79 61 04 75
- **Résidence Jean Baghe**
Saint Jean de Maurienne (73)
Tél : 04 75 89 95 00
- **Résidence La Tournette**
Annecy (74)
Tél : 04 50 45 34 81
- **Habitat Jeune Part Dieu**
Lyon (69)
Tél : 04 72 13 18 93



SUR LE VIF, LE TOURNAGE...

SELECTION DE SCENES → → →

- 1- **Le projet : présentation**
- 2- Réveillez vos papilles : Résidence Les Ayencins
- 3- Salade de radis
- 4- Risotto
- 5- Le repas
- 6- Interview
- 7- **Le projet : les modules**
- 8- Résidence Les 4 Vents
- 9- Fondue de poireaux
- 10- Saumon en papillotes
- 11- Poires Belle-Hélène
- 12- Le repas
- 13- Interview
- 14- **Le projet : les buts**
- 15- Habitat Jeune Part-Dieu
- 16- Velouté de potiron
- 17- Crêpes fromage champignons
- 18- Crêpiot aux pommes
- 19- Le repas
- 20- **Le projet : les problématiques**
- 21- Habitat Jeune Totem
- 22- Salade de fruits
- 23- Hachis Parmentier
- 24- Le repas
- 25- Interview
- 26- **Le projet : bilan**
- 27- L'UCJG
- 28- Salade verte au fromage
- 29- Thé oriental
- 30- Soupe aux choux
- 31- Nouilles chinoises
- 32- Gâteau aux abricots
- 33- Le repas
- 34- Interview
- 35- **Le projet : les apports**
- 36- La Tournette
- 37- Menu
- 38- Le repas
- 39- Interview
- 40- **Le projet : les ouvertures**
- 41- Générique

LES BONUS : RECETTES ET PRODUITS DE SAISON

● Les apéritifs

- Caviar de poivrons
- Guacamole / crème d'artichaud
- Rillettes de thon
- Tzatziki
- Gressins
- Houmous
- Tapenade

● Les entrées

- Carpaccio de radis noir
- Carottes râpées
- Gaspacho de courgettes
- Mousseline de navets
- Quinoa pilaf
- Salade de pommes de terre
- Carbonnade Flamande
- Caviar d'aubergines
- Mayonnaise
- Quiche aux poireaux
- Salade de chou rouge, pommes et noix
- Gratin dauphinois
- Nems
- Pizza aux 4 fromages
- Sauce tomate d'hiver

● Les desserts

- Brick aux amandes
- Tarte aux fromages

● Fruits et légumes de saison

Fiches de janvier à décembre qui reprennent à quelle saison on peut trouver chaque fruit et légume.

● Les plats

- Bœuf bourguignon
- Hachis Parmentier
- Pâte à pizza
- Pot au feu
- Semoule à la vapeur
- Gigot d'agneau aux herbes
- Lasagnes épinards et chèvre
- Pizza aux légumes
- Poulet Yassa
- Tajine aux légumes du soleil
- Gnocchis
- Mousse de betterave et escalope milanaise
- Pizza au thon et à la mozzarella
- Riz cantonnais
- Tajine de poulet aux pruneaux



RENCONTRES AVEC DES PROFESSIONNELS

- **Fresh Juice Bar**

Fabrication de smoothies

Intervention Renaud BROSILLE

- **La Route du pain**

Fabrication, pétrissage et cuisson (four à pain) de pains, pitas, tartes aux pommes

Intervention Olivier ACQUAERT

- **Rencontre avec un chef**

Restaurant L'Olympic à Lyon

La volaille de Bresse, les épinards, les herbes aromatiques

Paroles d'expert, les métiers de la restauration

Intervention Serge BERTRAND

