

# Portes ouvertes 2017

## L'Edito du Patron



Notre école fête ses métiers de prédilection du lundi 08 mai 2017 au jeudi 11 mai 2017 en ouvrant les portes de ses ateliers au public chaque soir. Si vous connaissez des personnes curieuses de découvrir notre école, invitez-les à venir nous rendre visite, elles pourront faire le tour des ateliers en participant à une balade gourmande ou tout simplement en discutant avec les professeurs et les étudiants qui leur raconteront comment se déroulent nos cours, ce qu'on y apprend...

Notre restaurant d'application sera aussi accessible sur réservation uniquement pour déguster un menu bistrannique préparé par nos étudiants sous la houlette de leurs professeurs. Voyez plus en détails ce qu'ils vont vous concocter ci-dessous.

C'est avec joie que nous vous informerons sur les cours que nous comptons ouvrir dès septembre 2017 et que nous vous accueillerons pour les premières inscriptions sur base d'un dossier complet.

Espérant vous rencontrer nombreux comme chaque année,

Le directeur,  
Benôit LE GAL

## Les activités



### La balade dinatoire

Sur le chemin de la bistrannique... vous pourrez parcourir les ateliers en commençant par une entrée « Bistrannique du CEFOR », un plat qui mêlera volaille et écrevisse agrémenté d'un petit côté « Sambre et Meuse » revisité, un fromage qui sera proposé avec une salade de lentille et enfin un misérable au citron et à la fraise que rehaussera de sa présence une praline réalisée par la section « chocolaterie ».

Cette balade est vendue au prix de 12 € sans les boissons. Les cartes sont en vente au secrétariat dès le lundi 24 avril 2017. Acheter des cartes sur place sera aussi possible mais le nombre de balades est limité pour chaque soirée (ne traînez donc pas trop si vous souhaitez participer à cette activité).  
**Départ de la balade entre 18h30 et 20h30.**

## Le menu gastronomique

La bistrannique à l'honneur au restaurant. Un menu à 30 € sans les vins (réservation sur paiement au secrétariat à partir du 24 avril 2017). Le service devra commencer entre 18h30 et 19h30 au plus tard.



### Assiette d'attente

*Oignon rose carbonara, Royale de lard fumé  
Saumon mariné, passion, avocat  
Cuisse de grenouille au tandoori, jus vert,  
chiffon cake au persil*

*Poisson du jour à 52 ° sur salsiccia grillée / Papadums frits  
/ Concombre mariné / Noix de pins*

*Carré d'agneau / Chèvre en cannelloni / Purée de colraves  
/ Frégola Sarda  
Empor Thé Moi*

## Les activités proposées par les classes (18h00-20h30)

Deux bars à vins tenus par les étudiants de la section **SOMMELLERIE** seront à votre disposition. Ils vous conviendront à une initiation à la dégustation du vin dans leur classe

L'atelier de **CHOCOLATERIE** vous invite à venir les voir produire des pralines et bien entendu à en déguster.

Les étudiants de **BOULANGERIE-PATISSERIE** vous feront profiter de leur savoir-faire en mettant en vente des desserts réalisés par leurs soins. Ils vous proposeront de les accompagner pour un tour du monde des pains et vous feront rêver avec des pains qui auront des formes surprenantes.

La **BIERE** fera aussi son show. Déguster une bière en compagnie des élèves qui la fabriquent c'est une occasion unique d'en savoir plus sur les saveurs, les couleurs... d'un produit bien de chez nous.

Enfin les thés et les cafés rivaliseront d'arômes pour vous séduire et vous donner envie d'en apprendre bien plus sur les grands crus, les cultures, les traitements... qui font d'eux des boissons d'exception.

Restauration des spécialisations : Les élèves en spécialisation vous proposeront sous le chapiteau des assiettes gourmandes.

**Bienvenue aux portes ouvertes du CEFOR**