

News du CEFOR

Décembre 2021



Reprise des cours à partir du lundi 10 janvier 2022

Des projets l'avenir

Le CEFOR veut vous offrir de nouvelles formations aussi souvent que possible.

Nous élaborons de nouveaux dossiers pédagogiques pour répondre aux nouvelles tendances :

- 🌀 Fabriquer des **gâteaux de voyage** et des petites douceurs pour l'heure du thé, des barres céréales « maison »...
- 🌀 Tout savoir des **produits dérivés de l'apiculture** : apprendre à créer des savons, des shampoings, des baumes à lèvres, des bonbons, du pain d'épices... nos apiculteurs conjuguent leurs talents à ceux de nos pâtisseries, de nos chocolatiers pour vous faire découvrir comment réaliser des produits à base de miel, de cire d'abeille... Ce module sera ouvert à tous les curieux qu'ils suivent ou non la formation d'apiculture.
- 🌀 La section sommellerie devrait voir ses programmes se modifier afin d'offrir la possibilité de se spécialiser vers le métier de **caviste**. Les bars à vins ont le vent en poupe, les clients s'intéressent aux vins et spiritueux produits chez nous comme dans le monde entier.... Un nouveau débouché pour les passionnés



Toute l'équipe du CEFOR vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année et vous présente d'ores et déjà ses meilleurs vœux pour l'an 2022. Puisse votre voyage d'études au CEFOR s'accomplir en toute sérénité, d'étape en étape, de classe en classe, émaillé de belles rencontres et de découvertes toutes plus agréables et surprenantes les unes que les autres.

A la Rentrée...

Nous vous rappelons que la date limite d'inscription pour vos stages et épreuve intégrée (dernière années) est fixée au 31 janvier.

Il reste quelques places pour les cours de salle qui démarrent fin janvier. Ces cours sont indispensables pour s'installer comme restaurateur. N'hésitez pas à demander conseil à votre professeur ou à passer au secrétariat pour en savoir plus sur leur organisation, leur contenu...

A vos agendas...

Nos étudiants de la section œnologie-sommellerie vous invitent à leur rendre visite au Salon des Vignerons namurois qui se déroulera à la Citadelle les 12 et 13 février prochains.

Nous ouvrirons les portes du restaurant d'application pour une semaine consacrée à la cuisine des poissons et fruits de mers. Notre semaine printanière se déroulera du 21 au 24 février inclus.

Un repas gastronomique sera concocté par les étudiants de la dernière année cuisine. Vous pourrez réserver dès le 1^{er} février (sur paiement uniquement) : 35 euros par couvert hors boissons).

LE ICY BLUE...

cocktail bleu azur de notre professeur de salle et de Cocktails Laurent Hella

Ingrédients

5 cl de tequila
1 splash de curaçao bleu
6 cl de sprite

Préparation

Servir directement dans le verre.
Ajouter 1 à 2 sticks de glace carbonique et servir fumant.



Père Noël, sapins, flocons... les petits biscuits made in CEFOR de la section Chocolaterie.

Pour réaliser les biscuits de Noël comme les étudiants de Madame Halloy, il vous faut : 525 g de farine, 125 g de beurre, 165 g de miel, 100 g de cassonade, 1 œuf, 1 càc de bicarbonate de soude, 1 càc de cannelle, 2 càc d'épices pour pain d'épices (anis, cannelle, girofle, gingembre, muscade).

Chauffer le miel, le sucre et les épices. Ajouter le beurre hors du feu, l'œuf, la farine et le bicarbonate.

Abaisser sur 4 à 5 mm, découper à l'emporte-pièce et cuire à 180°C de 15 à 20 minutes.

Décorer avec de la glace royale (blanc d'œuf+ sucre).

Une recette pour vos fêtes...

PERDRIX " COMME UNE PASTILLA"

Perdrix cuite à l'étouffée, effilochée et placée dans une pâte à brick avec des oignons et des raisins secs servie avec une sauce à base de vin blanc, des raisins frais et noix de cajou pour garniture.

Ingrédients pour 4 couverts

2 perdrix, 1 gros oignon, 1 carotte, 1 gousse d'ail, 20 gr de raisins secs, 20 gr d'abricots secs, 10 cl de vin blanc, 4 feuilles de brick, 1 œuf, du vinaigre de Xérès, 1 feuille de laurier, du beurre, de l'huile d'olive, du sel, du poivre, du cognac, du sucre S0, des raisins noirs et blancs pour garnir, des noix de cajou, du persil plat.

