

# News de Janvier 2023



Ouverture du restaurant d'application du 06 au 09 février

## Le saviez-vous ?

Des croissants à faire pâlir tous les boulangers-pâtisseries de la région !

Monsieur Damien Lambot, professeur au sein de notre établissement, a remporté le Croissant d'or du salon « Saveurs et Métiers » qui s'est tenu du 16 au 17 janvier pour les délicieux croissants qu'il y a réalisés. Toutes nos félicitations.



Si vous aussi vous avez envie de maîtriser l'art des viennoiseries, n'hésitez pas à rejoindre dès août prochain une de nos formations en boulangerie. Venez rencontrer nos professeurs et nos étudiants, découvrir nos locaux et notre manière de vous apprendre les ficelles de nos métiers de bouche lors de nos portes ouvertes d'avril prochain.

## Le CEFOR ouvre les portes de son restaurant d'application

Comme chaque année, nous vous proposons de venir déguster notre menu gastronomique de printemps dont le thème est le poisson, dans notre restaurant d'application.

Du lundi 06 au jeudi 09 février 2023, les étudiants de troisième année de la formation de cuisinier vous démontrent qu'ils ont acquis des savoir-faire qui leur permettront une fois leur épreuve de qualification réussie en juin prochain d'ouvrir leur restaurant, leur table d'hôte, de proposer leurs services comme chef à domicile, d'entrer dans une grande maison pour y parfaire leurs compétences ou pourquoi pas de prouver que cuisine de collectivité peut aussi rimer avec excellence....

Les étudiants des autres sections leur prêtent main forte pour réaliser des cocktails originaux, des petits pains délicieusement frais, des douceurs chocolatées pour accompagner le café ou le thé ou vous proposer une carte des boissons en accord total avec les mets proposés. Les collaborations sont aussi nombreuses que les formations que nous vous proposons 😊

### Notre menu

*Mise en bouche de bienvenue*

*Ballotine d'aile de raie avec son beurre noisette*

*Filet de sandre accompagné de son huile fumée et d'un écrasé de fenouil*

*Nage de mangue, cannelé bordelais rafraîchi d'orange sanguine*

Prix par couvert : 38 euros (apéritif, eau, café, thé compris) hors vins

Ouverture du restaurant à partir de 19h – Fermeture 22h MAX.

Réservation obligatoire à partir de ce lundi 23/01/2023 via notre secrétariat (☎ 081/255180), paiement par carte bancaire. Nous acceptons une cinquantaine de couverts par soirée, une fois le restaurant complet nous ne pouvons que vous proposer de réserver pour notre prochaine activité prévue en avril 2023 lors de nos portes ouvertes.



## Marche Kabuki

Le dimanche 26 février prochain, mobilisons-nous pour aider cette association à faire connaître cette maladie rare, à aider les enfants atteints de ce syndrome à s'intégrer, à apprendre à grandir...

Les fonds récoltés lors de cet événement soutiennent la recherche, l'information destinée tant aux professionnels de la santé qu'aux familles des malades.

Si vous n'aimez pas marcher en plein air dans des campagnes qui ravissent les yeux, peut-être serez-vous tenté par un petit repas sympa ou une pâtisserie à l'heure du thé.

Pour plus de renseignements, consultez le site <http://www.kabuki-belgium.be>

## Salon des vigneron namurois

Nos étudiants des sections sommelier et négociant-caviste seront présents pour vous proposer des dégustations de produits réalisés par des vigneron qui ont planté leurs vignes dans notre région ou ailleurs.

Des ateliers seront animés par notre école les 2 jours : de 15 à 16 h sur les petites charcuteries que l'on peut cuisiner à la maison, de 17 à 18h sur la fabrication des fromages artisanaux.

Venez nous rendre visite au Hangar aux affûts de la Citadelle de Namur ces samedi 11 et dimanche 12 février 2023.

Plus d'infos :

[www.citadelle.namur.be/fr/evenements/salon-des-vignerons-namurois](http://www.citadelle.namur.be/fr/evenements/salon-des-vignerons-namurois)



Une recette proposée par Monsieur Lambot  
dans le cadre de la formation sur les pains du monde

## Scones d'Angleterre

Pour agrémenter un petit 4 heures, une recette venue tout droit d'Angleterre et d'Ecosse. Sorte de petit cake à déguster avec de la crème épaisse et de la confiture de fraises chaud, tiède ou même froid.

### Ingrédients pour 10 scones

Farine blanche	500 gr
Sucre	50 gr
Lait entier	30 cl
Beurre demi-sel	125 gr
Levure chimique	15 gr
Dorure : 1 œuf et 2 CàS de lait entier	

### Préparation

Dans un saladier, verser, la farine, le sucre, la levure chimique et le beurre. Sabler le tout (on obtient des miettes qui ressemblent à de la chapelure).

Ajouter le lait et pétrir légèrement afin d'obtenir une pâte lisse et homogène (ni trop collante, ni trop sèche. Si besoin, ajouter un peu de lait ou de farine pour rectifier). Laisser reposer la pâte +/- 15 minutes. Ensuite, dégazer la pâte si nécessaire et l'étaler sur une table bien farinée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (+/- 3 cm d'épaisseur). Découper des ronds avec un emporte-pièce de 5 à 7 cm de diamètre (répéter l'opération avec le reste de pâte si nécessaire). Déposer les scones sur une plaque de cuisson munie d'un papier cuisson et laisser reposer sous plastique 15-20 minutes.

Préchauffer le four à 200°C. Préparer la dorure et dorer délicatement les scones. Cuire à 200°C pendant 15-20 minutes (voir coloration).

**A vos agendas...**

Semaine « Printemps » au CEFOR  
du 6 au 9 février en soirée

Salon des vigneron namurois  
11 et 12 février à la Citadelle

Marche Kabubi  
26 février à Celles

Congé de carnaval nouvelle mouture :  
Le CEFOR ferme ses portes du 20 février au 05 mars 2023