

L'Edito du Patron



Déjà le Carnaval !
On a l'impression
d'entendre dans le
lointain raisonner les
tambours de Binche,
claquer les sabots de
bois sur les pavés,
voir déjà pointer les

longs nez rouges des Blancs Moussis...

Avant de fermer les portes de l'école pour une semaine dédiée aux festivités du Carnaval, nous vous invitons à nous rejoindre pour notre menu de printemps ou à nous rendre visite au salon des vigneron namurois ou pourquoi pas au salon SIEP de Namur.

Nous nous ferons un plaisir de partager ces moments avec vous.

Le directeur,
Benoît LE GAL

Namurois de l'année



Ne boudons pas notre plaisir !!!

Quelle joie de vous annoncer que l'un de nos professeurs vient de recevoir le titre de Namurois de l'année 2019 pour son implication dans le rayonnement international de notre belle Province. Nous présentons toutes nos félicitations à Monsieur Philippe BERGER, directeur adjoint, professeur d'œnologie et de sommellerie au CEFOR.

Une distinction qui récompense des années d'investissement dans les concours de dégustation

Editeur responsable : CEFOR-IEPS

des vins, dans la transmission de ses connaissances en continuant à se mettre lui-même sur la sellette internationale du monde des œnologues, un challenge que relève notre collègue et dont il fait profiter ses étudiants.

Mercredi 22 janvier 2020, honoré avec les onze autres lauréats de talent dans les nouveaux locaux du Delta de Namur, lors de la cérémonie de remise de statuette originales du sculpteur Guy Leclercq, statuette de bronze dédiées à l'acceptation de la différence, Monsieur BERGER a souligné le plaisir qu'il ne cesse de prendre à donner des cours tant à des débutants qu'à des amateurs éclairés. Preuve en est que le lendemain, il remettait à 5 étudiants de notre école les premiers certificats de « master level Sud de France ».

C'est en sa qualité de formateur certifié de cette région de France, que Monsieur BERGER a dispensé un cours spécifique à ses étudiants et leur a proposé de présenter l'examen qui sanctionne cette formation de pointe.

Nous leur disons un grand bravo pour l'obtention de ce titre reconnu par le monde professionnel.

Mesdames Lejeune et Mertens représentantes de Madame la Ministre Glatigny accompagnées de Madame Scalquin représentant la ville de Namur ont salué cette belle coopération.

Petite photo souvenir...



Menu Printemps

Comme chaque année, nous ouvrons les portes de notre restaurant d'application pour la seconde fois pour permettre aux étudiants de dernière année d'exercer leurs talents en cuisine comme en salle dans des conditions aussi réelles que celles qu'ils ont connues lors de leurs stages en entreprises et qui, généralement, représentent la dernière ligne droite de leur cursus avant la fameuse épreuve intégrée du mois de juin qui couronnera leur parcours dans notre école. Une dernière répétition sera encore organisée lors de notre semaine « portes ouvertes » du mois de mai prochain (à partir du 11/05/2020).

Nous ouvrons notre restaurant au public du lundi 10 février au jeudi 13 février inclus en soirée uniquement sur réservation.

Le menu comprenant les eaux et les cafés ou thés est au prix de 35 euros.

Vous pouvez réserver vos places en passant par notre secrétariat. Le nombre de places est bien entendu limité ; -). Les réservations s'effectuent sur paiement (bancontact privilégié).

Nous vous proposons :

Apéritif maison

Mise en bouche de la mer du Nord

Noix de Saint-Jacques et ris de veau

Crème et couscous aux carottes

Dos de skrei, croustillant de chorizo

Cannelloni fenouil

Chou rave, couteau printanier

Fraîcheur pommes yuzu

Douceur de Bruxelles

Salon des Vignerons namurois



A la Citadelle de Namur, les samedi 08 février et dimanche 09 février 2020, au Hangar aux Affûts, de 14h00-19h00, vous pourrez rencontrer des vignerons namurois.

Notre école participe à ces deux journées. Nous y présentons des pains spéciaux réalisés par nos professeurs de boulangerie, pains qui seront accompagnés de fromages frais fabriqués au CEFOR... Pains, fromages et vins, des accords qui ne manquent pas de réveiller nos papilles et de nous donner envie de partager de bons moments que ce soit en les dégustants ou en apprenant à les fabriquer ou à les déguster.

Nous espérons que vous nous y rendrez une petite visite.

Salon SIEP

Plus orienté vers nos jeunes mais ouvert aux adultes curieux et soucieux de découvrir les opportunités de formations de nos écoles, le salon SIEP se tiendra le vendredi 14 et samedi 15 février 2020 à Namur.

Le CEFOR y participera (stand Promotion Sociale) afin de faire connaître à plus de gens encore ses domaines de prédilection que sont tous les métiers de l'alimentation.

En avant première, nous sommes heureux de vous annoncer que 2020 sera l'année du MIEL au CEFOR. Nous allons vous proposer une nouvelle formation ! On en reparle aux portes ouvertes de mai.