

L'Édito du Patron



Quelle fierté pour toute notre école !

Olivier ROTIERS, notre professeur d'œnologie, est sacré champion d'Europe de dégustation de vin depuis le 19 mai 2018.

La concurrence était rude. Quarante amoureux et professionnels du vin se sont affrontés, en Champagne, lors de ces masters autour de 12 vins venus du monde entier. Entre un riesling de la Moselle luxembourgeoise, un cabernet de Provence, un merlot d'Afrique du Sud, un Valpolicella d'Italie et un pinot noir de Nouvelle Zélande, leurs papilles en ont vu de tous les arômes.

Olivier ROTIERS l'emporte en finale face à l'un de nos étudiants Monsieur Mathieu VIRLEE.

De retour à Namur, ils se retrouvent le samedi 26 mai au CEFOR, l'un comme organisateur et l'autre comme concurrent pour les masters du CEFOR qui ont réunis 72 participants.

Quel bonheur de rencontrer tous ses passionnés. Nous leur adressons à tous les deux nos plus sincères félicitations et remercions nos professeurs de sommellerie pour le temps et le dévouement qu'ils n'hésitent pas à offrir pour faire de leur section un joyau digne des caves des plus prestigieux producteurs de grands crus.

Comme Salvador Dali, puissions-nous affirmer que « Celui qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais il goûte ses suaves secrets. »

Le directeur,
Benôit LE GAL

Agenda

N'oubliez pas de passer au secrétariat régler votre inscription pour les cours de l'année prochaine pour le 8 juin au plus tard date après laquelle les réservations de « places » ne seront plus possibles. Les inscriptions sont bien entendu officialisées dès que le paiement est effectué et que le dossier est

complet (carte d'identité, copie du diplôme, certificat médical...).

Le secrétariat est accessible du lundi au vendredi entre 9h00 et 21h00 jusqu'à fin juin.

Nous vous invitons d'ores et déjà à la proclamation des résultats qui aura lieu le mercredi 27/06/2018 à 18h00.

Portes ouvertes

Nos quatre soirées portes ouvertes ont rencontré un franc succès. Nous remercions toutes les personnes qui ont donné de leur temps pour que ces soirées se déroulent dans une ambiance chaleureuse et permettent tant à nos anciens étudiants de profiter d'un « petit bain de jouvence » qu'aux personnes qui découvraient notre école de se sentir bien dans notre établissement.

Pour vous remercier, nous vous confions la recette du plat proposé au restaurant d'application... à vos ustensiles de cuisine !

Filet de pintade rôtie, croquette au Cantal, quelques condiments et ail nouveau confit

Ingrédients pour 20 couverts

filets de pintade avec ailes	20 pièces
Pop corn	100 g
Cantal 50 gr x 20	1 kg
Farine	250 g
Blanc œuf	1 kg
Chapelure Panko	1 kg
Pique de déco	20 pièces
Huile friture	5 litres
Pommes de terre	3 kg
Tomates Roma	8 pièces
Oignon jeunes bottes	2 bottes
Cumin	
Vinaigre xeres	0,5 litre
Epinards jeunes pousses	2 kg
Beurre	1 kg
Echalotes	500 g
Lardons fumés	500 g
Ail FRAIS	
Thym - laurier	



INFOS Mai 2018

Fond veau	2 litres
Fond volaille	2 litres
Pignons pins	400 g
Huile sésame	

Réalisation

La pintade

Cuire le popcorn, le concasser grossièrement, saler puis réserver.

Débiter les ailes des filets de pintade, troussez, assaisonner, placer sous vide et cuire 1 heure à 65°C.

Lever les peaux des filets, les dégraisser, assaisonner et rôtir à 170°C entre 2 papiers cuisson. Réserver sur papier absorbant.

Assaisonner les filets de pintade, les serrer dans du film alimentaire en formant un rouleau, placer sous vide et cuire 2 heures à 58°C.

Au terme de la cuisson des ailes, refroidir les sachets dans l'eau glacée. Sortir les ailes, les éponger puis panner à l'anglaise dans le popcorn concassé. A l'envoi, réchauffer au four.

Au terme de la cuisson des filets; refroidir les sachets dans l'eau glacée. Sortir les filets et éponger. A l'envoi, colorer sur toutes les faces dans un beurre clarifié.

Croquette de Cantal

Découper le Cantal en rectangle de 4 cm / 1 cm, réserver.

Cuire les pommes de terre à l'anglaise, les égoutter, les sécher puis les écraser finement. Incorporer le beurre fondu, assaisonner. Etaler par-dessus un film alimentaire sur 1 cm d'épaisseur. Disposer le bâtonnet de cantal ; rouler le tout ; bloquer au grand froid. Panner 2 fois à l'anglaise ; bloquer à nouveau au froid. A l'envoi, frire à 160° ; éponger.

Condiments

Nettoyer l'ail nouveau ; huiler légèrement ; mettre sous vide léger. Cuire 2 heures à 80°, réserver.

Griller les pignons de pins au four à 180 °C ; réserver.

Tailler tous les ingrédients cités en très fine brunoise, les assaisonner d'un trait de vinaigre de Xeres, réserver.

