



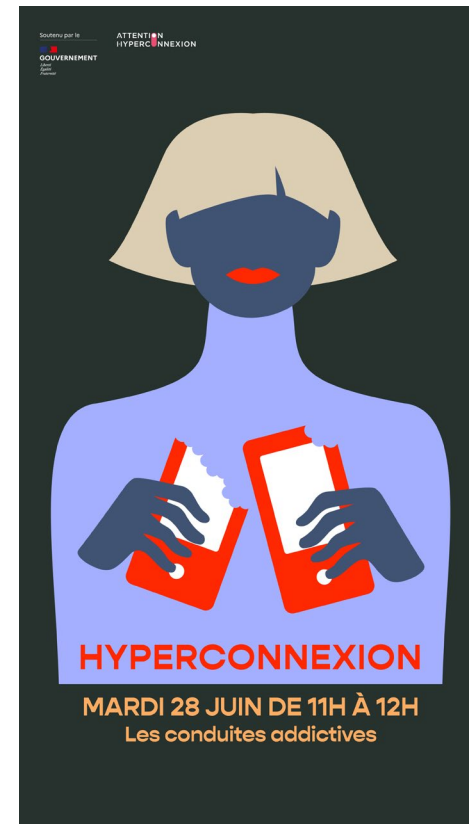
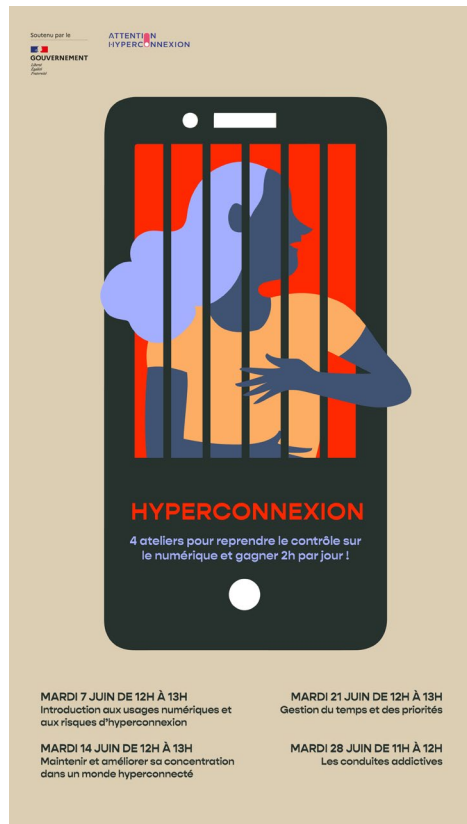
FEDELIMA — WAH! & PULSE
 Portraits et illustrations pour des programmes engagés pour l'égalité et la
 parité en musiques actuelles.



Portfolio Illustration Gwendoline Blosse

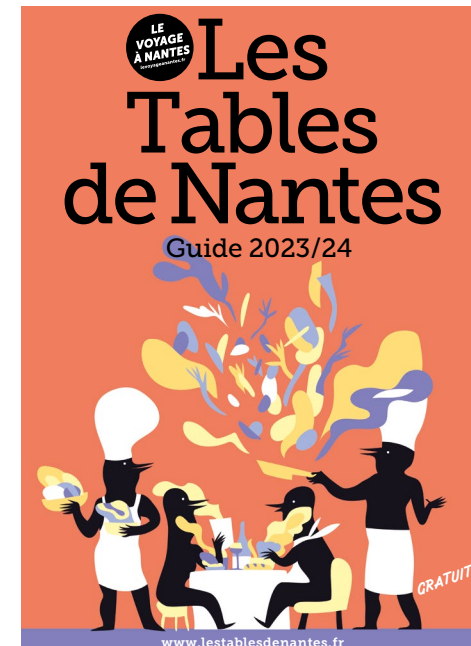


BOCAGE ORTHODONTIE
Illustration et identité visuelle pour un cabinet d'orthodontie.



HYPERCONNEXION

Visuels pour l'association Attention Hyperconnexion, à destination des entrepreneurs et des start-up pour reprendre le contrôle sur le numérique.

