insights

insights

The book **insights** provides personal insights into our working environment, working methods and the culture of togetherness that we have cultivated since the foundation of our office.

Our most important asset is a creative, dynamic team.

We want to offer them an inspiring, respectful, and open working environment with opportunities for both concentrated work and exchange.

An important role away from the desks is the kitchen and the shared lunches. Here, personal exchange is also stimulated and promoted outside the workplace. Our kitchen and the regular shared lunch times not only have a bonding effect, but also promote discussions and thus become a "creative hub".

Vermehrt
Schönes!

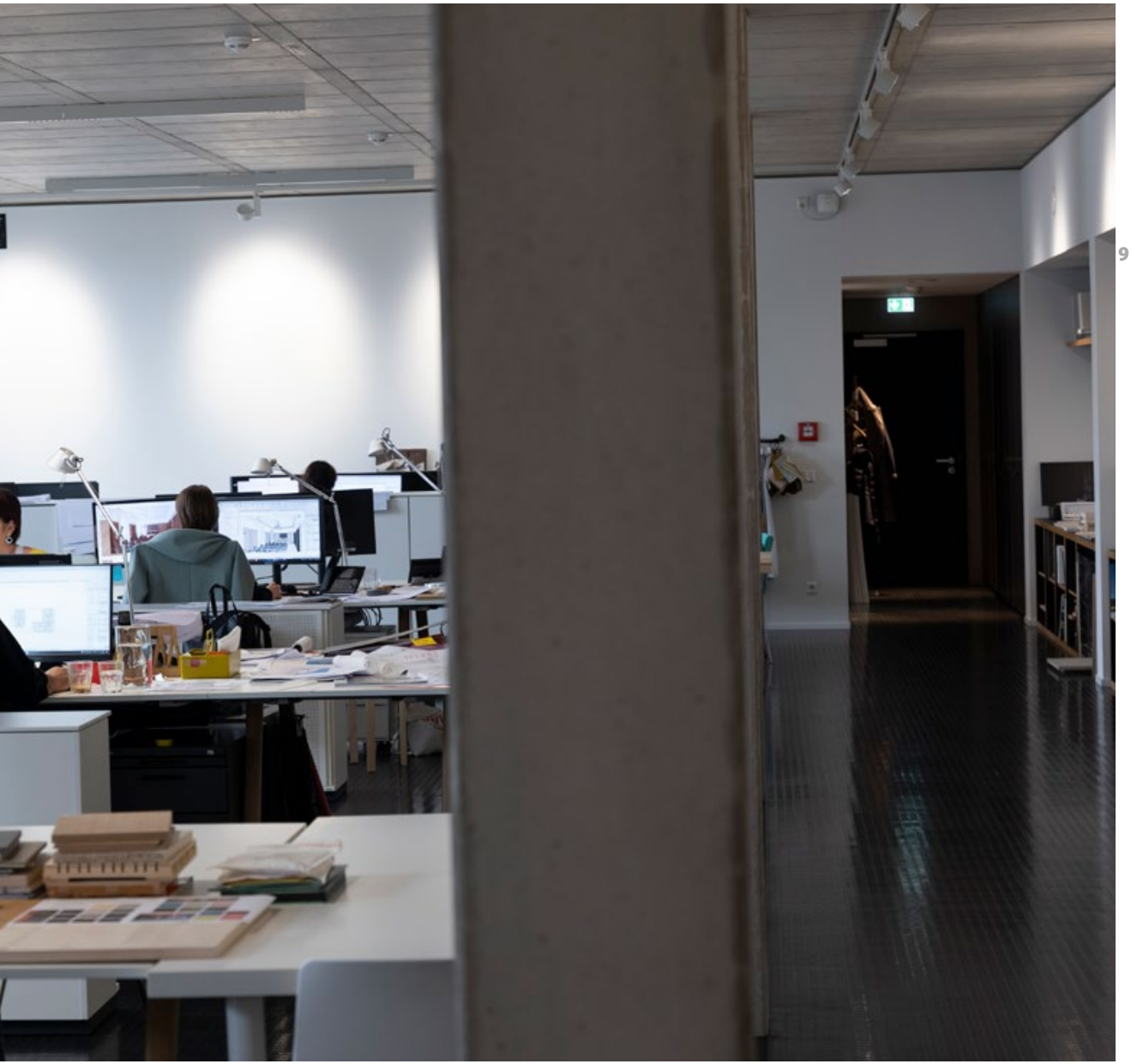
zoom out

Sortie route de Luxembourg à Esch-sur-Alzette. La porte de l'immeuble passée, la rue passante happe le piéton. À la Kulturfabrik voisine, ça rentre et ça sort. Ceux qui vont manger croisent ceux qui vont acheter leur place pour un prochain concert. Le centre culturel bat au rythme de la ville. Le bureau Jim Clemes Associates a toujours jouxté l'ancien abattoir datant du 19e. C'est d'ailleurs l'architecte qui a réalisé la transformation et rénovation des lieux pour apporter une nouvelle destination à ces bâtiments centenaires à la vocation première totalement différente. C'était à la fin des années 1990 et c'était déjà un engagement important vis-à-vis de la ville, de ses habitants et de ses usagers. Au fil des années, cette responsabilité ne s'est pas démentie pour accompagner les transformations et le développement de la deuxième ville du pays sur le long terme.

Quand, en 2014, un incendie a ravagé les locaux historiques du bureau, établi depuis trente ans dans l'ancienne boucherie familiale, la question d'une relocalisation s'est posée. Mais l'ancrage local du fondateur, la qualité de vie et les habitudes de mobilité des collaborateurs et la qualité de la relation avec la municipalité ont eu raison des velléités de déménagement. La mise à disposition de la villa de contremaître dans le parc voisin a permis au bureau de se réinventer et de rebondir pour recréer un nouvel espace de travail sur les cendres de l'ancien. Une manière de concevoir son rôle au sein de la cité qui illustre bien la résilience à l'œuvre et qui peut être comparée à celle dont fait preuve la ville qu'on appelle toujours la Métropole du fer. Car au déclin de l'industrie du fer dans le bassin minier, il a fallu répondre avec des projets novateurs de réaffectations, de transformations, de réemploi des friches, ce que Jim Clemes Associates s'applique à concevoir toujours avec le temps long de l'urbanisme et de l'écologie en ligne de mire.

Iiyama

Cette fine connaissance de la ville et de ces acteurs permet d'en connaître les atouts, les règles tacites, les chemins détournés, les voies de traverses, les besoins et les attentes et de prendre une part active dans sa transformation. Ainsi, pendant plus de trente ans, le bureau a accompagné les différentes étapes de rénovation et d'agrandissement de l'hôpital de la Ville d'Esch-sur-Alzette, en étroite collaboration avec les directions et le personnel de terrain. L'énorme zone que représente la Belval a été un nouvel espace de possibles avec la gare, comme un animal domestique veillant sur les nouveaux quartiers ; le lycée et la Maison du nombre, pôles d'attraction de la jeune génération. Bâtiment de la Justice de Paix, bâtiment administratif du domaine Schlassgoart, siège d'Enovos, salle des séances de l'Hôtel de Ville et bientôt la piste cyclable entre Belval et le centre-ville… Jim Clemes Associates marque le paysage eschois de son empreinte.



LUNDI 4 OCTOBRE

SOUPE DE POTIRON

MERCREDI 6 OCTOBRE

CHAKALAKA

VENDREDI 8 OCTOBRE

PENNES AUX CHAMPIGNONS

zoom in

Entrée route de Luxembourg à Esch-sur-Alzette. La porte de l'immeuble passée, une cour arborée : on est dans une nature de ville, domptée mais pas trop, paisible, coupée du tumulte de la rue. Il n'est pas tout à fait midi, l'ambiance est studieuse dans les espaces de travail, mais une odeur éveille immédiatement les sens : le nez qui chatouille, le ventre qui gargouille, les papilles qui s'agitent. C'est que l'heure du déjeuner approche et que le parfum qui s'échappe de la cuisine sonne le rappel pour l'équipe du bureau. Car ici, trois fois par semaine, tout le monde s'attable ensemble. Lundi, mercredi et vendredi, la pause déjeuner prend des allures de repas de famille. Rien d'obligatoire bien sûr, chacun est libre de s'inscrire en fonction de son emploi du temps et du menu proposé, mais un beau moment de convivialité choyé par tous.

En ce lundi d'octobre, il ne fait plus assez chaud pour manger dehors, mais il reste des courgettes chez les maraîchers du Gaalgebierg, alors soupe de courgettes ce sera. C'est là que Jandira se fournit. La cuisinière attitrée du bureau réfléchit à ses menus « en fonction de la météo » et fait son marché le plus localement possible. Inspirée par le chantre du végétal Yotam Ottolenghi, elle propose des menus simples, sains, équilibrés et végétariens. Jandira est la troisième cuisinière employée par le bureau. Elle apporte sa culture cap-verdienne des plats mijotés, des épices et des herbes, rompue qu'elle est aux grandes tablées familiales. « J'essaye de ne pas répéter trop souvent les mêmes plats, mais certains sont plébiscités comme les lasagnes de légumes ».

