

L'Edito du Patron



Notre cour revêt ses habits de fêtes pour vous accueillir pour notre marché de Noël du lundi 18 décembre au jeudi 21 décembre entre 16h30 et 20h30.

Nos étudiants vous y proposeront des produits qu'ils auront fabriqués avec leur professeur chaque jour de la semaine : des cougnous, des pâtisseries, des plats à réchauffer, des chocolats... de quoi faire plaisir aux plus gourmets.

N'hésitez pas à nous rendre une petite visite et à partager un petit moment sympathique en notre compagnie.

Nous préparons déjà 2018 et vous rappelons que nous démarrerons des cours de caféologie (apprendre à préparer un excellent café, à le déguster, à décorer une tasse pour lui donner une côté « latte art » ...) si un nombre suffisant d'étudiants est atteint, des cours sur les fromages (composer un plateau de fromages original, déguster les fromages en fonction des saisons, les associer à d'autres mets et à des boissons qui vont des vins aux bières en passant par le thé...).

Pour découvrir de nouveaux horizons sans quitter sa classe, pour s'évader du quotidien et partager un moment convivial... pensez à consulter régulièrement notre site afin de voir nos propositions de cours.

Nous vous rappelons que nous organiserons aussi un nouveau cours de salle en 2018 si nous avons un nombre suffisant d'étudiants. Faites-vous connaître auprès de notre secrétariat. Ce cours est indispensable pour les étudiants qui désirent présenter leur épreuve intégrée de restauration mais aussi pour en tant que professionnel.

Nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année et vous présentons nos meilleurs vœux pour 2018.

Le directeur,

Benoît LE GAL

Avis de recherche

En janvier prochain, le CEFOR engage un **ouvrier PTP** pour un 4/5^e temps. Si vous êtes dans les conditions requises par ce type de contrat (consultez le FOREM), n'hésitez pas à déposer votre candidature au secrétariat. Nous recherchons quelqu'un de dynamique et de polyvalent pour soutenir notre équipe.

Nous remercions Gaetan, notre ancien PTP, pour le travail accompli tout au long de ces deux ans de collaboration.

L'Ecole des vins de Bordeaux dans nos locaux

Les 28 et 30 novembre derniers, dans le cadre des cours de salle (cursus de restaurateur), une formation de 2 X 3 heures sur les vins de Bordeaux a été dispensée à nos étudiants par Monsieur Philippe BERGER, formateur accrédité des vins de Bordeaux.

Les étudiants ont dégusté et analysé 6 vins offerts par l'Ecole des vins de Bordeaux sous la houlette du formateur. Ils ont beaucoup apprécié cette découverte et peuvent la prolonger en suivant les cours de notre section de sommellerie, comme tout passionné de vins ou amateur de découvertes oenologiques venues du Bordelais mais aussi du monde entier.

Vous pouvez consulter notre site pour plus de renseignements sur cette section

<http://www.cefor.be/web/formations.php?Secteur=4>.

A vos papilles



Et si vous vous laissiez tenter par une bière de Noël ? Notre zytologue vous propose celle concoctée à Warou par la brasserie Sint-Bernardus.

Voici son analyse : bière de couleur brune foncée, mousse légèrement ocre, crémeuse, abondante, pas de pétillance. odeur moyennement houblonnée, senteurs maltées et chocolatées avec des notes fruitées. Goût amer moyen, saveurs épicées sans excès avec des pointes fleuries et des notes légèrement sucrées-caramélisées et une astringence moyenne en fin de bouche. titrant 10% d'alcool.

Recette vue aux cours

Une recette proposée lors de notre menu d'automne peut se retrouver sur votre table de fêtes... à vos casseroles !

Canard sauvage "à l'orange"

Filet de canard sauvage poêlé servi avec des légumes aux textures différentes mais de couleur orange et une sauce à base de Bush.

Ingrédients (20 couverts)

Filets de canard	30 p
Beurre	
Carottes des sables	4 bottes
Cardamome	15 g
Purée à l'étuvée	500 g
Purée à l'anglaise	500 g
Crème	500 g
Oeufs	10 p
Lait	250 g
Maïzena	100 g
Curry, sel, poivre, harissa	
Miel	85 g
Kalamansi (agrume)	250 g
Sherry Fino	160 g
Fond blanc	330 g
Agar agar	5 g
Gellan (gélifiant)	3 g
Carottes fanes	20 p
Carottes jaunes	10 p
Potiron Crown princess	1 p
Poivre long	15 g
Poivre vert	15 g
Poivre de Tasmanie	15 g
Poivre de Sichuan	15 g
Poivre de Sarawak	15 g
Miel	100 g
Bière Bush de nuit	5 dl
Fond brun de veau	2,5 dl
Pousses de pois, pistaches	Décoration

Préparation :

Réaliser les deux purées de carottes :
Cuire à l'anglaise la moitié des carottes préalablement nettoyées et épluchées, réaliser une purée avec un peu de beurre.
Cuire l'autre moitié à l'étuvée avec la cardamome, mixer avec un peu de beurre.

