

VAL #12 D'OISE

val
d'oise
le département

Le magazine qui vous parle !

Le magazine du Conseil départemental
N°12 - juillet / août 2017



NAOËLLE D'HAINAUT

s'installe à Pontoise p.14-15

DOSSIER

Le Val d'Oise cultive l'art des jardins p.20-29

LE TERRITOIRE EN QUESTIONS

INDISPENSABLES BIBLIOTHÈQUES! p.12-13



VIRGINIE TINLAND &
ANNE-SOPHIE BARTHEZ

EN DÉBAT p.16-19

Le campus international
de Cergy-Pontoise



L'art de la pizza



Historique

Sous la houlette de Thierry Graffagnino, Sicilien d'origine, la star de notre plateau télé devient un véritable plat gastronomique.

Le saviez-vous ? La pizza a ses championnats du monde et ses étoiles. Le Valdoisien

Thierry Graffagnino, triple champion du monde de la discipline en 2011, 2012 et 2013, brille au firmament de la cuisine italienne.

« Mon plus beau souvenir, précise-t-il avec émotion, c'est à la légende de la pizza napolitaine que je le dois, Nonno Ciccillo, conquis à jamais par la gourmandise de mes compositions ». Une belle reconnaissance quand on sait que la pizza napolitaine est candidate au patrimoine de l'Unesco.

À près de soixante ans, Thierry Graffagnino déploie toute son énergie pour magnifier ce plat populaire. Ses collaborations avec les Moulins de Chars pour mettre au point une farine spécifique, ou encore avec la première marque de conserverie italienne pour élaborer une incomparable sauce tomate, en témoignent.

Formateur dans l'âme, ce pizzaiolo de génie, pour qui « apprendre c'est avancer », ouvrira à la rentrée, à Baillet-en-France, un institut mondial de la pizza. Une adresse d'excellence valdoisienne qui réservera aux aficionados de la gastronomie italienne, de bien belles découvertes!



Plus d'informations sur thierrygraffagnino.com



SECRETS DE CHEF

Des farines au levage, en passant par la tomate et naturellement la mozzarella, voici les conseils de Thierry Graffagnino pour composer une vraie pizza !

La farine : « La farine parfaite ? Utiliser de préférence des farines de type « 65 » ; une farine complète fera également l'affaire.

La pâte : De la farine, de l'eau, de la levure fraîche, du sel et de l'huile d'olive. Faire reposer la pâte 2 ou 3 jours au réfrigérateur pour qu'elle développe tous ses arômes.

Le pétrissage : La pâte à pizza s'abaisse à la main sur un plan de travail fariné. On commence par tapoter les pâtons du bout des doigts pour chasser l'air, avant de les étirer avec la paume de la main en partant du centre, sans forcer petit à petit, pour agrandir le plus possible le diamètre du disque.

Tomate et mozza : Pour garnir votre pizza, les ingrédients de base sont le concassé de tomates et la mozzarella pour son goût neutre qui se marie avec toutes sortes de garnitures.

Réussir la cuisson : Une pizza réussie, c'est une pâte légère et craquante et un fromage qui reste moelleux, sans trop colorer. La température dans les fours à pizza dépasse souvent les 480 °C. À la maison, l'idéal est de cuire la pizza en deux temps à 250°.



Découvrez la recette complète de la pizza au melon et jambon de Parme sur valdoise.fr/lartdelapizza

Si vous souhaitez goûter les compositions de Thierry Graffagnino, rendez-vous à Baillet-en-France. Un distributeur, nouvelle génération, propose ses savoureuses recettes cuisinées, 7 jours/7 et 24h/24.