ICONS
ICONS

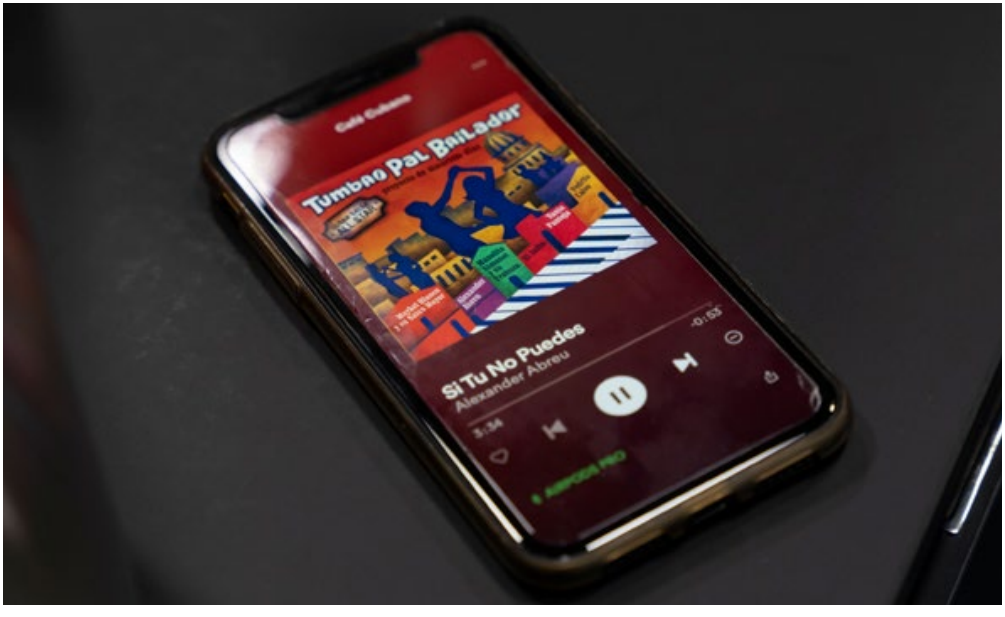
La pratique de l'architecture telle que la conçoit Jim Clemes Associates est forcément multidisciplinaire et hautement collaborative. Des métiers différents, des compétences variées sur lesquels s'oblitèrent encore des origines, des langues et des âges différents. Dans les open spaces, chacun travaille devant ses écrans, souvent avec un casque sur les oreilles. Entretenir les liens et la convivialité n'est pas chose aisée, surtout en ces temps de télétravail, visioconférences et port du masque. C'est encore plus difficile avec les professionnels qui travaillent sur les chantiers, loin des yeux. Ils ne sont pas loin de la bouche puisque le même repas leur est livré sur leur lieu de travail. Ils partagent donc la pitance… à distance. Le repas pris ensemble est donc une manière de soigner le lien, de montrer aux membres de l'équipe qu'on apprécie leur personne, pas seulement leur travail. Plutôt que de faire appel à un service de restauration collective, intégrer une cuisine maison au studio offre une nourriture qualitative et vertueuse qui fait partie de la responsabilité environnementale chère aux associés.

À table, on parle de tout : on ose ne pas évoquer les projets en cours et parler famille, cinéma, voyage ou politique. Et quand on parle boulot, ce n'est pas par le prisme de la réunion qui doit déboucher sur des résultats, mais de manière plus détendue. Le repas fait office de newsletter interne pour se tenir au courant des projets communs, comme des bonnes et moins bonnes nouvelles de chacun. C'est l'occasion de communiquer sur le retour d'expérience et de fêter les succès. La cuisine au bureau autorise aussi (quand les contraintes sanitaires le permettent) de recevoir des clients et des partenaires de manière plus sympathique (et discrète) qu'au restaurant. Il y a en outre dans l'organisation du déjeuner en commun, une valeur d'exemple : conseiller aux clients de ménager et d'aménager des espaces pour le bien-être n'a de sens qui si on l'applique à soi-même.

Ce n'est sans doute pas étonnant que la cuisine ait pris une place centrale dans les nouveaux bureaux de Jim Clemes Associates. Concevoir un menu, le cuisiner, le servir, en tenant compte des contraintes de temps et de budget… s'apparente en grande partie aux métiers de l'architecture. Les deux professions répondent à des besoins primaires et essentiels de l'humain – se nourrir et s'abriter – tout en allant au-delà de la seule fonctionnalité en y apportant une expression singulière, une signature. En architecture comme en cuisine, il faut faire preuve de créativité tout en intégrant certaines règles. Les deux disciplines mêlent ainsi art et science, même si c'est parfois de manière intuitive.

Les analogies sont nombreuses : On peut mettre en parallèle le choix des matériaux avec celui des ingrédients, leur combinaison, leur juste dosage. Être à l'écoute du client et de ses désirs tout en l'ouvrant sur d'autres possibles. Commencer par une esquisse. Suivre ou pas des tendances, se référer à des grands maîtres, être influencé par sa culture, son contexte. Se soucier de l'environnement, du gaspillage, des déchets. Travailler en équipe.

Antonin Carême (1784-1833), connu comme « le roi des chefs et le chef des rois », considérait l'art culinaire comme une branche de l'architecture (même si la profession n'avait ni le même sens ni le même cadre juridique à l'époque). Ses pièces montées puisent l'inspiration dans les livres d'histoire de l'architecture, on y reconnaît structures, colonnes, équilibre. Il avait déjà bouclé la boucle.


Tumbao Pal Bailador
Si Tu No Puedes
Alexander Abreu

Lasagnes végétariennes

4 personnes – recette par Jandira

INGRÉDIENTS POUR SAUCE TOMATE

- 250 g de lasagnes fraîches
- 700 g de sauce tomates fraîches
- 2 grands oignons
- 4 gousses d'ails
- 1 kg de champignons de Paris découpés en lamelles
- 1 c. à soupe de sucre
- 700 g de Mozzarella
- Parmesan
- Basilic
- Sel
- Poivre
- Thym
- Origan

PRÉPARATION

Dans une casserole émincez les oignons l'ail et laisser dorer dans l'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajoutez la sauce tomate le thym, l'origan, le sucre et laisser mijoter à feu doux.

Dans une autre casserole faites revenir les champignons pendant 5 minutes. Enlevez l'excès d'eau et cuisez à feux doux. Ajoutez la sauce tomate et laisser mijoter pendant 30 minutes à feux doux.

INGRÉDIENTS POUR SAUCE BLANCHE

- 3 c. à soupe de farine
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Noix de muscade
- ½ jus de citron
- 2 jaunes d'œufs
- ½ l de lait
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

Dans une casserole mettez le lait, la farine, le beurre, salez et poivrez tout en remuant bien. Quand le mélange est au point versez y les jaunes d'œufs et le jus de citron. Remuez bien et vérifiez l'assaisonnement.

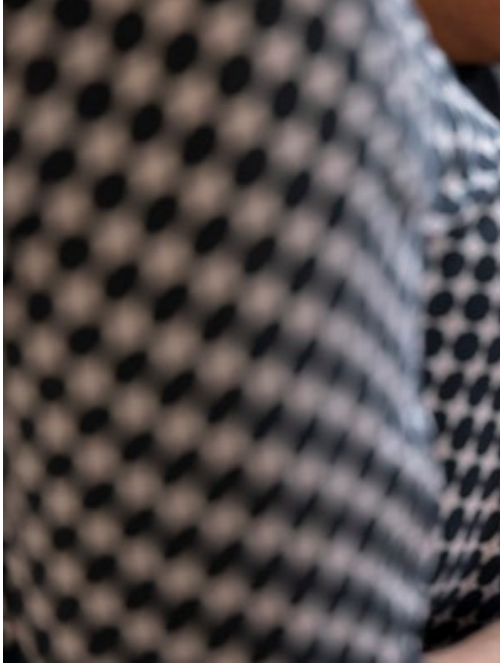
MONTAGE

Versez une louche de la sauce tomate et une demie louche de sauce blanche, parsemez de mozzarella et mettez une couche de lasagnes par-dessus. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de sauce tomate et parmesan.

Enfournez à 180-200° pendant 45 minutes. Servez avec quelques feuilles de basilic et une salade verte.

