



Bailly : contournement du péage, le calendrier se précise **p. 28**

Chelles : SOS Médecins ouvre un cabinet de consultations **p. 32**



La Marne

Service Abonnements 03 87 07 11 12 - Tarif 9 € - 5 jours hebdo 10 € - 11 semaines 95 € - 24 semaines 360 € - redaction@lapresse.com



édition Marne-la-Vallée

Covid en Seine-et-Marne

Organiser Noël malgré tout



Noël sous le signe du Covid faut-il se faire ses soirées, le réveillon ? Du faire ses achats online chez vous ? Quel menu préparer ? Nos journalistes pour que Noël ressemble à une fête. **p. 8 & 52**

Logny-sur-Marne
Des cadeaux originaux à la Tannerie **p. 21**



Bailly-Romainvilliers
Mort d'un policier, le chauffard écroué **p. 3**

Logny-sur-Marne
Restaurants et hôtels, 2021 s'annonce terrible **p. 28**

Chessy
Un nouveau poste de police municipale **p. 31**

Noisiel
Un magasin alternatif à l'ancienne chocolaterie **p. 33**

Claye-Souilly
La mairie refuse l'aire de grand passage **p. 35**

BYHY CAR 77
VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

31 BIS AVENUE DE LA CHAÎNE DES NOYERS, 77400 ST THIBAUT DES VILLES

Il n'est pas toujours facile de trouver l'inspiration pour les repas des fêtes. Nous sommes allées à la rencontre de restaurateurs locaux pour leur demander des suggestions.

Une entrée de crustacés

Des conchiglioni au homard. C'est atypique à Noël, voilà justement pourquoi Yann Oudni, chef à domicile chellois, propose cette entrée pour les fêtes de fin d'année. Il cuisine des conchiglioni au homard, ces pâtes en forme de coquillage. Agrémentées d'une julienne de légumes et d'une crème safranée au jus de carcasse de homard, elles sont servies par trois. La carotte, le céleri et le poireau sont utilisés dans la farce, la julienne et la crème pour renforcer le goût du homard.

Un plat de pâtes

Pourquoi ne pas ten-

ter les pâtes. Après les conchiglioni en entrées, La Ferm'Meaux Pâtes vous suggère de continuer sur votre lancée. Simples à cuisiner, les pâtes peuvent facilement devenir un plat très sophistiqué avec quelques ingrédients supplémentaires. D'autant plus que Caroline Petit, la gérante de la marque de pâtes fermières basée à Varreddes, propose une large gamme de pâtes avec des saveurs bien particulières et donc originales.

Ainsi, vous pourrez par exemple, préparer des tagliatelles fraîches à l'encre de seiche accompagnées de gambas. Les pâtes fraîches peuvent être commandées dès à présent sur le site de la Ferm'Meaux Pâtes pour être récupérées le 24 décembre à la ferme.

Le brie sur le plateau de fromages

Du brie de Meaux farci à l'abricot moelleux. Le chef Yann Oudni voulait trouver autre chose que l'habituel brie de Meaux à la truffe. Il propose du brie à point farci à l'abricot finement découpé, à la ricotta et

à la moutarde de Meaux à l'ancienne. Le vinaigre balsamique et la moutarde acide réveillent le côté crémeux du fromage, explique le chef.

Un dessert traditionnel... ou pas

Bûche ou biscuits, à vous de choisir. Pour le dessert, après un repas copieux, la pâtissière Olivia Prévost conseille une recette de biscuits aux épices. Une base simple avec un glaçage au citron qui donne une touche esthétique, sophistiquée et fraîche à ces petits sablés que l'on peut réaliser en famille. Il suffit d'avoir du beurre, du sucre de la farine et un jaune d'œuf. Pour les épices, mélangez de la cannelle et du gingembre, une pincée de chaque.

Le petit twist, c'est le glaçage. Là aussi rien de plus simple : mélangez 40g de sucre glace et 15g de jus de citron jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et décorez les biscuits refroidis avec une poche à douille ou une cuillère à défaut.

Il est aussi possible de passer à l'atelier Cerise Bergamote situé à Dampmart pour récupérer des



sachets de ses jolis biscuits ou de commander une recette de bûche. Olivia Prévost en propose plusieurs (mascarpone chocolat crème de marrons ou une version « forêt noire » par exemple)

et peut même les réaliser « sur mesure », avec les ingrédients de votre choix. À retrouver sur Facebook, à Cerise Bergamote.