

## L'Edito du Patron



Déjà Juin ! L'année scolaire se termine, les épreuves de qualification dites « intégrées » sont organisées et vont couronner trois ou quatre années de formation pour

une grande partie de nos étudiants des sections de boulangerie-pâtisserie, de chocolaterie, de cuisine et de sommellerie.

Nous espérons que nos étudiants feront aussi bien qu'un de leurs professeurs distingué par ses pairs : Olivier ROTIERS termine second du prestigieux concours du *Master's Europe de dégustation* qui s'est déroulé le 29 avril dernier dans la vallée du Rhône. Félicitations ! Après la dégustation d'une première série de sept vins du monde, les 32 candidats qualifiés se sont affrontés en élimination directe avec 5 autres vins issus de Bourgogne, de Nouvelle Zélande, de Belgique, d'Espagne et du Portugal.

Le vin comme le thé, le café et les pains nous font voyager des régions les plus proches aux confins du Monde. Pour vous y guider, nos professeurs retroussent leurs « papilles » et affrontent tous les arômes qui se présentent d'où qu'ils viennent, apprivoisent les techniques et les coutumes culinaires, œnologiques, zytologiques d'un peu partout afin que vous aussi vous soyez au fait des modes et nouveautés qui font l'originalité de la cuisine, de la pâtisserie, des boissons en tous genres.

Encore merci à l'ensemble de l'équipe pédagogique pour les efforts consentis pour être toujours à la pointe des technologies et des tendances de l'HORECA.

Un dernier petit mot pour rappeler à chaque étudiant qui a réservé une place pour l'une de nos formations lors des journées portes ouvertes que les places ne seront pas retenues si le droit d'inscription n'a pas été réglé pour le 9 juin 2017 au plus tard (si vous avez un doute, dans votre espace étudiant, vous pouvez voir les formations que vous avez réservées et payées ou non). Certains de nos modules comptent déjà une liste d'attente... ne perdez donc pas de vue votre inscription !

Le directeur,  
Benoît LE GAL

## Les recettes du restaurant

Nous avons le plaisir de vous proposer les recettes qui ont été mises en application dans notre restaurant lors des dernières portes ouvertes de l'école de mai 2017.

*Cabillaud basse température, salsiccia poelée  
concombre mariné, poudre de pignons de pins*

### Ingrédients pour 20 couverts

DENREES UTILES	U	QUANT
dos de cabillaud	GR	2.000
huile olive	DL	1
graines de moutarde	GR	500
sel marin	GR	100
Salsiccia*	KG	1.000
huile olive	DL	1
concombres	PCE	4
sucre	GR	100
sel	GR	10
citrons	PCE	1
vinaigre de vin blanc	DL	1
pignons de pins	GR	100
blancs œufs	PCE	3
fumet poisson	DL	4
huile olive	DL	1
sel marin	GR	QS
vin blanc	DL	2
crème fraîche 40%	DL	3
piment thaï rouge	PCE	2
cresson daïkon	R	2
poivre noir concassé	GR	QS
sacs sous vide	PCE	QS
cartouches siphon	PCE	2

\*La salsiccia est une saucisse italienne semblable au chorizo mais sans poivron.

### Réalisation

Le cabillaud

Portionner et placer les morceaux côte à côte dans un sachet avec un filet d'huile d'olive, les graines de moutarde et faire le vide « léger ». Cuire au bain-marie à 52° pendant 20 minutes. Au terme de la cuisson, retirer délicatement et assaisonner de sel marin.

## La salsiccia

Découper la salsiccia dans le sens de la longueur, l'abaisser en lui donnant une forme de bande rectangulaire, griller à la poêle dans de l'huile d'olive.

## Le concombre

Peler les concombres, les couper en deux et ensuite en quatre dans la longueur, les épépiner, les placer dans un sachet de cuisson avec tous les ingrédients, faire le vide et laisser mariner pendant 2 heures au frais, retirer du sachet et dresser sur le cabillaud à l'envoi.

## La sauce

Réduire de moitié le fumet de poisson, ajouter le vin blanc, réduire, crémier et réduire à nouveau, assaisonner de sel marin, d'un filet d'huile et hors du feu ajouter les blancs d'oeufs, mettre en siphon insérer les deux cartouches d'air, réserver au bain-marie à 60°.

## La garniture

Hacher grossièrement les pignons, les colorer au four à sec, réduire en poudre fine. Couper très finement le piment Thaï, découper le cresson daïkon.

## Le dressage

Sur une assiette chaude déposer la lanière de salsiccia, le poisson cuit minute dessus, les garnitures sur le cabillaud, la sauce de chaque coté et terminer par la poudre de pignons de pins.

**Carré d'agneau, chèvre en canelloni, purée de colraves et frégola sarda**

## Ingrédients pour 20 couverts

DENREES UTILES	U	QUANT
couronnes agneau	PCE	10
huile olive	L	0.1
sacs sous vide / chalumeau		
chèvre frais	KG	1
tomates (sud en sol)	KG	0.5
olives Taggiasche (dénoyautées)	KG	0.25
huile olive (de qualité)	L	0.25
fleurs de thym, sel, poivre		40
courgettes vertes	PCE	6
oignons nouveaux	KG	0.250

ail	T	1
poivrons rouge	PCE	3
huile olive	L	0.1
tomates fraîches	KG	1
tomates concentré	KG	0.100
cumin		QS
coriandre	B	1
gros sel	KG	2
*colraves	KG	2
beurre	KG	0.300
frégola sarde	KG	1.5
haricots verts	KG	0.300
beurre	KG	0.250
crème fraîche	L	0.5
curcuma frais	PCE	1
parmesan râpé	KG	0.200



*\*Colrave : légume appelé aussi chou-rave ou chou-pomme au goût subtil et singulier, d'une amertume délicate, évoquant un mix entre la châtaigne et le navet*

## Réalisation

La couronne d'agneau  
Parer les couronnes d'agneau, gratter les os, badigeonner légèrement d'huile d'olive, emballer les os de film alimentaire et mettre sous vide (soft), cuire les carrés au roner à 58° pendant 35 minutes, refroidir, débarrasser, essuyer, à l'envoi rôtir de tous les cotés, assaisonner et rôtir au chalumeau les intérieurs des carrés. Déposer un demi carré par personne.

