

## L'Edito du Patron



Au nom de tous les membres du personnel du CEFOR, je vous souhaite une excellente année 2017.

Nous sommes très heureux de vous annoncer la naissance d'un tout nouveau module de formation : la caféologie.

Après les vins, la bière et les thés, il nous reste à découvrir et déguster une infinie variété de cafés, à les préparer en apprenant le latte art par exemple, à les associer à nos mets.

Le CEFOR a investi dans l'achat d'un défibrillateur qui est placé dans la véranda. Une partie des membres du personnel a participé à la formation qui permet de se servir de cet appareil semi-automatique. En cas de problème de santé, il est à votre disposition mais n'oubliez pas avant tout de former le **112** et d'avertir les secours. Nous espérons ne jamais devoir nous en servir et que toutes les personnes qui fréquentent notre école soient en bonne santé !

Notre école est lauréate d'un projet du Service Public de Wallonie : « Connectivité interne des établissements scolaires en Wallonie ».

La Région Wallonne a inscrit une mesure relative à l'équipement des établissements scolaires en connectivité interne concrétisée par une couverture WI-FI et une double connexion filaire pour les locaux pédagogiques des écoles. Notre école a répondu à l'appel à projet et a été retenue parmi les 200 écoles « pilotes » qui vont tester cette connectivité. Un budget d'environ 30000 euros géré par le SPW va permettre de couvrir tous les locaux en WIFI ce qui offrira à tous les professeurs la possibilité de rendre leurs cours encore plus vivants. L'école prévoit aussi d'acheter du matériel pour permettre à chacun d'accéder encore plus facilement à l'information qu'elle soit relative au contenu des cours ou à son dossier scolaire. 2017 sera donc l'année de la connectivité au CEFOR !

Le directeur,  
Benoît LE GAL

## Agenda

Trois samedis pour revoir les maths et le français nécessaires à la réussite du testing FBA sont prévus le 11/02/2017, le 11/03/2017 et le 25/03/2017 de 8h30 à 12h00.

Il s'agit de partager des informations et des pistes pour revoir la matière et bien se préparer à l'examen. Vous pouvez encore vous y inscrire en passant au secrétariat.

Salon des Vignerons Namurois - il y aura lieu les 11 et 12/2/2017 à la Citadelle avec le concours de nos étudiants de sommellerie.

Ouverture du module de caféologie le 15 février 2017. Le cours se donne tous les mercredis de 17h45 à 22h00 du 15 février jusqu'au 24 mai 2017. Il reste quelques places à prendre !

Réservez déjà votre dimanche 19 février pour nous rejoindre à la marche de KABUKI (suivre le lien pour plus d'infos).

**L'école sera fermée du 26 février 2017 au 05 mars 2017 pour les congés de Carnaval.**

## Recette de saison

### Crêpes bretonnes du chef

Canal C est venu filmer au CEFOR en ce début janvier. Qui ? Le directeur. Pourquoi ? Car il est breton et à ce titre « spécialiste » des crêpes de blé noir...

Avant de préparer les crêpes, un peu de vocabulaire breton ☺ ...

### Ingrédients pour 25 crêpes au blé noir

Farine blanche (fluide)	50 g
Farine de sarrasin	250 g
Gros sel	5 g
Oeuf	1 p
Eau	250 g
Lait entier	375 g
Miel (facultatif)	15 g

La crêpière traditionnelle s'appelle une billig, le petit rateau qui sert à étendre la pâte un rozel et enfin l'outil qui permet de marquer des plis dans la crêpe et de la retirer de la crêpière se nomme le spannel.



## Ingrédients pour 25 crêpes sucrées

Farine blanche (fluide)	250 g
Farine de sarrasin	25 g
Gros sel	5 g
Sucre fin	100 g
Sucre vanillé	10 g
Oeufs	100 g
Eau	100 g
Lait entier	310 g
Beurre fondu	25 g

## Réalisation

Préparer les pâtes (salée ou sucrée) comme le font les maîtres crêpiers bretons en mélangeant énergiquement au fouet les masses solides (farine, sucre, sel) et les liquides en veillant d'abord à atteindre l'équilibre des masses (même poids) avant d'ajouter toute la quantité de liquide qui reste. La pâte doit être lisse avant d'ajouter la dernière partie de lait pour rendre la pâte plus liquide. Laisser reposer la pâte une heure environ.

Les éléments qui décorent la crêpe salée dite de blé noir (sarrasin) se préparent un peu comme ceux d'une pizza (fromage râpé, fromage de chèvre, jambon en tranches, œufs, champignons émincés...).

Les bretons ne sont pas tous d'accord sur le nom de cette crêpe, dans certaines régions ils la nomment galette de blé noir.

Les crêpes sucrées s'accompagnent de beurre, de sucre, de tranches de pommes caramélisées, de caramel au beurre salé...

Réaliser la crêpe :

- Étaler une louche de pâte sur la crêpière chauffée à 200°C (décentrer légèrement).
- Avec le rozel, étendre la pâte => coup de main à prendre (geste souple pour étaler la pâte de manière régulière).
- Garnir la crêpe (penser à mettre d'abord les

éléments les plus longs à cuire et à chauffer).

- Avec le spannel fermer la crêpe.
- La crêpe est très vite cuite sur une billig. On peut décider de la cuire sur les deux côtés si on la veut plus croustillante (sucrée).

