

## L'Edito du Patron



Les délibérations ont clôturé l'année scolaire et la remise des certificats a permis de mettre à l'honneur des étudiants qui ont terminé un parcours de formation long de trois ou quatre années pour la plupart.

Toute l'équipe pédagogique du CEFOR est fière de diplômé les étudiants des sections de restauration, de boulangerie-pâtisserie, de chocolaterie et de sommellerie. Chacun y a mis de l'énergie tant du côté des professeurs que des étudiants et nous les remercions des efforts consentis pour que leur formation soit couronnée de succès.

Nous souhaitons un épanouissement tant professionnel que personnel à tous les élèves qui feront du titre reçu en cette fin juin un atout dans leur métier, leur reconversion ou leur vie de tous les jours.

Un grand bravo à tous.

Bonnes vacances et au plaisir de vous retrouver l'année scolaire prochaine,

Le directeur,  
Benoît LE GAL

## Côté vins

### Master des vins du CEFOR

Après deux heures de dégustation, c'est une équipe franco-belge « Château Sedan » composée par des habitués des concours nationaux et internationaux, Jacky Camus et Eric Baijot, qui a remporté haut la main le Master's du Cefor 2018. Une victoire méritée puisque l'équipe s'est imposée avec plus de 30 points sur ses adversaires. A la seconde place du classement, nous retrouvons les champions de Belgique de dégustation, « Les Apothicaires », équipe composée d'Eric Derenne et Serge Coddens. Enfin à la troisième position, c'est une belle surprise pour l'équipe « Les tailleurs de verres » qui réunit des élèves du Cefor, Xavier Collard, Maxime Duvivier, Antonin Guyon et Dominique Lambert qui se hisse pour la première fois à ce niveau. Bravo à tous les participants qui devaient identifier 12 vins de France comme par exemple un Muscat d'Alsace, un Chablis, un Châteauneuf-du-Pape ou encore un Bandol.

Editeur responsable : CEFOR-IEPS

### Championnat de France

Nos deux professeurs d'œnologie, Philippe BERGER et Oliver ROTIERS, finissent leur année en beauté en remportant le titre de vice-champions de France 2018, finale qui s'est disputée dans la région de Barr en Alsace à la maison KLIPFEL.

Cette deuxième place les qualifie d'ores et déjà pour les championnats du monde qui seront organisés à la mi-octobre prochaine.

### Une sélection de vins pour l'été

En été nous raffolons de grillades, de salades composées, le tout apprécié en terrasse sous un soleil radieux. Pour accompagner cette cuisine estivale nous pensons souvent au rosé mais certains vins rouges trouvent également leur place sur nos tables. Que choisir ? Tout d'abord, il faut privilégier le fruit, la fraîcheur et la légèreté. Un vin peu tannique à base de Pinot noir ou de Gamay issu d'un élevage en cuve convient parfaitement sur les salades et les charcuteries. N'hésitez pas à le servir un peu frais 10 à 12 °c mais non glacé car vous perdriez les arômes du vin et renfonceriez l'acidité et l'amertume. Un Cabernet Franc de Loire, comme un Saumur Champigny, est un compagnon de choix pour les tartares de bœuf à condition qu'il ne soit pas trop tannique. Pour les grillades, vous pouvez sélectionner un vin avec un léger élevage en fût qui permettra d'escorter le côté empyreumatique (toasté, grillé) de la cuisson la viande. Inutile d'ouvrir la grande bouteille de Bordeaux ou de Cahors, mais dirigez-vous vers un vin de la méditerranée sur des terroirs d'altitude qui favorisent la fraîcheur tout en offrant du corps. Un vin du Languedoc à base de Syrah comme un Terrasse du Larzac fera parfaitement l'affaire ou bien si vous souhaitez surprendre vos invités, un très joli vin de l'île de Beauté à base de Sciacarello issu de la région de Patrimonio peut également égayer vos papilles en vous donnant un avant-goût de vacances.

Les professeurs d'œnologie et sommellerie vous souhaitent un bel été aux dégustations révélatrices des plus beaux secrets...

« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets » (Salvador Dali)

## Les épreuves intégrées

Nos quatre soirées d'épreuve intégrée de cuisine avaient pour thème l'Espagne et ont vu offrir à nos clients invités des plats originaux et savoureux. Nous vous confions quelques recettes de desserts de saison...

### L'abricot dans tous ses états

#### Ingrédients pour 35 couverts

<b>Coques macarons</b>	
Blanc d'œuf	120 g
Poudre d'amande	150 g
Sucre glace	150 g
Eau	50 g
Sucre semoule	150 g
Colorant alimentaire orange	
<b>Ganache</b>	
Crème fraîche (35%)	200 g
Chocolat blanc (callets)	100 g
Gousse de vanille	$\frac{1}{2}$ pièce
Arôme d'abricot	8 gouttes
Miel d'acacia	7 g
<b>Bavarois</b>	
Jaune d'œuf	9 pièces
Sucre	180 g
Gélatine	25 g
Crème fraîche	60 cl
Colorant alimentaire orange	
<b>Sorbet abricot</b>	
Purée d'abricot	2 kg
Glucose	240 g
Sucre	600 g
Eau	725 g

#### Réalisation

##### Coques des macarons (40 macarons)

Préparer et mesurer l'ensemble des denrées nécessaires. Sortir les blancs d'œufs à l'avance, réserver les jaunes pour le bavarois. Les blancs doivent être à température ambiante. Chauffer le four à 150° C. Sécher 10' la poudre d'amande à 150°C afin d'enlever l'humidité et de rehausser le

goût de l'amande. Laisser refroidir puis tamiser le mélange (Tant Pour Tant) poudre d'amandes et le sucre glace.