## Le canelloni (2 par personne)

Ecraser le chèvre frais à la fourchette, y incorporer les tomates sud and sol découpées grossièrement, les feuilles de basilic concassées, les olives Taggiasche coupées en 8. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de sel, de poivre. Mettre la préparation en poche et dresser des rouleaux de 50 gr, réserver au frais.

Tailler des courgettes en fines tranches, retirer les pépins de façon à obtenir des lanières d'un gros centimètre de largeur. Les disposer les unes à coté des autres, arroser d'un filet d'huile d'olive, ajouter du sel, du poivre et des fleurs de thym, déposer un rouleau de chèvre et le rouler dans un

film alimentaire pour serrer l'ensemble, cuire au four 2 minutes à 120°.

Finition : tailler les courgettes en rectangles de 9 cm sur 10.

La sauce harissa

Emincer les oignons nouveaux, l'ail, le poivron rouge, suer dans un filet d'huile d'olive, ajouter les tomates coupées grossièrement, le concentré, le cumin, la coriandre, cuire à feu doux 30 minutes et passer au thermomix, réserver en biberon.

La purée de colraves

Emballer dans une feuille d'aluminium les colraves, cuire sur un lit de gros sel 1h30 au four à 200°. Une fois qu'ils sont cuits, récupérer la pulpe, la mixer au thermomix, ajouter le beurre, le sel.

La frégola Sarda

Cuire la frégola à l'eau bouillante salée, égoutter, rincer à l'eau froide, huiler légèrement, réserver. Cuire à l'anglaise les haricots verts, rafraîchir à l'eau froide salée, égoutter, débiter en brunoise, réserver.

A l'envoi mettre à bouillir la crème fraîche, y réchauffer les pâtes, finaliser avec le parmesan rapé, la brunoise de haricots et une pincée de curcuma.

Dressage

Sur assiette chaude, dresser d'une manière graphique un demi carré par personne, un trait de harissa, le canneloni, la purée de colraves et la frégola à l'emporte-pièce.

## De nouvelles formations en 2017

Après les pâtisseries d'Europe, nous ouvrons un nouveau module de formation sur les pâtisseries du monde. Des cup cakes américains en passant par un délicieux gâteau moelleux au sirop d'érable québécois, préparez les petits desserts asiatiques au thé matcha, aux litchis, intégrant riz, haricots rouges ou sirop de rose, complétez votre tour du monde en découvrant les recettes des cornes de gazelle, des kadaïfis, des gâteaux aux dattes, aux oranges, au miel... toutes les saveurs du monde des plus occidentales au plus orientales réjouiront vos papilles. Nos pâtisseries vont ouvrir de nouveaux horizons culinaires.

Nous vous proposons aussi de vous initier à la réalisation de sujets en chocolat. Et oui, vous pourrez aussi bien réaliser un bonhomme de neige en chocolat qu'une voiture de course, une branche de bambou ou une fleur sortie tout droit de votre imagination. Notre professeur vous apprendra toutes les techniques et vous n'aurez plus qu'à les mettre en œuvre pour créer des pièces que vous pourrez offrir à des enfants, utiliser pour décorer vos gâteaux ou tout simplement votre table.

Tous nos autres modules de formation sont bien entendus détaillés sur notre site [www.cefor.be](http://www.cefor.be). Il suffit de cliquer sur l'onglet FORMATIONS pour voir se dérouler un menu qui trie les formations par grandes familles nommées SECTEURS. Une fois la formation qui vous intéresse à l'écran, un clic gauche sur l'image vous donne accès à tous les renseignements qui concernent cette formation. Outre le programme pédagogique qui vous donne un aperçu du contenu des cours, en descendant un peu dans la fenêtre, vous trouverez l'organisation des cours... Vous pourrez ainsi connaître les jours et heures de cette formation et surtout le nombre de places disponibles pour s'inscrire.

N° Classe	Places restantes	Local	Horaires	Début	Fin	Jours
1	Thés 31 MeS Ponc1718 12	A203	Alicher	2017-09-06	2017-12-20	Mercredi 17:30-22:15, Mercredi 17:30-18:55

Nombre de places mis à jour « en live »

Dates de début et fin des cours et horaires

## Agenda

Mercredi 28 juin à 18h00 : proclamation des résultats et remise des attestations.

Ouverture du secrétariat pour les inscriptions aux heures habituelles de fonctionnement jusqu'au mardi 27 juin 2017.

Première semaine de juillet jusqu'au 04/07/2017 inclus et à partir du 21 août 2017 - du lundi au jeudi - de 14 à 19h00.

Les inscriptions sont personnelles (signatures) et ne sont effectuées que sur base d'un dossier complet et du règlement du minerval (suivre le lien [www.cefor.be/inscriptions](http://www.cefor.be/inscriptions)).