

La recette. Bâtonnets de légumes sauce aïoli au tofu

Ingrédients :

Légumes :

- 3 carottes
- 6 navets
- 3 courgettes
- 2 brocolis
- 1 concombre
- 3 céleris branche
- une botte de radis roses
- 6 champignons
- 20 tomates cerises
- des feuilles de salade

Pour l'aïoli :

- 500 g de tofu
- 3 gousses d'aïl
- 40 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère a café de sel

Préparation

- Tailler en bâtonnets les 3 carottes, 3 courgettes et détacher les bouquets des 2 brocolis et les cuire à la vapeur al dente (environ 7 minutes)
- Tailler le concombre et les 3 céleris branche de la même façon
- Couper la botte de radis roses et les 6 champignons en 2. Laver les 20 tomates-cerises.
- Pour l'aïoli : mixer les 500 grammes de tofu, les 3 gousses d'ail, les 40 cl d'huile d'olive et la cuillère à café de sel jusqu'à obtenir une pâte lisse et onctueuse.

Dressage

- Sur des feuilles de salade disposer l'aïoli. Dresser à côté tous les légumes. Décorer avec du persil ou de la ciboulette. La dégustation se fait en trempant tous les ingrédients de la recette de l'aïoli.

A boire avec : Un bordeaux rosé, un claret ou un Costières de Nîmes.

Plus d'infos

Restaurant Le Kinoa

7, avenue Cadoudal – Z.C Luscanen

56880 Ploeren

tel : 02 97 62 20 86

www.biogolfe.org

Et si nous nous passions de viande ?

Pouvez-vous présenter l'association des végétariens de France, et son antenne finistérienne ?

L'[Association Végétarienne de France](http://www.association-vegetarienne-de-france.org) (l'AVF) fédère 3000 membres dans toute la France. Le nombre d'adhérents a doublé en moins d'un an et demi. Parmi les bénévoles, on compte des délégués dans chaque région et département. Dans le Finistère, si nous ne pouvons pas estimer le nombre d'adhérents pour le moment, il y a 3 délégués.

Nous proposons l'adhésion à l'association, qui permet aussi de recevoir chez soi la revue de l'AVF. En parallèle, les délégués animent des « rencontres conviviales », sous forme de balades avec pique-nique ou encore ateliers cuisine. Dans le Sud Finistère, deux restaurants proposent également des animations, avec notre collaboration, à Quimper et Concarneau. Ainsi à Quimper sont organisés les « jeudis veggies » : tous les jeudis, un menu végétarien est proposé aux clients.

Quel message voulez-vous faire passer ?

Ce qui nous rassemble, c'est un discours qui ne condamne pas, qui est dans l'accompagnement. Nous voulons dire que l'idéal,

pour la santé, mais aussi pour la planète, c'est de se passer de chair animale. Quelques chiffres sont vraiment parlants : pour produire un kilo de viande, il faut 5 fois plus d'eau. Un problème quand on sait que la disponibilité de l'eau sera un sujet crucial dans l'avenir...Idem pour l'effet de serre : l'élevage et la transformation des animaux émettent 18% des gaz à effet de serre. Nous n'aurons plus le choix, l'avenir sera végétal !

En quoi consiste votre action sur le festival de Douarnenez ?

Cela fait maintenant 3 ans que nous travaillons avec le [festival de cinéma de Douarnenez](#). En raison d'une baisse de budget, le festival a fait appel en 2011 à la participation des bénévoles pour la partie restauration. Je me suis proposée, tout en précisant que j'étais végétarienne. L'accueil et l'écoute ont été très bon. Depuis cette date, l'Association Végétarienne de France sert des repas végétariens durant le festival. Cette année, ce sont 1200 repas sans chaire animale qui sont ainsi vendus, le lundi 26 et le jeudi 29 août, midi et soir, préparés essentiellement avec des produits locaux et bio.

Comment est perçue votre action, et plus largement, le mouvement des végétariens en France ?

On sent qu'il y a une certaine curiosité. Le mot « végétarien » est de plus en plus utilisé dans les médias. On paraît de moins en moins « farfelus ». Il y a une véritable soif de découverte, d'apprendre, de la part de certains. Il y a une certaine prise de conscience. Souvent, lors de salons où nous sommes présents, des visiteurs nous disent « on ne sait plus comment manger, et quoi manger ». Alors nous leur expliquons comment faire, comment se passer de chaire animale, que ce n'est pas si contraignant. Et nous insistons aussi sur le fait qu'il faut retrouver le plaisir de manger.

Plus d'infos:

Diversifier son alimentation en achetant bio, c'est possible !

[Diversifier son alimentation en achetant Bio, c... par *BD_info*](#)

A voir aussi

La Web-TV d'Inter Bio Bretagne, chaîne d'information des professionnels de la filière bio bretonne : [Inter Bio Bretagne TV](#)

Plus d'infos

www.interbiobretagne.asso.fr