Laver à grandes eaux les épinards et les égoutter fortement. A l'envoi, tomber dans du beurre clarifié chaud ; assaisonner (sel, poivre, muscade).

Editeur responsable : CEFOR-IEPS

Ajouter les pignons de pins ; réserver en passoire (éliminer l'eau de cuisson).

La sauce

Suer les échalotes hachées au beurre, les colorer légèrement puis ajouter les lardons fumés, l'ail, le thym, le laurier. Déglacer au vin blanc puis réduire à sec. Mouiller des deux fonds, réduire à bonne consistance, chinoiser, rectifier l'assaisonnement. A l'envoi, monter avec quelques dés de beurre frais.

Présentation

Sur assiette chaude, placer les épinards, les tronçons de pintade debouts, l'aile et la peau rôtie, un trait de condiments, la croquette de Cantal, un filet de sauce ,quelques éclats d'ail nouveau, quelques gouttes d'huile de sésame.

Connaissez-vous le GDPR (RGPD) ?

Vous recevez des mails de toutes les entreprises qui vous « connaissent » depuis que de nouvelles règles en matière de protection de la vie privée s'appliquent (25 mai 2018). Le règlement général sur la protection des données (General Data Protection Regulation ou GDPR) est entré en vigueur et modifie la manière dont sont traitées les données personnelles des citoyens de l'UE.

Votre école n'y échappe pas. Nous avons l'obligation de constituer un dossier pour chacun de nos étudiants. Nous avons donc reçu de votre part lors de votre inscription une copie de votre carte d'identité, de votre diplôme, un certificat médical (obligatoire pour les professions de l'alimentation), des informations qui nous permettent de vous joindre.

Qu'en faisons-nous ? Rassurez-vous, nous ne transmettons vos données personnelles à personne. Nous les conservons en respect des circulaires qui organisent l'enseignement de promotion sociale et qui nous permettent de vous délivrer des attestations de fréquentation ou de réussite des modules de cours, des certificats de qualification, des attestations pour les crédits d'heures ou congés éducation...

Nous utilisons votre adresse mail et/ou votre numéro de gsm pour vous avertir de l'absence d'un professeur, vous transmettre une information

importante qui concerne vos cours et enfin pour vous faire parvenir cette news (dont vous pouvez vous désinscrire à tout moment).

Espérant que de GDPR n'aura plus de secret pour vous

NOUVEAUTES

Nous y pensons depuis longtemps... aux fromages ! Les déguster, on faisait déjà mais les fabriquer... Ca y est : un professeur chevronné dans l'art de fabriquer des fromages frais, à pâte fleurie ou à croûte, bleu façon Roquefort... des les affiner et de les servir.

Qui va donc se laisser tenter... Vous peut-être ? Nous ouvrons cette nouvelle formation en septembre prochain, il y aura 24 places. Rejoignez-vous pour transformer le lait proposé par une ferme de la région en délicieux fromages.

Et si le régional ne vous séduit pas, l'asiatique aura peut-être plus de chance. Du Japon à la Thaïlande, de la Chine à l'Inde, tous les plats, les épices, l'art d'une cuisine millénaire n'auront plus de secret pour vous.

Et si à la saveur de la cuisine vous préférez la douceur des fleurs et le plaisir des couleurs, nous retrouvons notre professeur de décoration de la table un mardi soir sur deux à partir de septembre. Profitez de son savoir-faire pour égayer votre table, un hall d'entrée, un bar... il y aura des fleurs partout, des pliages de serviettes et des idées déco à foison. Le nombre de participants est limité et il y a déjà une dizaine de personnes inscrites.

Quant aux vendredis à la carte, ils sont quasiment complets. Si une demande pressante se faisait ressentir, on pourrait envisager de dédoubler ce nouveau concept et offrir une autre série de vendredis. Faites-vous connaître auprès de notre secrétariat en spécifiant déjà vos souhaits : cuisine, pâtisserie, œnologie...

Si vous êtes pressés par le temps et que vous désirez vous offrir un moment sympa dans notre école, nous vous proposons de venir cuisiner des plats pour la famille. Vous les emporterez à la maison et n'aurez plus qu'à en faire profiter tout le

monde les deux jours qui suivent. Nous vous donnerons des idées et des conseils pour gagner du temps en cuisine tout en apportant une touche originale à vos plats. Cuisinons de saison, des produits cultivés près de chez nous et paratageons un bon moment en famille autour d'une table riche de bons ingrédients ;

Si vous avez d'autres idées, nous sommes ouverts à vos suggestions. Nos professeurs sont prêts à relever les défis : sculpter du chocolat, réaliser un gâteau surprenant et design, créer une mousse glacée originale et savoureuse, vous préparer aux concours œnologiques, vous faire découvrir une bière artisanale et l'accorder à un mets du terroir, cuisiner avec le thé, faire de votre tasse de café un art consommé... bref nous aimons l'alimentation et en faisons notre passion autant que notre métier.

Un petit jeu d'observation

Une photo prise aux portes ouvertes : tout chocolat. A vous de retrouver les différences entre les deux clichés.