Bon appétit

kvadrat
PARIS
L'APRÈS
MIDI
PARIS
L'APRÈS
MIDI



Paella aux légumes

2 personnes – recette par Yotam Ottolenghi

INGRÉDIENTS

½ oignon rouge finement haché
1 petit poivron rouge
1 petit poivron jaune coupé en lanières
½ bulbe de fenouil coupé en fines lamelles
2 gousses d'ail écrasées
2 feuilles de laurier
¼ de c. à café de paprika fumé
½ c. à café de curcuma moulu
¼ de c. à café de poivre Cayenne
150 g de riz Calasparra (riz a paella)
10 cl de Xérès de bonne qualité
1 c. à café de stigmates de safran
45 cl de bouillon de légumes brûlant
200 g de fèves écossées
12 mini-tomates allongées coupées en deux
5 cœurs d'artichaut grillés conservés dans l'huile, égouttés et coupés en quartiers
15 olives de Kalamata dénoyautées, écrasées ou coupées en deux
2 c. à soupe de persil haché grossièrement
4 quartiers de citron
Huile d'olive
Sel

PRÉPARATION

Faites chauffer 3 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle à paella ou dans une grande poêle peu profonde et faites revenir l'oignon pendant 5 minutes. Ajoutez les poivrons et le fenouil, que vous laisserez cuire pendant environ 6 minutes sur feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés. Terminez avec l'ail et prolongez la cuisson de 1 minutes.

Ajoutez, dans la poêle, le laurier, le paprika, le curcuma et le poivre de Cayenne, puis remuez. Versez le riz en pluie et mélangez pendant 2 minutes avant d'incorporer le Xérès et le safran. Laissez bouillir pendant 1 minute, puis ajoutez le bouillon et un peu de sel. Baissez le feu et laissez mijoter tout doucement pendant 20 minutes environ sans couvrir ni remuer : le riz doit absorber presque tout le liquide.

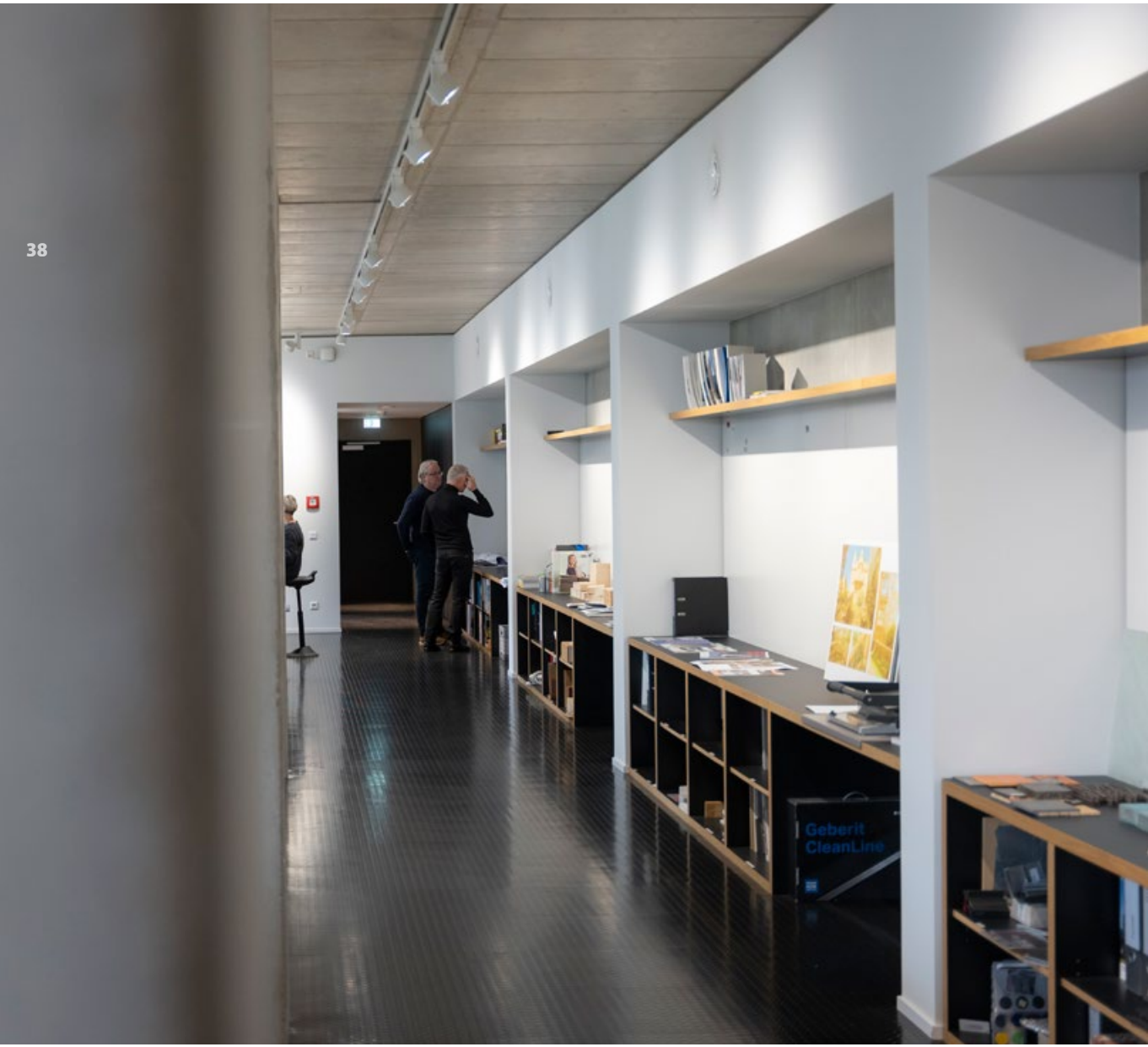
Pendant ce temps, ébouillantez les fèves, puis égouttez-les au bout de 1 minute et laissez-les refroidir. Pressez ensuite délicatement chaque graine pour ôter la peau.

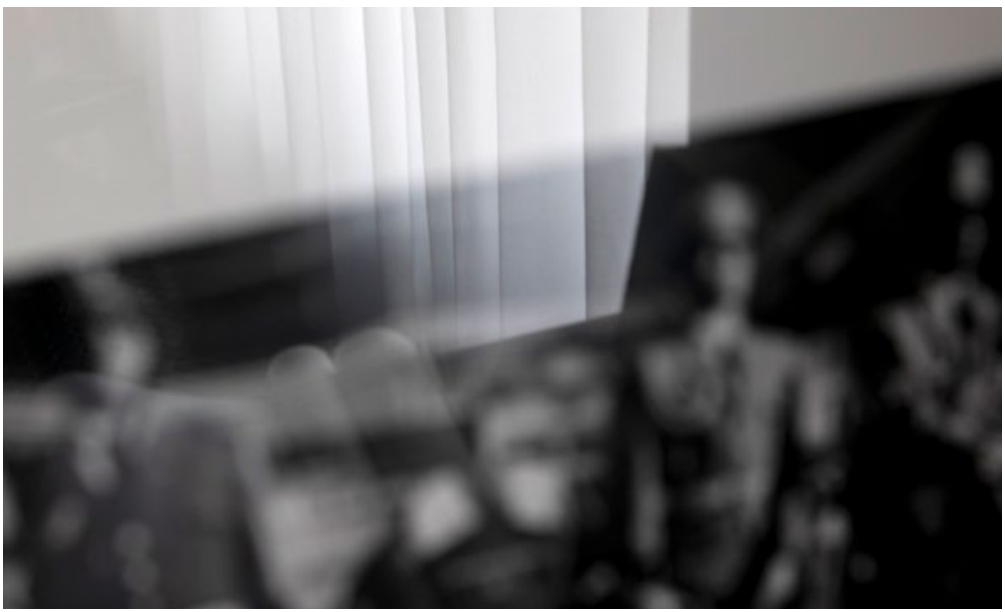
Retirez la poêle du feu. Goûtez et ajoutez un peu de sel si le mélange vous paraît fade, mais sans remuer le riz ni les légumes. Disposez les tomates, les artichauts et les fèves sur le riz, puis couvrez hermétiquement avec du papier d'aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes.

Ôtez le papier d'aluminium, Répartissez les olives et le persil sur la paella.
Servez avec des quartiers de citron.