Réaliser une meringue italienne en réalisant le sirop avec l'eau et le sucre semoule. A côté, monter progressivement 60 gr de blancs en neige. Lorsque le sirop atteint 117°C, verser le sirop obtenu en un fin filet le long du bord de la cuve sur les blancs à vitesse moyenne. Augmenter la vitesse et continuer jusqu'à complet refroidissement.

Ajouter le colorant alimentaire (en poudre).

Incorporer, à l'aide d'une maryse, les 60 gr de blancs d'œufs restant dans le TPT bien tamisé. Progressivement, ajouter la meringue italienne au mélange et macaronner avec la maryse. Dresser en quinconce, à la poche, les macarons et enfourner une quinzaine de minutes au four à 150°C (chaleur tournante et attention qu'il n'y ait pas d'humidité).

##### Ganache montée au chocolat blanc, vanille et arômes d'abricot (pour les 40 macarons)

La veille, porter à ébullition 50 gr de crème avec le miel et la vanille. Réaliser une émulsion en versant 3 fois ce mélange sur le chocolat-couverture fondu au bain marie. Ajouter ensuite, les 150 gr de crème froide et l'arôme d'abricot. Mélanger soigneusement et réserver un jour au frigo. Le lendemain, retirer la gousse et monter la crème comme une crème chantilly. Mettre en poche et garnir généreusement les coques de macarons. Réserver dans une boîte adaptée dépourvue d'humidité et déguster idéalement 24 à 48 h après la finition pour une bonne maturation.

##### Bavarois

Réaliser un ruban avec les 9 jaunes et le sucre. Réaliser une crème anglaise avec le ruban. Ajouter la gélatine préalablement mouillée et pressée. Ajoutez la crème 3/4 battue. Verser dans le moule et laisser prendre au réfrigérateur, avec l'insert congelé.

##### Insert d'abricots

Couper les abricots en paysanne et laisser compoter avec un peu de sucre et le romarin. Mixer, passer au chinois. Former les inserts dans les moules, ajouter une amande entière au centre, et les placer en chambre de refroidissement. Garder le reste pour la gelée. Coller la gélatine avec le reste de compote d'abricots.

## Sorbet d'abricots

Faire un sirop avec le glucose, le sucre et l'eau. Incorporer la purée à froid. Mixer. Faire maturer et passer en sorbetière. Réserver.

## Présentation

Tracer un large trait de chocolat au centre de l'assiette et y placer en ligne les trois réalisations : macaron, quenelle de glace et bavarois surmonter d'amandes grillées.

## Sorbet pastèque

Pastèque pour sorbet	1700 g
Pastèque pour décor	1000 g
Sucre S2	150 g
Glucose	3 càs
Eau	15 cl

## Sorbet de pastèque

Eplucher et couper la pastèque en dés. Passer à l'extracteur de jus on obtient environ 1 litre de jus). Réaliser un sirop de sucre.

Ajouter le sirop de sucre et le glucose au jus de pastèque, bien mélanger. Mixer si nécessaire pour obtenir une purée bien lisse. Mettre en sorbetière et turbiner 30 minutes. Dresser dans des moules rectangles et mettre au congélateur.

## Dés de pastèque grillés

Couper la pastèque de manière à obtenir 40 gros dés de 3\*3cm. Juste avant l'envoi, griller les dés de pastèque 30 secondes de chaque côté (haut et bas).

## Mousse Ivoire passion

Ingrédients pour 40 parts

Chocolat blanc	1000 g
Lait	600 g
Purée Verger Boiron Fruits de la passion	250 g
Gélatine	20 g
Crème fleurette	1000 g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Parallèlement porter à ébullition le lait, retirer du feu et y dissoudre la gélatine essorée. Réaliser une

émulsion en versant en 3 fois le lait chaud sur le chocolat fondu. Ajouter la pulpe de passion. Monter la crème fleurette en chantilly et y incorporer à la maryse le mélange chocolat passion quand il est à 35°.

Mettre en poche et réserver au réfrigérateur.

## NOUVEAUTES

On vous en a parlé lors de notre dernière news... nous développons une toute **nouvelle formation** avec l'aide de **fromagers** professionnels établis dans notre région pour vous permettre de déguster des fromages originaux mais surtout pour vous offrir la possibilité d'apprendre à fabriquer vos propres fromages... de la maquée au camembert, du chèvre frais au roquefort... vous saurez comment on les réalise dans le moindre détail, comment et avec quoi les servir pour les mettre en valeur. Vous pourrez créer votre propre fromage et le partager avec vos amis.

Il reste une petite dizaine de places à prendre ! Les cours se donneront les mercredis soirs.

## Promotion des modules 18/19

Un module de spécialisation « **Traiteur** » est également proposé le lundi matin (à raison d'1 fois tous les 15 jours) et pourrait être couplé avec un module « **Gibier** ».

Le premier module de cuisine **asiatique** du mardi soir est confirmé

Thé, café, cocktails et vins sont toujours au programme 18/19

Enfin, on rappellera qu'il reste des places en « pains du monde » (mardi matin) et en « pâtisserie niveau1 » (mercredi matin) et « design pâtissier » (mardi soir)

Il reste bien entendu des places dans nos sections Cuisine/Restaurateur - Boulanger-Pâtissier, Chocolatier-Confiseur et Œnologie-Sommelier (choix du moment et du jour de votre cours hebdomadaire)

## Bonnes vacances

**Le CEFOR vous ouvrira ses portes dès le lundi 20 août de 14 à 19h (du lundi au jeudi)**