

L'Edito du Patron



Avec le beau temps qui pointe le bout de son nez, on se sent tous pousser des ailes ! On a envie de petits plats sympas et légers avec une touche de fleurs comestibles, de fruits frais, de jeunes légumes et petites pousses pleines d'énergie, de glaces en dessert, d'un rosé frais ... On a comme un irrésistible besoin de déjà penser aux vacances d'été en Espagne, en Italie, dans le Midi...

Nous vous proposons un avant-goût de tout cela en venant nous rendre visite lors de nos portes ouvertes du mois de mai.

Une promenade dinatoire vous emmènera au fil de nos ateliers à la dégustation de produits typiques des régions du sud... il s'agit bien entendu d'une occasion unique de rencontrer nos professeurs et nos étudiants dans le cadre de leurs cours et de s'informer sur toutes nos formations, les nouveautés que nous lancerons dès septembre prochain.

Notre restaurant d'application sera accessible sur réservation uniquement pour déguster un menu préparé par nos étudiants et leurs professeurs de dernière année de cuisine.

Espérant vous rencontrer nombreux comme chaque année,

Le directeur,
Benoît LE GAL

- en redescendant ensuite vers le point de départ et déguster un tiramisu fait maison accompagné d'un thé servi par un étudiant passionné ou d'un café à l'arôme envoûtant.

Cette balade est vendue au prix de 12 € sans les boissons. Les cartes sont en vente au secrétariat dès à présent. Acheter des cartes sur place sera aussi possible mais le nombre de balades est limité pour chaque soirée (faites vite si vous souhaitez participer à cette activité).

Départ de la balade entre 18h30 et 20h30.

Le menu gastronomique

Un menu à 35 € sans les vins (réservation sur paiement au secrétariat à partir du 25 avril 2017). Le service devra commencer entre 18h30 et 19h30 au plus tard.



Assiette d'attente
Queues d'écrevisses rôties
Asperges du Pays
Œuf de ferme basse température

Filet de pintade
Croquette au Cantal
Condiments et ail nouveau confit

Carré gianduja
Fraises de Wépion
Ecume de vanille

Les activités



La balade dinatoire : saveurs d'ici et d'ailleurs

Passer d'un atelier à l'autre

- en dégustant une entrée inspirée de Bresse dans l'atelier de première année de cuisine,
- en poursuivant dans les ateliers de cuisine méditerranéenne par un plat teinté de saveurs espagnoles,
- en passant à l'étage pour découvrir notre nouvelle formation de fromager et y manger un fromage artisanal belge,

Les activités proposées par les classes (18h00-20h30)

Deux bars à vins tenus par les étudiants de la section **SOMMELLERIE** seront à votre disposition. Ils vous conviennent à une initiation à la dégustation du vin dans leur classe.

L'atelier de **CHOCOLATERIE** vous invite à découvrir leur pièce en chocolat (exposition) et à déguster dans leur stand tenu sur la cour des petits bonbons réalisés devant vous.



Portes ouvertes 2018

Les étudiants de **BOULANGERIE-PÂTISSERIE** vous feront profiter de leur savoir-faire en mettant en vente des desserts de saison réalisés par leurs soins. Les fraises seront à l'honneur !

La glace préparée par nos soins sera proposée dans des cornets cuits devant les visiteurs tout comme nos gaufres... une occasion de voir comment on les fabrique et de poser toutes vos questions à des pâtisseries chevronnés.

Quelques pièces de boulangerie et de design pâtisseries seront exposées dans ce stand.

La **BIERE** aura une toute autre saveur avec les élèves qui la fabriquent. Ils ne manqueront pas de vous confier leurs petits secrets !

La **CUISINE** d'ici et d'ailleurs se découvrira aussi sous notre chapiteau grâce à quelques professeurs qui se relayeront au cours de la soirée pour cuisiner devant vous avec leurs étudiants. Ces petits en-cas seront vendus jusqu'à épuisement de nos stocks ☺.

Le droit d'inscription englobera le coût des matières premières et sera dégressif en fonction du nombre de vendredis choisis.

Nos idées qu'il reste à formaliser pour la rentrée : la cuisine au siphon, la cuisson basse température et sous-vide, la cuisine aux thés, les sorbets, les plats détox, les bols de là-bas, plus rien dans la poubelle, les chocolats de Noël, les foies gras « maison », la cuisine vitamines, les plats mijotés, des éclairs qui font tourner la tête, conseils pour les repas des sportifs...

Chaque cours sera donné par un professeur chevronné dont le thème abordé sera sa passion. Nous espérons que ces petits modules vous mettent déjà l'eau à la bouche.

Un nouveau cours accessible à tous aura pour but d'apprendre à créer des glaces, des sorbets et tous les biscuits qui permettent de réaliser des desserts glacés aussi bons qu'originaux. Ce cours devrait avoir lieu en journée.

Et pourquoi pas cuisiner pour sa famille ? Et oui, nous vous proposerons de venir chez nous une soirée par semaine pour préparer des plats à apporter chez vous pour que toute la famille apprécie de partager un repas de saison avec des produits sains favorisant le circuit court. Avec notre professeur, vous préparerez deux menus pour 4 personnes qu'il vous restera à réchauffer en quelques minutes. Mieux que chez Hello... ☺

**Bienvenue
aux portes ouvertes du CEFOR
du lundi 14 mai 2018
au jeudi 17 mai 2018
de 17h30 à 20h30**

Du nouveau en 2018

Une formation de **fromager** fera désormais partie de nos offres. Apprendre à fabriquer un fromage, à l'affiner, à l'associer au mieux à un mets ou une boisson, déguster des fromages de toutes les origines comme on déguste de grands vins : un sacré programme qui se déroulera sur 2 ans. Avis aux amateurs !

Un tout nouveau concept :
vendredis soir à la carte !

Pour les débutants, pour les initiés, nous proposerons une vingtaine de vendredis à thèmes.

Remerciements pour coup de fraîcheur

Encore, un dernier mot pour remercier l'équipe qui s'applique à rendre nos locaux plus agréables. Grâce au projet « Discriminations positives », nous avons le plaisir d'accueillir dans nos rangs, un peintre de métier. Nous sommes heureux de vous inviter à parcourir nos couloirs tout de neuf repeints, nos locaux de cuisines méditerranéenne et asiatique qui ont profité d'un air de jeunesse des plus « punchy ».

Un peu de promo

Pour aider à la promotion de votre école, n'hésitez pas à passer au secrétariat pour obtenir des affiches et des cartons d'invitation aux portes ouvertes. Merci à tous.