



**COMMUNIQUÉ  
DE PRESSE**

**LA CUISINE  
CENTRE D'ART ET DE DESIGN**

Esplanade du château  
82800 Nègrepelisse

05 63 67 39 74  
[www.la-cuisine.fr](http://www.la-cuisine.fr)

**HORAIRES**

Horaires en temps d'exposition  
mar-ven 9h-18h  
sam 14h-18h  
le premier dimanche du mois  
14h-18h

Fermé certains jours fériés

**ENTRÉE LIBRE  
ET ACTIVITÉS GRATUITES,**  
à l'exception de certains ateliers,  
cours de cuisine et spectacles.

Karine MARCHAND  
Chargée de communication  
et de mécénat  
[karine.marchand@la-cuisine.fr](mailto:karine.marchand@la-cuisine.fr)



# PRUN'ELLES LA MASCOTTE DE LA CUISINE 2013

## UN CONCOURS CULINAIRE BISANNUEL CONÇU PAR CURRO CLARET EN 2011

Pour ces deux prochaines années, La mascotte de La cuisine est une confiture : *Prun'elles*. Cette recette, réalisée par les résidentes de l'EHPAD du centre hospitalier Turenne de Nègrepelisse, a remporté le premier prix de ce concours culinaire bisannuel conçu par Curro Claret. La mascotte de La cuisine 2013 avait pour thème « la prune » avec une petite contrainte : il fallait que la recette puisse se conserver.

Curro Claret a pensé La mascotte de La cuisine comme un objet affectif, convivial et relationnel que les habitants peuvent s'approprier. Aussi, cette création culinaire accompagnera les activités du centre d'art pendant deux ans. Elle sera régulièrement proposée à la dégustation. Un mur lui sera également dédié au sein du centre d'art sur lequel s'afficheront les portraits des gagnants de chaque édition accompagnés de leur création. Selon le souhait du designer, plusieurs objets dérivés, autocollant, porte-clés, etc., lui seront consacrés et distribués gratuitement.

### *Recette de Prun'elles*

Confiture de prunes, pommes et poires  
Pour 6 pots :

- 650 g de prunes environ
- 400 g de poires environ
- 300 g de pommes environ
- le jus d'un citron
- 900 g à 1 kg de sucre cristallisé

Dénoyauter les prunes, pelez et épépinez les pommes et les poires. Mettez les fruits dans un récipient en verre. Rajoutez le sucre cristallisé et le jus de citron. Mettez à macérer jusqu'au lendemain.

Transvasez dans le récipient de cuisson. Laissez cuire en tournant régulièrement. Il faut que lorsque vous mettez un peu de confiture dans une assiette froide, elle fige, ainsi elle est cuite.

Mettez la confiture dans des pots propres et secs. Retournez-les, une fois remplis, jusqu'au refroidissement.



Crédit : La cuisine, centre d'art et de design.