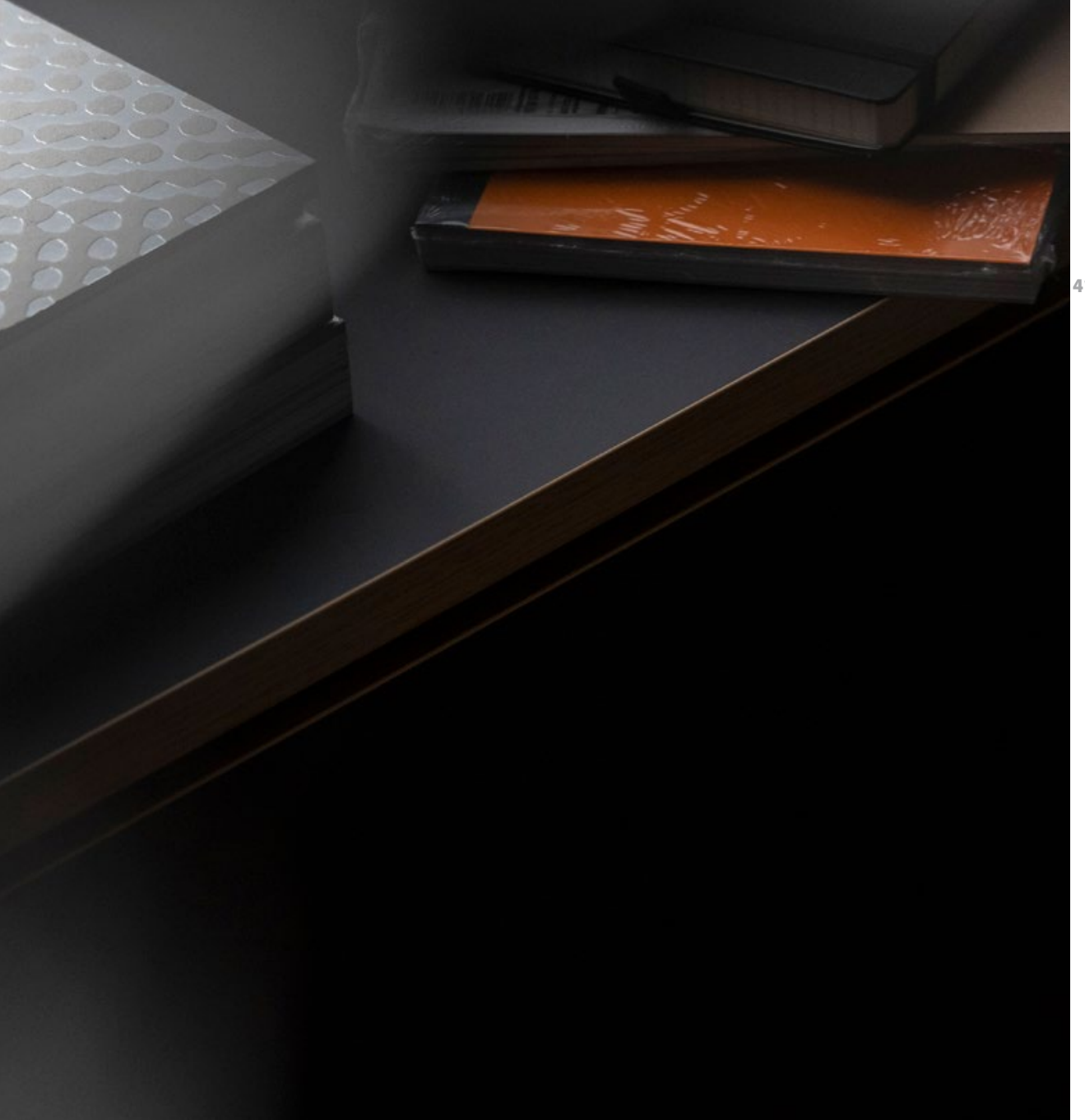
Bon appétit

2011


Geberit
CleanLine



24hours
isn't enough.



Made in Germany

WÜSTHOF

Salade d'aubergines

4 personnes – recette par Jandira

INGRÉDIENTS

250 g de riz basmati
2 poivrons rouges épépinés et émincés
2 aubergines avec la peau en dés
8 oignons nouveaux
4 c. à soupe d'huile végétale

SAUCE

100 ml de sauce soja type Shoyu
100 ml d'eau
2 c. à soupe de miel
1 gousse d'ail écrasée
1,5 cm de gingembre râpé
poivre

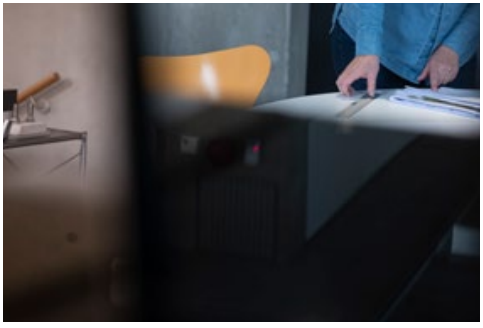
PRÉPARATION

Faites cuire le riz 10 à 12 minutes à l'eau bouillante, puis égouttez. Pendant ce temps, coupez 7 oignons en 4 lamelles, dans la longueur, puis émincez le dernier.

Pour la sauce, mélangez tous les ingrédients dans un bol.

Faites revenir les aubergines pendant 12 minutes à l'huile dans un wok. Ajoutez les poivrons et les lamelles d'oignons, puis prolongez la cuisson de 6 minutes. Versez la sauce dans le wok et laissez frémir 1 ou 2 minutes. Servez parsemé de l'oignon et accompagné du riz.

Bon appétit



Boulettes d'aubergine alla parmigiana

4 personnes – recette inspirée par Yotam Ottolenghi

INGRÉDIENTS

- 90 g de chapelure fraîche
- 4 aubergines (coupées en cubes de 2,5 cm)
- 15 cl d'huile d'olive
- 100 g de ricotta
- 75 g de parmesan finement râpé
- 10 g de persil (finement haché)
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe de flocons d'avoine
- 6 gousses d'ail
- 15 g de feuilles de basilic
- 600 g de sauce tomate maison
- 1 ½ c. à café de sucre en poudre
- ¼ c. à café de flocons de piment
- ¾ c. à café de paprika
- 2 c. à café de feuilles d'origan frais (finement hachées)
- 45 g d'olives de Kalamata dénoyautées
- Sel
- Poivre noir

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 160°C en mode chaleur tournante. Étalez la chapelure sur une plaque et enfournez pour 12 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée et bien sèche. Laissez refroidir. Réglez le four à 220°C.

Sur une grande plaque tapissée de papier sulfurisé, mélangez les aubergines avec 7,5 cl d'huile, ½ c. à café de sel et une bonne quantité de poivre fraîchement moulu. Étalez bien les morceaux et enfournez pour 30 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les aubergines soient bien dorées.

Hachez grossièrement les aubergines pour en faire une purée que vous transférez dans un grand récipient et que vous réfrigérez pendant 20 minutes pour la faire refroidir. Ajoutez ensuite la ricotta, le parmesan, le persil, l'œuf, le jaune d'œuf, la farine la chapelure, un tiers de l'ail, 10 g de basilic, ¼ c. à café de sel et une bonne quantité de poivre fraîchement moulu. Mélangez bien. Graissez vos mains avec un peu d'huile et façonnez 16 boulettes de la taille d'une balle de golf (55 g), en les tassant bien pour qu'elles ne se défassent pas.

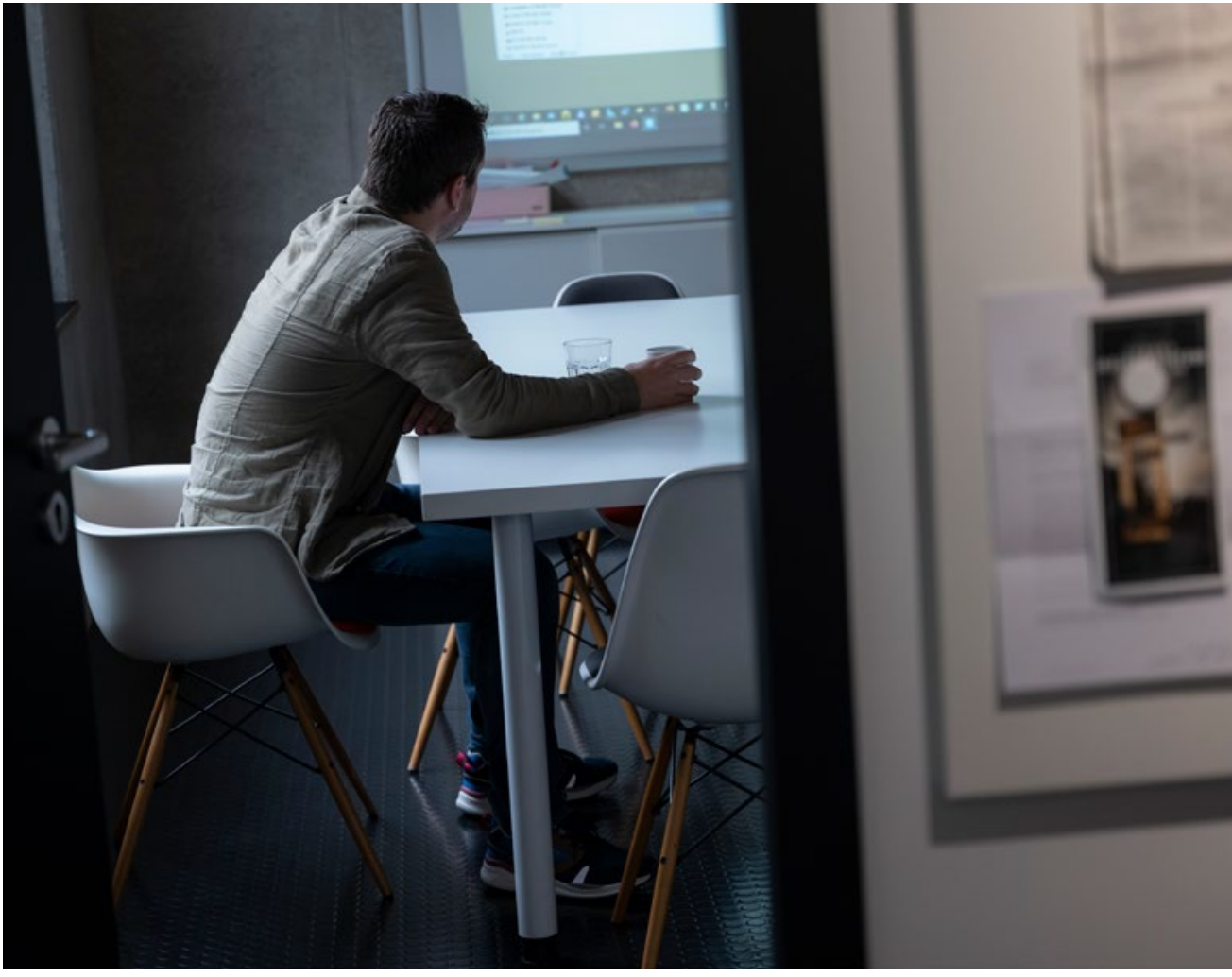
Faites chauffer à feu vif 2 c. à soupe d'huile dans une grande poêle antiadhésive pour y faire frire la moitié des boulettes pendant 3-4 minutes, en les retournant plusieurs fois, elles doivent dorer de toutes parts. Baissez le feu au besoin si elles brunissent trop. Ajoutez 1 c. à soupe d'huile dans la poêle pour faire frire le reste des boulettes. Transférez-les sur une assiette et réservez.

