

Les Secrets de l'Étincelle

Le journal des H-C-R



Edito :

Nous sommes les 1er année en CAP HCR et nous vous proposons de nous retrouver régulièrement sur notre journal interne pour parler de notre formation, de notre passion et des "Secrets de l'Étincelle".

Le journal est consultable sur l'ENT du lycée en format numérique.

Bonne lecture !

Page 1 : Qui est-elle ?

Page 2 : Les Cocktails (recette & réalisation)
Thé aux sept couleurs

Page 3 : Interview d'un Professeur
Recette de dessert classique

Page 4 : Culture & vin "Déguster ou Carafer ?"



Qui est-elle ?



Le Point : 21/05/2021

Georgiana Viou, Cheffe du restaurant ROUGE dans l'hôtel particulier MARGARET – HÔTEL CHOLEUR – 6 Rue Fresque – 30000 Nîmes

Georgiana Viou née en 1977 au Bénin, est une cheffe cuisinière Marseillaise. Elle a été lauréate du trophée Jeunes Talents. Elle a également obtenue, deux toques au Gault & Millau pour son restaurant « CHEZ GEORGIANA » en 2015. Un an plus tard, elle s'est chargée de la carte du restaurant de Florent Manaudou sur le vieux port à Marseille.

Il s'agit d'une cheffe autodidacte, solaire et passionnée. Georgiana s'inspire du terroir Méditerranéen et de la richesse de ses origines Béninoises, autour d'une cuisine du sud instinctive. La cheffe est une adepte du hors piste culinaire. C'est une infatigable bosseuse. Elle a obtenu son CAP en candidate libre et s'est inscrite à Masterchef, diffusé sur TF1, en 2010. Elle y gagne en autorité et en confiance.

Aujourd'hui, Georgiana est installée dans un hôtel particulier le MARGARET – HÔTEL CHOLEUR au restaurant « LE ROUGE » à Nîmes.

«À l'origine du projet, Denis Allegrini, a la joie et la grande fierté d'annoncer une première collaboration pérenne avec la cheffe béninoise et provençale Georgiana Viou, qui prendra dès l'ouverture les rênes du restaurant et du bar, réunis sous le nom Rouge.

Hôtel de charme situé au cœur de Nîmes dans un hôtel particulier classé Monument Historique, Margaret – Hôtel Choleur a ouvert ses portes le 28 mai 2021 autour d'une offre d'hébergement quatre étoiles».

RESTAURANT "ROUGE"

Côté restaurant, un menu dégustation unique à 6 temps et des recettes à la carte à savourer à table, au comptoir ou à la lueur des bougies sous un ciel étoilé, révèle pleinement l'univers créatif et métissé de Georgiana :

Amuse-bouches : croustillants à la brandade, Focaccia à l'huile de palme rouge agrémentée selon les trouvailles du marché. Gardiane vivifiée par un sabayon aux câpres et citrons confis. Vacherin "mauresque" pour le clin d'oeil à Marseille ainsi que de multiples spécialités imaginées au fil des jours et des saisons.

ROUGE une parenthèse gourmande au cœur de la "Rome Française".

Photo : Nicolas SAINT-AIMÉ





Cocktail sans alcool SWEET MELON

Ingrédients pour ce cocktail :

1/2 Citron vert



5 cl Jus d'ananas (frais)



5 cl Jus d'orange (frais)



5 cl Jus de melon (Pago)



Eau de Perrier



Les Cocktails du moment

COCKTAIL AVEC ALCOOL BLUE HAWAII



jus 1/2 citron



2 cl de sucre de canne



6 cl de jus d'ananas



limonade ou sprite



2 cl de curaçao bleu

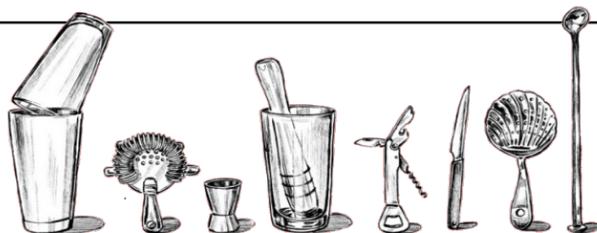


4 cl de rhum blanc



L'ABUS D'ALCOOL EST
DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER
AVEC MODÉRATION.

PREPARATION:
"Au shaker avec des glaçons"
Presser le jus d'un 1/2 citron jaune.
Verser tous les ingrédients sauf la limonade dans le shaker puis secouer énergiquement et verser avec les glaçons. Compléter avec la limonade la préparation dans un verre long drink fantaisie. Décorer selon votre goût (ananas, citron, menthe..)



Les étapes pour bien réussir ce cocktail :

Directement dans un verre fantaisie rempli de glaçons, verser les ingrédients, citron vert, ananas, orange, melon puis compléter avec le perrier. remuer avec une grande cuillère et servir avec une paille. Décoration selon votre humeur !!