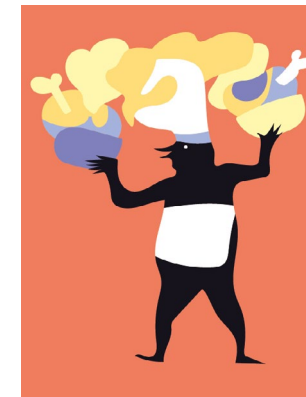
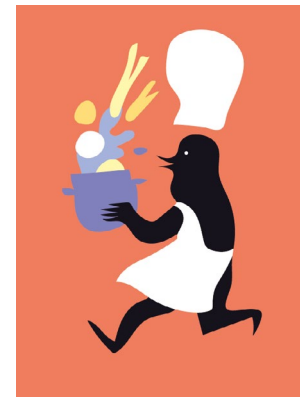
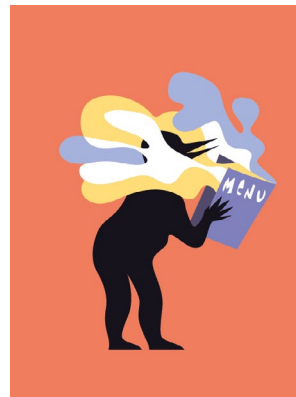


Nantes Métropole

MUSCADET

le Bonbon

le bon



LES TABLES DE NANTES
Identité visuelle de la Nuit des Tables de Nantes, du Guide des Tables de Nantes, et du Grand Marché des Pays de la Loire, Nantes.

Portfolio Illustration Gwendoline Blossé



INTERNATIONAL > ISUAL THÉÂTRE SAISON 25 - 26 À RETROUVER SUR IVT.FR ou passez au 7 cité Chaptal - Paris 9^e

IVT
INTERNATIONAL VISUAL THÉÂTRE
Identité visuelle avec Sylvain Descazot du théâtre pour la
culture sourde et malentendante, Paris.



Portfolio Illustration Gwendoline Blossie



LE SIRQUE
Identité visuelle du Pôle de
Cirque Contemporain de
Nexon (Haute-Vienne) avec
Sylvain Descazot



Portfolio Illustration Gwendoline Blosse



GROS GRIS FAÇON BORDELAISE

Ma compagne Anne est originaire de l'entre deux mers, à côté de Saint Emilion. Sa voisine, Georgette, préparait souvent les petits gris à la bordelaise, en très grosse portion. Après, elle en congelait des parts et les distribuait aux amis. Dans la région bordelaise, on cuisine les petits gris en coquille, vivants, directement dans la sauce tomates. On a un peu modifié sa recette pour des gros gris de producteurs.

- 200 g escargot (environ 4 dz gros ou 8dz petits)
- 2 belles tranches de jambon de pays
- 160g de chair à saucisse
- 120g échalote (5)
- 40g ail (6 gousses)
- tomates (160g)
- 20g concentrée tomate
- graisse canard
- 1 cuillère à soupe de sucre.
- 160cl d'un bon bouillon de légumes (ou encore mieux, le compléter avec le bouillon d'un bocal d'escargots court bouillonnés).
- piment d'Espelette (option), sel, poivre

Faire revenir l'échalote, l'ail à la graisse de canard.
 Déglacer à l'Armagnac.
 Couper en petits dés le jambon, faire revenir avec la chair à saucisse. Le faire flamber.
 Faire une sauce avec les légumes revenus, les tomates, le concentré et le sucre.
 Y incorporer le porc.
 Faire mijoter 1 heure à feu doux à découvert.
 Sortir du feu et laisser refroidir (c'est encore meilleur le lendemain).
 Chauffer doucement les escargots avec la sauce préparée jusqu'à ce que la sauce épaississe.
 Assaisonner, rectifier.
 Dans le sud ouest, on le mange dans un bol ou assiette creuse, et on trempe du bon pain dans la sauce. A la maison, on aime le manger aussi avec du riz.