Préchauffez le four à 180 °C en mode chaleur tournante. Faites chauffer à feu moyen-vif le reste d'huile (2 c. à soupe) dans une sauteuse pour y faire revenir le reste de l'ail pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'il soit odorant. Ajoutez les tomates mixées, le concentré de tomates, le sucre, le piment, le paprika, l'origan, 1 c. à café de sel et une bonne quantité de poivre fraîchement moulu. Laissez cuire 8 minutes, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement, en remuant de temps en temps. Versez 40 cl d'eau, portez à ébullition, puis baissez à feu moyen et laissez mijoter encore 10 minutes.

Versez la sauce dans un plat à four, ajoutez les boulettes et enfournez pour 20 minutes, jusqu'à ce que la sauce bouillonne. Retirez du four, garnissez avec les olives, le reste du basilic et le reste du parmesan, Servez sans attendre.

Bon appétit.

LA VILLA
LOUVIGNY



Spaghetti à la puttanesca

4 personnes – recette par Jandira

INGRÉDIENTS

- 500 g de Spaghetti
- 1 kg de tomates « cœur de bœuf »
- 200 g de tomates cerises
- 100 g d'olives vertes
- 100 g d'olives noires
- 100 g de câpres
- 2 grands oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de sucre
- Sel
- Poivre noir
- Thym
- Basilic
- Persil
- Parmesan
- Huile d'olive extra vierge

PRÉPARATION

Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée pour cuire les spaghettis.

Dans une casserole faites revenir l'ail et les oignons dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 5 minutes sur feu moyen. Ajouter ensuite les tomates coupées en petits morceaux, le sucre et le thym et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes. Saler si besoin.

Égouttez les pâtes et ajoutez les à la sauce tomate encore sur le feu et mélangez bien.

Ajoutez les tomates cerises, les olives et les câpres et poivrez à votre goût. Servez avec quelques feuilles de basilic frais et du parmesan.

Bon appétit

LA
CHIPS
DE JIM
EN MEDOC
AU SEL DE
GUERANDE
Lyreco

IMPRESSIONS
GUBI
CASES
65
Fredericia

Salade de boulgour aux courgettes grillées

4 personnes – recette par Jandira

INGRÉDIENTS

- 60 g de boulgour
- 2 courgettes
- 50 g de parmesan
- Noisettes
- Basilic
- Huile d'olive
- Crème balsamique
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

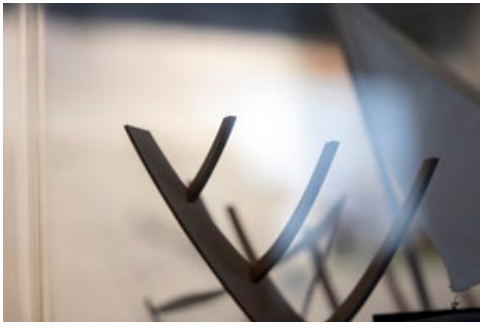
Coupez les courgettes en 4 dans le sens de la longueur. Grillez les dans une poêle sans huile d'olive pendant quelques minutes.

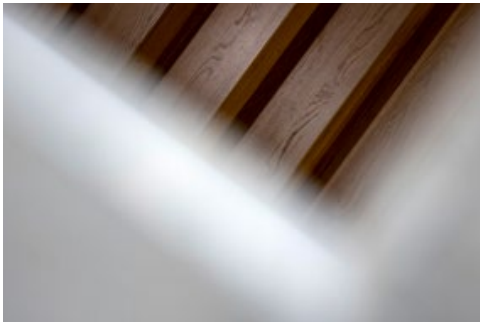
Mettez le boulgour dans un saladier et arrosez de 6 dl d'eau chaude. Couvrez et laissez reposer 10 à 15 minutes. Égrenez le boulgour avec une fourchette, puis intégrez 1 c. à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel.

Mélangez les courgettes avec le boulgour et assaisonnez d'huile d'olive, sel, poivre et de crème balsamique.

Dans un bol disposez le mélange de boulgour et courgettes, parsemez de parmesan en lamelles et quelques noisettes.

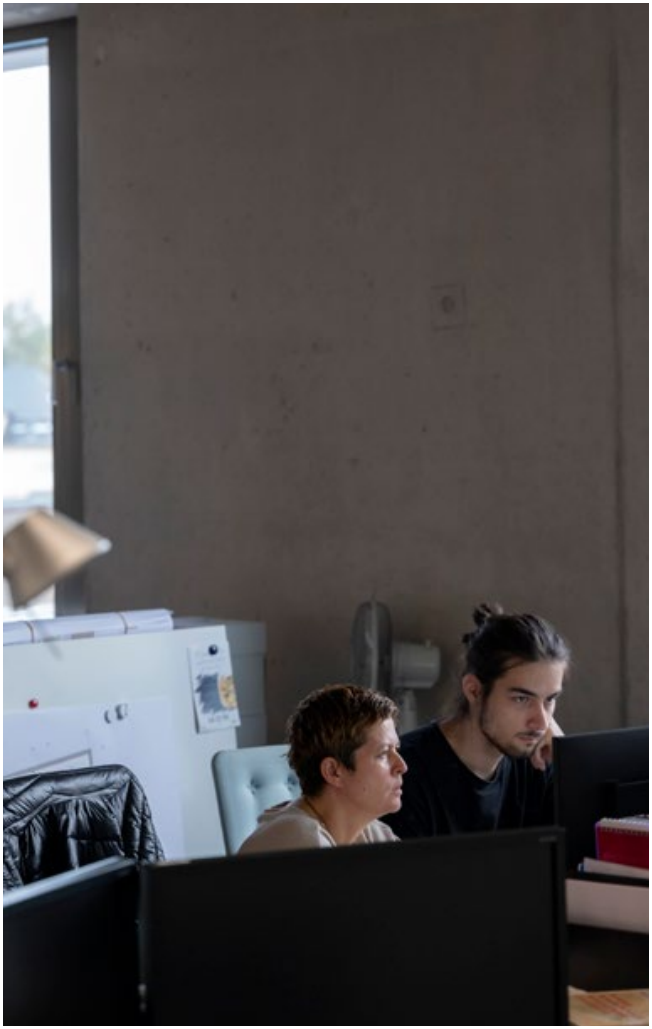
Bon appétit.





THE SHOW MUST GO ON
Grosbusch
fruit office

11.61
11.39
11.11
8.94
02 - Attika
02 - Attika
8.61
8.51
8.21



Soupe de pois chiches aux tomates et aux croûtons

4 à 6 personnes – recette inspirée par Yotam Ottolenghi

INGRÉDIENTS

1 gros oignon émincé
1 bulbe de fenouil moyen coupé en tranches
1 grosse carotte épluchée, coupée en deux dans la longueur, puis détaillée en tranches
3 branches de céleri coupé en tranches
4 gousses d'ail
25 cl de vin blanc
400 g de tomates
1 c. à soupe d'origan haché
2 c. à soupe de persil haché
1 c. à soupe de feuilles de thym
2 feuilles de laurier
2 c. à café de sucre en poudre

400 g de pois chiches cuits maison
4 c. à soupe de pesto recette maison
1 poignée de basilic ciselé
Huile d'olive
Sel et poivre

20 g de feuilles de persil
60 g de noix de cajou
2 gousses d'ails écrasées
20 cl d'huile d'olive
½ c. à café de vinaigre de vin blanc
1 bouquet d'oseille (ou menthe) finement ciselé
Huile d'olive
Sel et poivre

PRÉPARATION PESTO

Mettez le basilic, le persil, les noix de cajou, le parmesan et l'ail dans un bol de robot et mixez pour obtenir une pâte homogène. Versez un filet d'huile d'olive (20 cl), sans cesser de mixer. La sauce doit être onctueuse. Versez-la dans un saladier. Réservez.

