Inter view

SANDRINE
TARTINADES LA GOURMANDE

Bonjour Sandrine,
peux-tu nous en dire plus sur ton parcours ?
« Je viens du Nord et j'ai emménagé avec ma petite famille en Ardèche il y a 20 ans maintenant. En arrivant ici, à Saint Sauveur de Montagut, nous nous sommes rendus compte qu'il n'y avait pas tellement de produits biologiques dans le coin. De ce fait nous avons décidé de lancer nos propres marchés en fruits et légumes bio, nous approvisionnant le plus possible en local. Nos débuts ont été très chaotiques. En 2003, le bio n'était pas encore très démocratisé...
Nous avons continué malgré tout et il y a un peu plus de trois ans, j'ai voulu vivre de ma passion, la cuisine, et faire découvrir mes tartinades apéritives tant appréciées par mes amis et clients fidèles (mille merci à eux). C'est ainsi que La Gourmande Bio est née, grâce à ma gourmandise et aussi à mon amour du bio et du partage ! »

Est-ce ton activité à temps plein ?
« Il y a un an nous avons embauché Josselin pour qu'il prenne ma place sur les marchés du Cheylard et de Saint-Sauveur-de-Montagut. Aujourd'hui, il est autonome et me remplace afin que je puisse développer ma passion gourmande et m'y consacrer pleinement ! »

Et d'où viennent tes ingrédients ?
« Les légumes sont majoritairement locaux, il n'est pas rare que je sois en rupture car j'attends les asperges de Loïc, les poivrons de Jean-Pierre, les haricots de Sophie, etc...
C'est très important pour moi de préserver les saisons avec les bons légumes de producteurs que j'ai choisis et que je connais.
Depuis cette année, j'utilise les herbes aromatiques de mon jardin pour mon Délice de tomates. Je fais aussi pousser mon basilic pour ma crème d'asperge. »

Des projets en cours ?
« Le printemps arrive bientôt et j'ai pas mal d'idées à concrétiser. J'ai l'intention de faire de nouvelles recettes avec des légumes bio non calibrés, un peu moins jolis, récupérés chez mes producteurs et auprès des épiceries bio près de chez moi. »

Une petite anecdote sur une recette ?
« Dans ma recette de Délice de citron je récupère les zestes que je passe au sel et ensuite j'épluche la peau blanche de celui-ci afin d'en retirer l'amertume. C'est bien plus fin ! »

Une idée recette avec une tartinade ?
« Je rajoute un peu d'huile d'olive à ma tartinade de châtaigne et je la mets sur une escalope en fin de cuisson, c'est merveilleux. »

Un artiste que tu aimes écouter ?
« J'écoute pas mal Muse. Ce groupe a une telle diversité musicale entre douceur et rythme. »

Un livre à nous partager ?
« J'ai lu récemment Tout le bleu du ciel de Mélissa Da Costa, il m'a beaucoup émue. »

Une valeur importante pour toi ?
« Même si c'est redondant, l'histoire du colibri et bien j'y crois. **Chacun peut agir avec ses compétences, à son échelle, pour le bien commun !** »