Préparation

Faire gonfler les raisins secs et les abricots secs dans un peu de cognac et d'eau.

Nettoyer, plumer, flamber les perdrix.

Colorer les perdrix à l'huile d'olive, ajouter l'oignon émincé, l'ail, la carotte coupée en gros morceaux afin de pouvoir les enlever à la fin de la cuisson et le laurier. Assaisonner de sel et poivre noir en grain.

Ajouter le vinaigre, laisser réduire un peu puis ajouter le vin blanc.

Laisser cuire à couvert au moins une heure si besoin mouiller avec un peu de fond de volaille.

A la fin de la cuisson, retirer les perdrix et les effiloche.

Retirer les morceaux de carottes.

Passer le jus de cuisson au chinois.

Hacher le persil plat tout en gardant quelques brins pour la décoration.

Mélanger l'oignon cuit avec l'effilochée de perdrix, les raisins secs et les abricots préalablement égouttés, le persil haché, ajouter l'œuf battu et chauffer légèrement.

Couper une feuille de brick en 2, la beurrer avec du beurre fondu, la garnir de préparation à la perdrix, plier comme un samossa, refermer et cuire au four à 180°C.

Réduire la sauce, rectifier l'assaisonnement, monter légèrement au beurre.

Présentation

Sur une assiette chaude, déposer la pastilla, la saupoudrer de sucre, faire un trait de sauce, décorer avec les raisins frais épluchés, les noix de cajou concassées et un brin de persil plat.

Bon appétit

Cette recette a été proposée par nos étudiants lors de la semaine « gibier » en novembre dernier coachés par leurs professeurs Madame Descendre et Monsieur Bruckner.

Macarons aux noisettes

façon Hugues Gryffroy

Ingrédients

150 gr de poudre d'amandes
150 gr de poudre de noisettes
brute
300 gr de sucre S0
150 gr de blancs d'œufs

300 gr de sucre
110 gr de blancs d'œufs
75 gr d'eau

Noisettes concassées en garniture

Préparation

Tamiser les poudres d'amandes et de noisettes et le sucre impalpable. Mélanger à la feuille (robot) le mélange ci-dessus et les blancs d'œufs pour obtenir une pâte d'amandes.

Monter le sucre et l'eau à 118°C et incorporer le sirop dans les blancs d'œufs montés en neige. Laisser refroidir = meringue italienne.

Incorporer la meringue à la pâte d'amandes en plusieurs fois afin d'obtenir une masse souple et brillante.

Dresser les macarons à la poche à douille et garnir de noisettes concassées.

Tapoter, laisser croûter puis cuire à 145°C environ 18 minutes.

Il reste à garnir les macarons avec la crème de votre choix, à les assembler et à les déguster.... ou pourquoi pas à les offrir à vos amis pour le jour de l'an !

Conseils de Sommelier

Sortir des sentiers battus... s'aventurer vers des flacons provenant de contrées inattendues... pourquoi pas les jours de fêtes ?

Pour l'apéritif, si le cocktail ne vous tente pas, conservez le côté traditionnel avec un vin effervescent : un crémant de Wallonie ou un Champagne brut.

Pour le foie gras, un vin fruité mais sec à base de Viognier provenant de la région de Mendoza en Argentine me paraît un choix intéressant.

Pour les coquillages et les crustacés, un vin blanc vif est indispensable comme un Sauvignon de Nouvelle Zélande ou un Riesling « Trocken » allemand.

Les volailles festives seront mises en valeur avec un blanc à base d'un Chardonnay australien légèrement boisé et les viandes rouges formeront un accord judicieux avec un vin à prédominance de Grenache du Priorat en Espagne ou un vin à base de Nebbiolo provenant du Piémont en Italie.

Pour le dessert deux propositions sans lourdeurs, la bûche au chocolat classique demandera plutôt un Recioto della Valpolicella (moelleux rouge italien). Les gâteaux fruités de leur côté préféreront des blancs aux touches exotiques comme un gewurztraminer provenant d'Afrique du Sud.

Bon réveillon et surtout excellentes dégustations...
un sommelier qui vous emmène au bout du monde,
Philippe Berger

Notre mascotte a caché 8 logos du Cefor... les voyez-vous ?