PRÉPARATION SOUPE

Préchauffez le four à 180°. Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon et le fenouil pendant 4 minutes sur feu moyen dans 3 c. à soupe d'huile. Ajoutez de la carotte et le céleri. Laissez cuire pendant encore 4 minutes, juste pour attendrir les légumes, puis versez le concentré de tomate. Remuez pendant 1 minute, mouillez avec le vin et laissez bouillonner de 1 à 2 minutes.

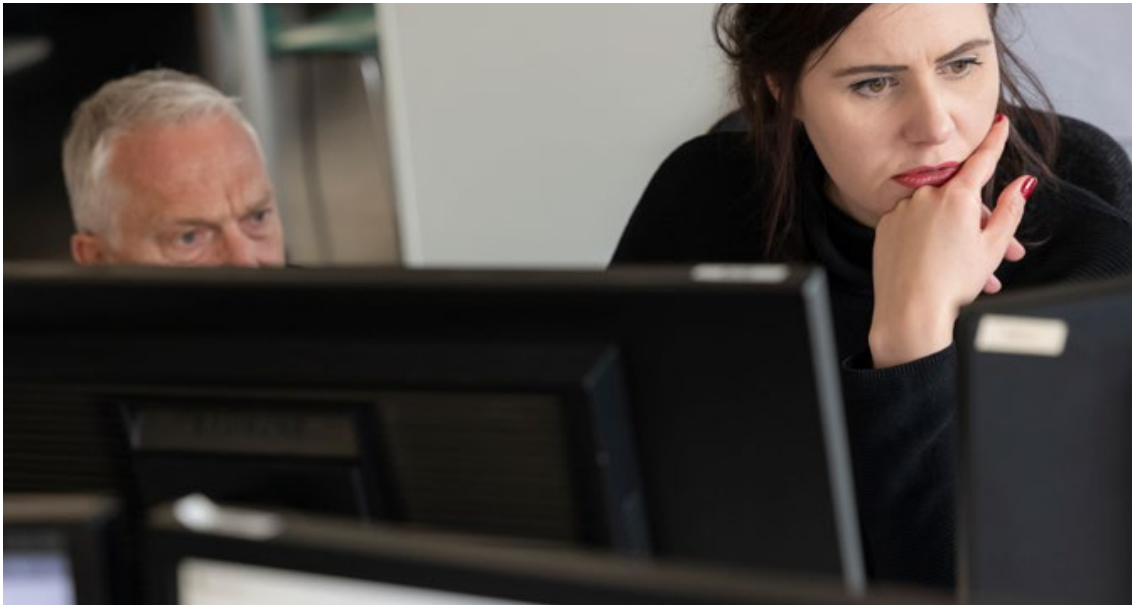
Ajoutez alors les tomates en conserve avec leur jus, les herbes, le sucre, le bouillon de légumes et un peu de sel et de poivre. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter pendant 30 minutes sur feu doux.

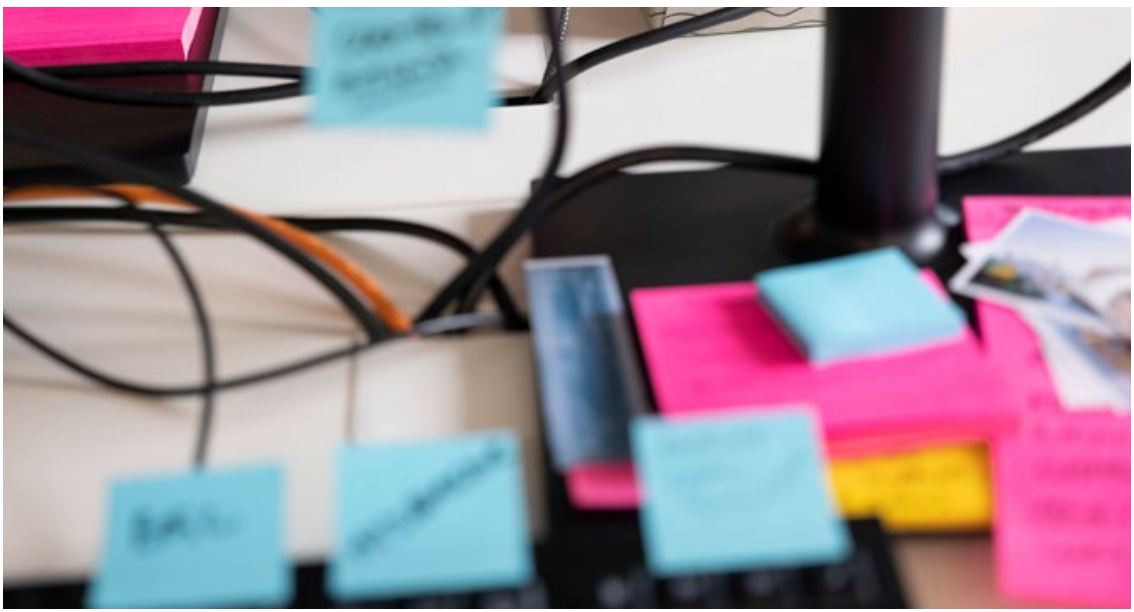
Pendant ce temps, cassez le pain en morceaux grossiers, que vous mélangerez dans un plat de cuisson avec 2 c. à soupe d'huile et un peu de sel. Enfournez pour 10 minutes, jusqu'à ce que les croûtons soient bien secs. Réservez.

Environ 10 minutes avant de servir la soupe, mettez les pois chiches dans un bol et écrasez-les grossièrement avec un presse-purée ou un pilon, en en gardant quelques-uns entiers. Ajoutez-les dans la casserole et laissez mijoter pendant encore 5 minutes. Incorporez les croûtons et prolongez la cuisson de 5 minutes. Goûtez la soupe, puis salez et poivrez si nécessaire.

Versez la soupe chaude dans des bols. Déposez 1 c. à soupe de pesto au centre, arrosez d'huile d'olive, terminez avec une bonne quantité de basilic fraîchement ciselé et les croûtons.

Bon appétit





Salade de quinoa et pain au levain grillé

4 personnes – recette par Yotam Ottolenghi

INGRÉDIENTS

- 40 g de quinoa
- 4 tranches de pain au levain
- 4 tomates moyennes mûres
- 3 petits concombres avec la peau
- ½ oignon rouge très finement émincé
- 4 c. à soupe de coriandre ciselée
- 1 ½ c. à soupe de menthe ciselée
- 2 c. à soupe de persil ciselé
- 1 c. à soupe de jus de citron
- ¾ de c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 petites gousses d'ail écrasées
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre noir