Préparer un flan de carottes :

Mixer tous les ingrédients, couler dans des moules demi sphérique, recouvrir de papier film, cuire 40 minutes à la vapeur.

Gel de kalamansi

Chauffer les ingrédients du gel à 100°C, réserver au frais, mixer et réserver dans un biberon.

Carottes

Eplucher les carottes, les cuire à l'anglaise, caraméliser au sucre les jaunes et griller les autres.

Potiron crown princess

Couper le potiron en triangles réguliers, le blanchir légèrement puis le passer à la plancha.

Sauce

Réaliser un caramel avec les poivres et le miel, déglacer avec la bière, ajouter le fond, réduire, passer au chinois, rectifier l'assaisonnement et monter au beurre à l'envoi.

Cuire les filets de canard au beurre puis laisser reposer.

Dans une assiette chaude, dresser harmonieusement les carottes en prenant soin de mélanger les différentes textures.

Déposer les tranches de canard.

Décorer avec des pousses de pois et des fanes de carottes. Parsemer un peu de pistaches hachées. Servir la sauce à part.

On peut remplacer le canard par un autre gibier comme un filet de biche ou de marcassin.

A vos agendas

Notre marché de Noël ouvrira ses portes le lundi 18 décembre à 16h30 et les refermera le jeudi 21 décembre vers 21h. Comme les autres années, nous serons heureux de vous présenter des plats à emporter, des pâtisseries, des petites douceurs réalisées par les étudiants et pourquoi pas un verre de vin chaud, une bière, une bonne soupe ou un chocolat chaud. Il y en aura pour tous les goûts. Nous serons très heureux de vous accueillir pour un petit moment de convivialité.

Lundi soir - du 15/01/2018 au 05/03/2018 - nous vous proposons un petit module de cours qui a pour objectif d'apprendre à conserver tout ce que votre jardin ou la nature vous offriront au printemps prochain. Des confitures en passant par les vinaigres, les huiles, les pâtes de fruits... toutes les techniques de conservation sont envisagées et mises en application. Il reste quelques places à saisir !

Un cours sur le café... pour quoi faire ?

Le monde du café est fascinant : les origines, les manières de le préparer et le servir, le latte art, l'association du café à des mets... une palette de savoirs que vous pouvez acquérir pour le plaisir, par curiosité ou pour compléter vos connaissances du service en salle. Il en va du café comme du thé ou du vin : on le goûte, on le décrit, on l'associe de manière originale à un plat. Si vous êtes tenté, un nouveau module doit démarrer le 10 janvier prochain en soirée. Rassurez-vous, vous pourrez dormir paisiblement après le cours car on « crache » le café comme on crache le vin ou la bière. L'essentiel c'est l'apprentissage du goût, des arômes...

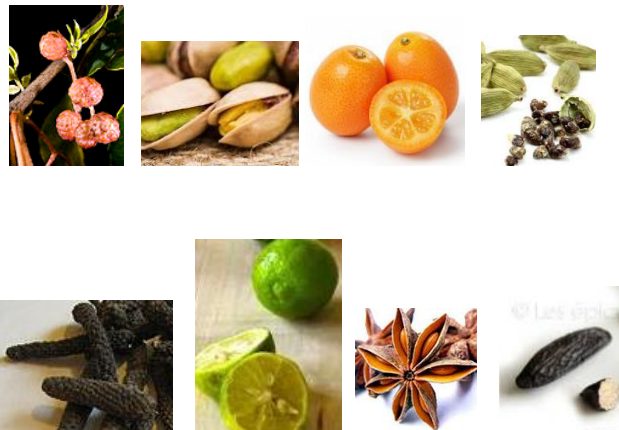
Le module se donnera de 17h30 à 22h15 le mercredi et ce jusqu'au 28 mars inclus.

A vos tasses !

Le jeudi soir - du 11/01/2018 au 14/06/2018 - nous vous proposons un module de formation spécialement dédié aux volailles. Pour tout savoir des volailles et des manières de les accommoder, rejoignez cette classe tant qu'il reste quelques places (après cuisine).

Que suis-je ?

Rendez à chaque produit son nom...



Poivre de Java - Poivre de Sichuan - Tonka - Kumquat - Kalamansi - Cardamome - Pistache - Badiane

Que diriez-vous d'un module de cours sur les épices ? Nous recherchons de nouvelles idées de cours pour les années à venir. Nous planchons sur un module de fabrication de fromages artisanaux, l'utilisation des épices en cuisine...

L'école fermera ses portes pour 15 jours à partir du samedi 23 décembre prochain. Nous vous souhaitons de bonnes vacances et de très belles fêtes de fin d'année.