Pour en apprendre plus, rendez-vous sur les sites [www.krampouz.com](http://www.krampouz.com), fabricant des appareils et sur [www.youtube.com/watch?v=p-XOehv3j20](http://www.youtube.com/watch?v=p-XOehv3j20) pour découvrir les trucs des maîtres crêpiers.

## Conseils de sommeliers

Olivier Rotiers, professeur d'œnologie, intervient régulièrement dans l'émission « Canal et Compagnie » pour parler des vins, des spiritueux... Il associe très souvent des mets aux vins qu'il présente. Il a proposé d'inviter un breton pour parler crêpes et cidres. CANAL C - CANAL ZOOM a donc accepté et a réalisé un reportage sur les crêpes bretonnes au CEFOR. Voici ses conseils pour bien accorder les crêpes.

Les crêpes salées ou sucrées peuvent s'accompagner avec de nombreuses boissons selon les goûts et le moment de la dégustation. L'accord classique de terroir fait appel aux cidres, ce jus de pomme fermenté offre une multitude de possibilités. Selon les variétés de pommes utilisées : amères, douces, acidulées ainsi que le niveau de fermentation de cette boisson ancestrale et pourtant peu répandue dans nos habitudes de consommation. Le cidre brut, plus sec et un peu plus alcoolisé (6 à 8°) est parfait pour accompagner les crêpes salées au jambon, au fromage ou même avec des produits de la mer. Un cidre tendre ou demi-sec plus doux et moins alcoolisé (4 à 5°) escorte bien plus facilement la version sucrée, avec des pommes caramélisées, compotes de fruits ... Si vous préférez les crêpes à la cassonade brune, laissez vous tenter par une bière Lambic aigre-douce comme la « Faro » légère en alcool, c'est une bière facile d'accès et un véritable must sur cet accord. Vous désirez du vin ? Dans ce cas il vous faut choisir une méthode ancestrale comme la Clairette de Die, La Blanquette de Limoux ou même un Cerdon du Bugey. Ces vins offrent également un taux d'alcool bas (5 à 7°) avec une douceur qui s'impose tout naturellement vers 16h.

## Des champions...

C'est avec fierté que nous félicitons nos œnologues pour les deux concours remportés en décembre et en janvier. On ne les arrête plus ☺

### 2ème manche du Championnat de France de dégustation à l'aveugle 2017

Samedi 10 décembre s'est tenue à Arbois la plus importante étape du Championnat de France de dégustation 2016/2017 avec 59 équipes présentes à l'Espace Pasteur d'Arbois.

Cette belle étape jurassienne a vu le succès avec 106 points des paires Olivier Rotiers et Philippe Berger, des habitués du podium ex-aequo avec de jeunes dégustateurs plein d'avenir, Mathieu Valdenaire et Charles Gehin.

La difficulté de l'épreuve où 4 vins du Jura étaient représentés n'aura pas empêché les concurrents de passer une très agréable journée, ponctuée par la dégustation des vins d'une dizaine de producteurs présents. Cette épreuve parfaitement orchestrée avec le concours du CIVJ et de la mairie d'Arbois aura également permis l'émergence de nombreux jeunes dégustateurs qui constituent l'avenir du championnat.

### Rencontres œnologiques en pays de Liège

On reprend les mêmes et on ajoute à notre paire un ancien étudiant du CEFOR, Jean-François SAUBOIN, et tous les trois montent sur la première marche du concours qui s'est déroulé le 28 janvier à Liège.

Un grand bravo !

## DEFIBRILLATEUR



Placé dans la véranda, ce défibrillateur est semi-automatique.

Si une personne était inconsciente et ne respirait plus, il faut :

- ♥ appeler les secours en formant le **112** et donner l'adresse de l'école en spécifiant que l'entrée côté cour se situe au numéro 25 de la rue Delvaux à NAMUR
- ♥ demander à une personne d'attendre les secours pour les guider au bon endroit

- ♥ prévenir le secrétariat qui va avertir un secouriste ou un professionnel de la santé présent dans l'école
- ♥ sécuriser les lieux et la victime
- ♥ commencer les soins avec le défibrillateur

## Connaissez-vous le FSE ?



Cela fait plusieurs années que le Fonds Social Européen prend en charge des modules de formation au sein de notre établissement.

Les classes concernées en ont toujours été informées. Nous regrettons bien entendu la diminution des fonds disponibles en Région Wallonne qui de facto impacte notre offre depuis quelques rentrées scolaires. Nous tenions à vous le signaler pour que vous ne soyez pas étonnés lors de nos prochaines portes ouvertes de mai 2017 de voir des modules de formation disparaître de nos grilles.

## Trier les déchets

Lors de l'assemblée générale du personnel de ce début janvier, l'accent a été mis sur l'importance du tri des déchets dans nos ateliers. Nous avons investi dans des bulles à verres relevées une fois par semaine, nous avons des contenaires destinés aux cartons, aux pmc... quel dommage de ne pas mettre tout en œuvre pour que le tri soit optimisé ! La bonne volonté semble insuffisante alors que dans tous les cours, le tri des déchets fait partie des acquis d'apprentissage au même titre que la maîtrise de gestes techniques.

Nous avons donc insisté auprès des professeurs pour qu'ils vous rappellent l'importance de ce tri. Nous avons aussi décidé de placer une camera de surveillance au niveau des poubelles. Plus de sac négligemment jeté à côté des poubelles !!! Plus de carton non déplié !!! Bref, le tri c'est vraiment l'affaire de tous.