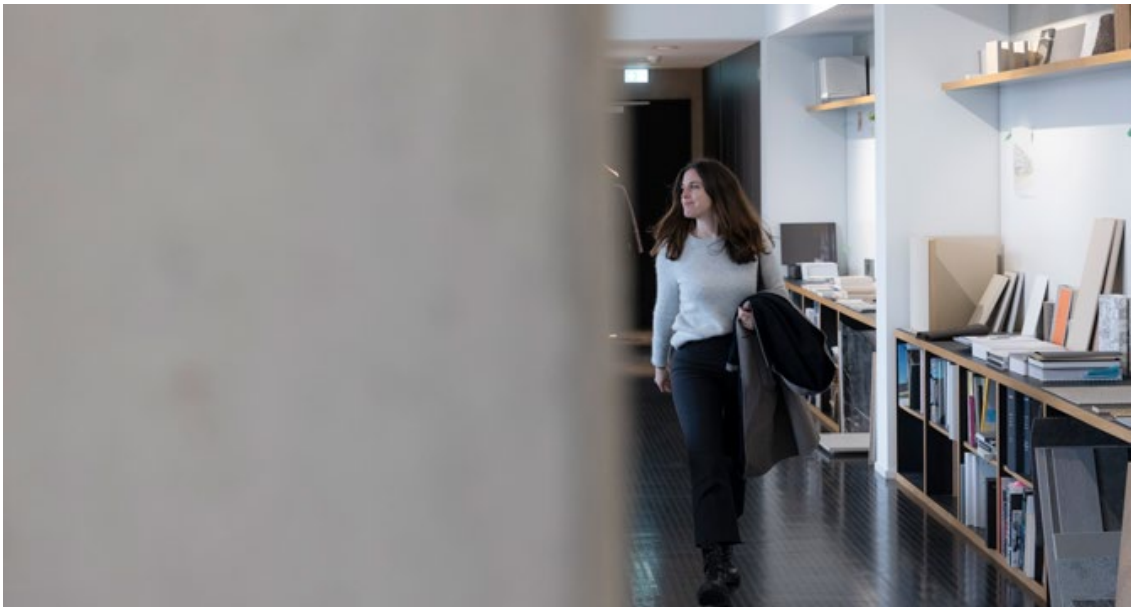
PRÉPARATION

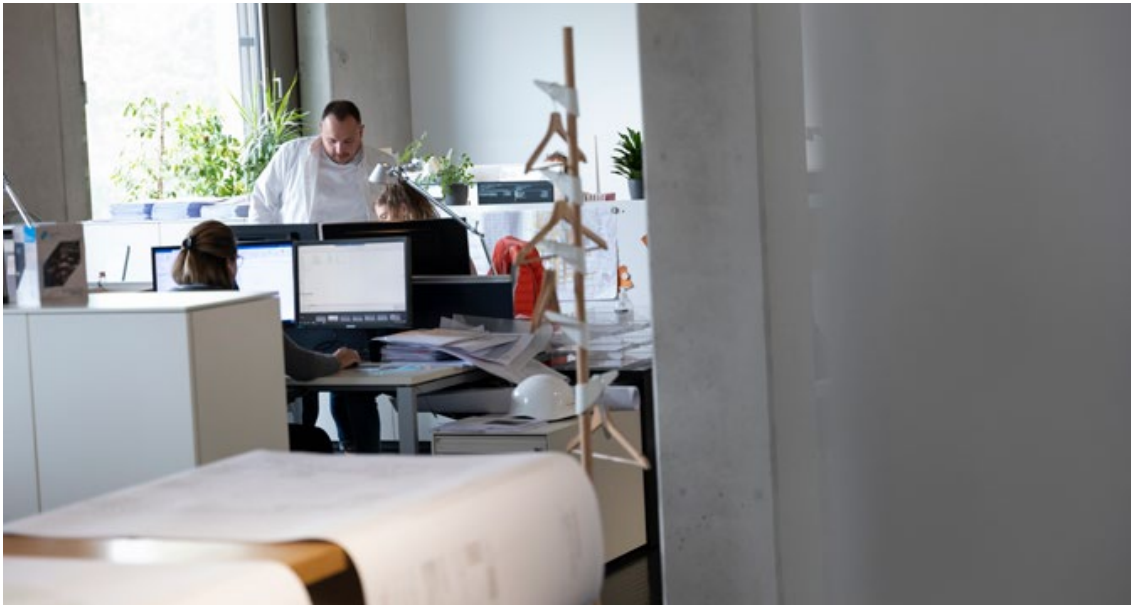
Préchauffez le four à 180°. Faites cuire le quinoa pendant 9 minutes dans une casserole d'eau bouillante, puis égouttez-le dans une passoire fine. Rincez-le sous l'eau froide et laissez-le sécher.

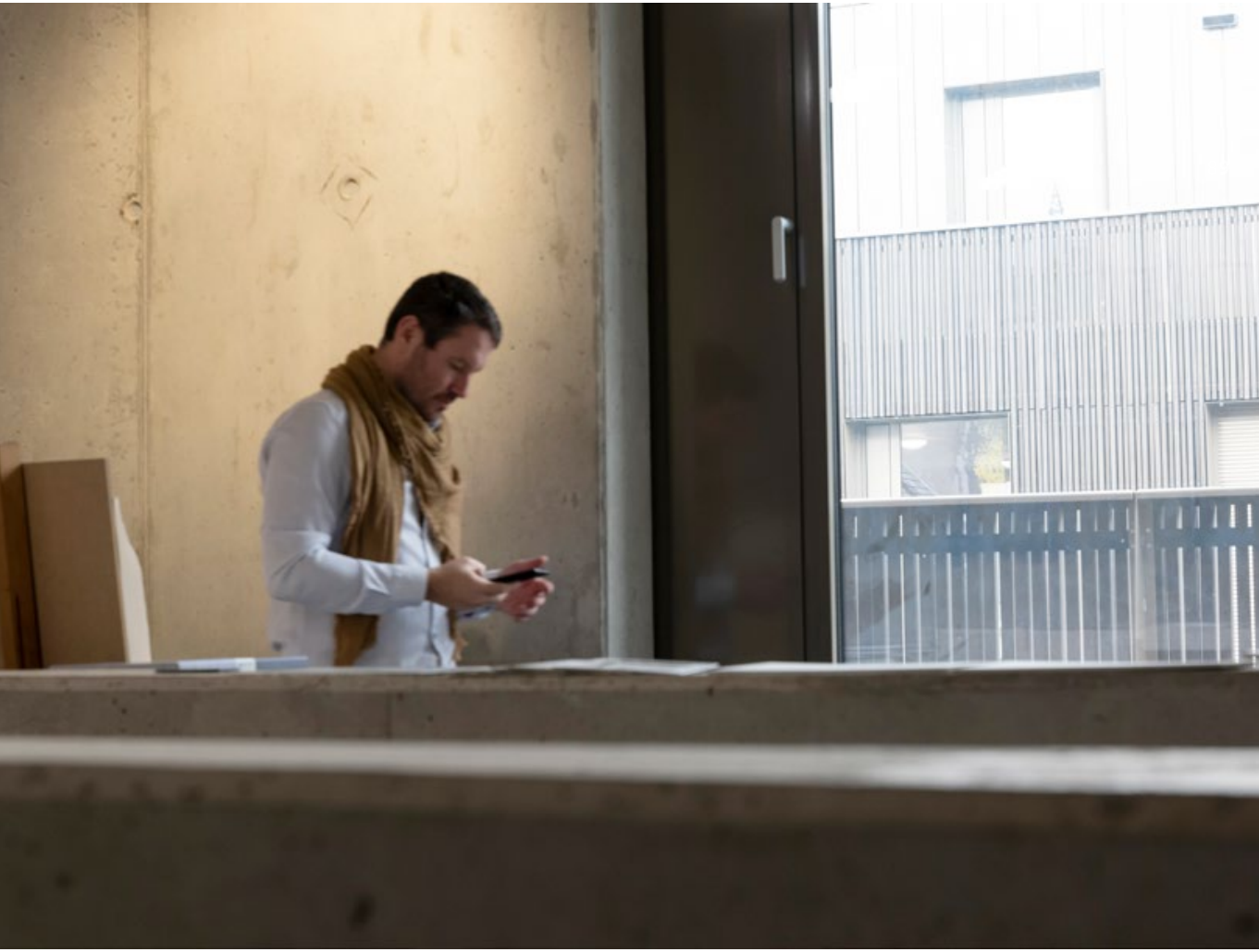
Arrosez les tranches de pain avec un peu d'huile d'olive et saupoudrez-les d'un peu de sel. Disposez-les sur une plaque de cuisson et faites-les cuire pendant 10 minutes au four, en les retournant à mi-cuisson. Le pain doit être bien croustillant. Sortez-le du four et laissez-le refroidir avant de le casser à la main en morceaux irréguliers.

Coupez les tomates et les concombres en dés d'environ 2 cm et mettez-les dans un saladier. Ajoutez le quinoa, les croûtons, l'oignon, les herbes, 3 c. à soupe d'huile d'olive, le jus de citron et le vinaigre. Remuez délicatement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Bon appétit







Salade de chou-fleur et houmous

4 personnes – recette par Jandira

INGRÉDIENTS

1 chou-fleur
1 c. à café de cumin
1 c. à café de cannelle
1 c. à café de paprika
1 pincée de poudre d'ail
Poivre
Sel

200 g de pois-chiche
1 avocat
1 poignée de coriandre frais
2 gousses d'ail
1 c. à café de curcuma
le jus de 1 citron
3 cuillères à soupe de sésame
200 ml d'huile d'olive
200 ml d'eau

1 pomme grenade
60 g de parmesan
Fleur de sel

PRÉPARATION

Nettoyez le chou-fleur, séparez-le en petits bouquets, répartissez sur la plaque de cuisson, saupoudrez de cumin, de canelle, de sel, de poivre, de paprika et d'ail en poudre, aspergez de 2 c. à soupe d'huile d'olive. Faites cuire 20 minutes au four à 200°C.

PRÉPARATION HOUMOUS

A l'aide d'un mixeur mélangez les pois chiches, l'avocat, une poignée de coriandre, l'ail, le curcuma, le jus de citron, le sésame ainsi que l'huile d'olive et l'eau. Mixez bien, si nécessaire ajoutez de l'eau pour une consistance crémeuse.

Sur les assiettes disposez le chou-fleur et une cuillère de houmous. Parsemez de parmesan en lamelles et de pomme grenade. Assaisonnez à la fleur de sel, huile d'olive et poivre.

Bon appétit

WARTECK
91

Soufflé aux asperges

4 personnes – recette par Jandira

INGRÉDIENTS

- 300 g d'asperges
- 60 g de farine
- 40 cl de lait
- 4 œufs
- Muscade en poudre
- 150 g de gruyère râpé
- 60 g de beurre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C.

Faites cuire les asperges dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Coupez-les en petits morceaux.

Faites revenir à feu moyen dans une casserole le lait, le beurre, la farine et la noix de muscade en mélangeant bien au fouet pour éviter les grumeaux. Dès l'ébullition, enlevez du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, les asperges et le fromage toujours en mélangeant au fouet.

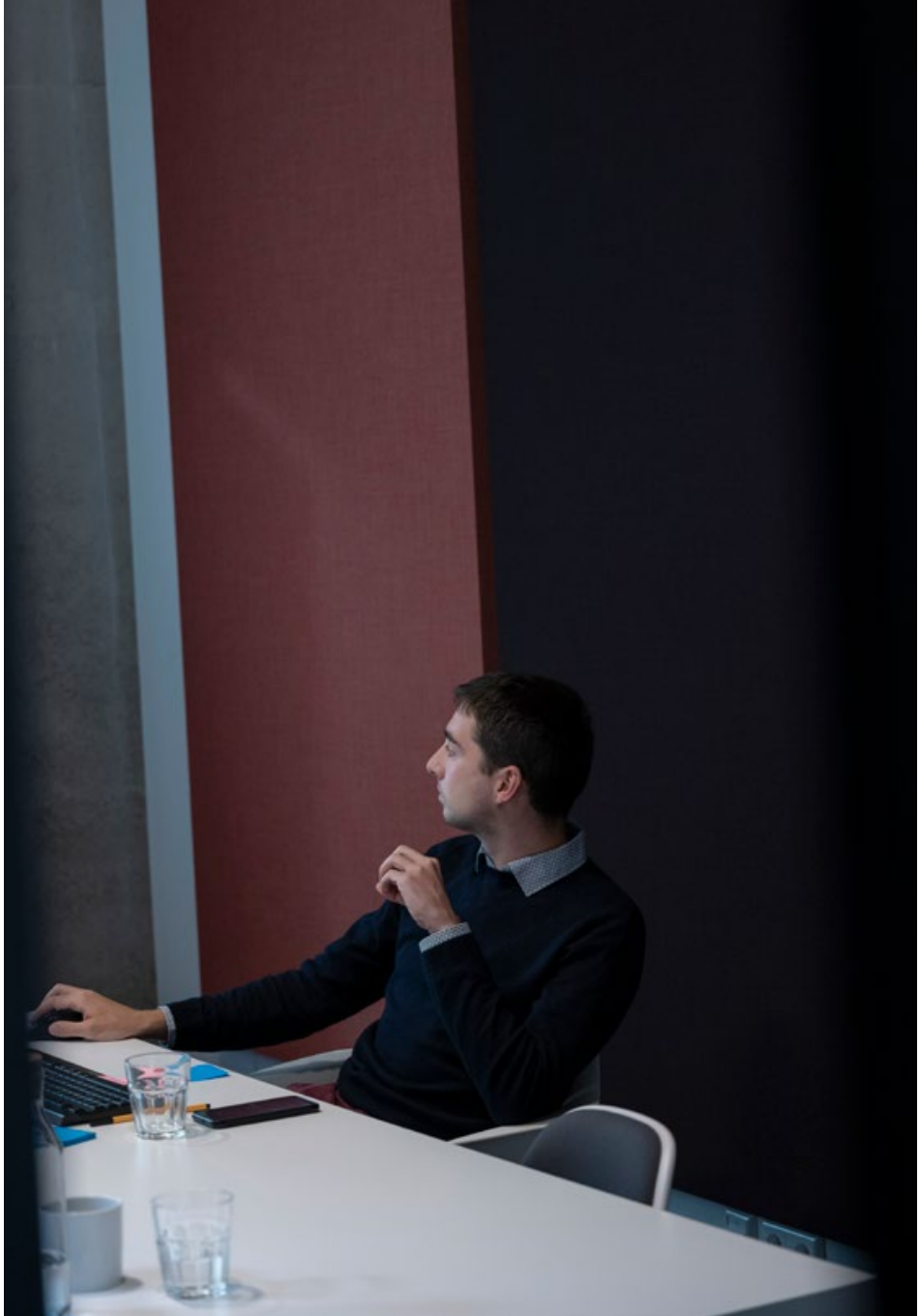
Battez les blancs en neige, incorporez-les délicatement au mélange.

Versez la préparation dans des moules à soufflé et faites cuire pendant 30 minutes au four.

Bon appétit

DESIGNER
APARTMENTS

jim clemes
Justice de Paix



Salade de quinoa

4 personnes – recette par Jandira

INGRÉDIENTS

- 250 g de quinoa
- 150 g de tomates cerises
- 2 betteraves (taille médium)
- 1 oignon rouge
- 100 g d'épinards
- 1 avocat
- 20 feuilles de basilic frais
- 50 g de parmesan en lamelles
- Fleur de sel
- Poivre
- Crème balsamique
- Huile d'olive
- Jus de citron

PRÉPARATION

Versez le quinoa dans une casserole et ajoutez 1,5 à 2 fois son volume d'eau, selon le mode de cuisson souhaité « al dente » ou bien cuit. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez cuire.

Ôtez du feu et laissez gonfler pendant 5 minutes, puis refroidir.

Coupez l'oignon en demi-lunes, les betteraves et l'avocat en petits carrés.

Dans un bol mettez le quinoa, quelques lunes d'oignons, l'avocat, les betteraves, les feuilles d'épinards, les tomates et le basilic.

Assaisonnez à la fleur de sel, poivre, huile d'olive et crème balsamique.

Bon appétit

jim clemes associates

Steaks de chou-fleur

4 personnes – recette par Jandira

SAUCE PESTO

- 1 gousse d'ail
- 1 poignée de noix cajou
- 1 avocat
- le jus d'un demi citron
- 1 poignée de feuilles de basilic
- 50 g de parmesan
- 1 c. à s d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

Mixez le basilic, l'ail, les noix de cajou et l'avocat. Ajoutez le parmesan, l'huile d'olive, le jus de citron et mixez encore quelques secondes. Salez et poivrez en fonction de vos goûts.

CHOU-FLEUR

- 1 tête de chou-fleur
- Sel
- Poivre
- Ail en poudre
- Farine
- Amidon de maïs
- Paprika
- Oignons en poudre
- Lait
- Huile d'olive

Préchauffer le four à 200°.

PRÉPARATION

Nettoyer le chou-fleur et découpez-le en tranches comme un steak

(3-4 tranches par chou-fleur). Assaisonner les tranches de chou-fleur de sel, poivre, ail en poudre et paprika doux.

Dans un bol, mélangez la farine avec l'amidon de maïs, le paprika fumé, l'ail en poudre, l'oignon en poudre et le poivre noir.

Versez le lait dans un récipient et plongez-y les steaks de chou-fleur. Retirez-les et passez les dans la farine. Enlever l'excès de farine avant de les déposer dans une poêle avec de l'huile d'olive préchauffée. Laissez dorer des 2 cotés, ensuite sortez-les délicatement de la poêle et posez-les sur une plaque de cuisson. Avant de les mettre au four passez le pinceau avec du lait sur les steaks et enfournez-les pendant 10 minutes à 200° jusqu'à ce qu'ils soient bien croquants.

Dans une casserole faites cuire des spaghettis « al dente », égouttez-les et mélangez-les au pesto. Accompagnez les spaghettis avec les steaks de chou-fleur et une salade de roquette.

Bon appétit

t h x

We would like to express our great appreciation
to all our team members for their active contribution
forming, shaping and living our office culture
over the last 3 decades.

SAVE THE DATE!
MIAMI UNIVERSITY
DOLIBOIS EUROPEAN CENTER
50TH ANNIVERSARY
Oct. 7-11, 2018 • Luxembourg
MiamiAlum.org/HUDEC50

Impressum

Éditeur

Jim Clemes Associates
120, rue de Luxembourg
L-4221 Esch-sur-Alzette
Tél.: (+352) 55 32 19-1
Fax: (+352) 55 32 19 900
info@jimclemes.com
www.jimclemes.com

Textes

France Clarinval

Réalisation graphique

Jim Clemes Associates - Fern' Rollinger

Impression

Imprimerie REKA
imprimé sur Lessebo Design 1.3, Offset 150 gr/m^2
couverture: carton mécanique gris, 3 mm

Photos

Eric Chenal, Leah Schilz,
© Jim Clemes Associates

Tous droits réservés

© Jim Clemes Associates, décembre 2021

ISBN 978-2-9199544-0-7

myclimate neutral Imprimé | 01-14-561533 | myclimate.org