Exemple de Verre Fantaisie

Thé aux sept couleurs



Le thé aux sept couleurs ou thé à sept couches est une très célèbre boisson chaude du Bangladesh. Des amateurs de thé voyagent depuis différents pays afin de le goûter. Chaque couche a un goût de sirop sucré épicé, et de clous de girofle. L'ensemble formant les couleurs de l'arc en ciel.

Histoire du Thé aux sept couleurs :

Le thé aux sept couleurs ou le thé à sept couches est une boisson faite avec une recette inconnue, originaire du Bangladesh. Ce thé a été inventé par Romesh Ram Gour après avoir découvert que les feuilles de thé avaient des densités différentes. Chaque couche contraste en couleur et en goût, allant du sucré sirupeux au clou de girofle épicé. Le résultat est un motif alterné de bandes sombres/clairées tout au long de la boisson, donnant son nom au thé. Ce thé original à sept couleurs est principalement disponible dans la cabine de thé Nilkantha, un magasin à Sylhet, au Bangladesh. D'autres variantes existent dans différentes parties du Bangladesh.

Bien que d'autres thés multicouches aient été préparés et soient servis en tant que tels, Romesh Ram Gour estime que personne n'est en mesure d'imiter le secret de la recette. Il n'a jamais vraiment partagé ses secrets de préparation publiquement, mais a résumé le processus et les ingrédients clés. Ce sont :

1. Trois différents thés noirs (cultivés dans le Srimongol)
2. Du thé vert (cultivé dans le Srimongol)
3. Des épices (cannelle et clou de girofle)
4. Du citron
5. Du lait concentré

Les sept couches de thé se distinguent par la couleur et le goût. Pour faire sept bandes distinctes aux couleurs d'un arc-en-ciel, Romesh Ram Gour verse chaque couche l'une sur l'autre. La couche supérieure du thé contient de la cannelle au goût, la sixième a le goût du citron. La quatrième couche est composée de thé noir mélangé avec du lait condensé, tandis que la couche inférieure est faite de thé vert doux et sirupeux avec du clou de girofle, de la cannelle et des épices tenues secrètes.

Interview d'un professeur :

(Philippe Ledoux : Professeur de Pâtisserie)



Bonjour à tous,

Je m'appelle Philippe Ledoux, je suis professeur de Pâtisserie.

J'ai alterné les périodes de formation et carrière professionnelle afin de remonter une filière d'étude à laquelle je n'étais pas prédestiné.

Après des années de collège où les « peut mieux faire » étaient plus fréquents que les « félicitations » ...

Je suis parti en apprentissage et j'ai obtenu le CAP de pâtissier, chocolatier confiseur glacier. Sélectionné pour le concours du Meilleur apprenti de France, c'est le déclic !

Je découvre un univers créatif, gourmand, exigeant mais tellement gratifiant ...

Les félicitations réapparaissent dans mes bulletins et c'est une belle victoire !

Fort de cette confiance retrouvée, je me suis orienté vers l'école hôtelier de Souillac dans le Lot, où j'ai obtenu le CAP et BEP de cuisine classique et collective et le Bac professionnel de la restauration.

J'ai pris goût aux concours et aux défis. Parallèlement à ma carrière professionnelle de chef pâtissier et ensuite cuisinier en France et à l'étranger, j'ai préparé et obtenu le BTS par correspondance. J'ai intégré l'Université de Toulouse pour valider une licence IUP et le concours de l'éducation nationale.

Je suis professeur de cuisine et ma spécialité en pâtisserie m'amène à prendre en charge les formations et pâtissiers de restaurant (Mccdr) en Polynésie notamment. Si cette formation est pour moi la parfaite synthèse entre la précision de la pâtisserie et la spontanéité de la cuisine et du dressage à l'assiette, j'ai aussi énormément de plaisir à enseigner la pâtisserie de boutique et retrouver ainsi mon premier métier.

J'espère partager ma passion pour la pâtisserie ; c'est un métier exigeant qui nécessite patience, rapidité, précision et persévérance ... pas toujours facile ...

Mais lorsque les bases sont maîtrisées, elles vous ouvrent un espace de créativité

gourmande sans limite ... C'est pour moi un métier, un hobby,

Une curiosité constante, une intention, des voyages, des rencontres ...

En tout cas une source d'accomplissement personnel et un éternel apprentissage.

Venez et investissez-vous ... allez voir !

Merci à Philippe Ledoux pour le temps consacré à cette interview

Recette : Îles flottantes - P. Ledoux



Mon dessert préféré ! la simplicité d'un voyage, une effluve de vanille du Pacifique Sud. Une île flottante comme une petite planète ... je vous en donne ma version !

Pour 4 îles flottantes :

Une crème anglaise très vanille : 2dl lait, 2dl crème fleurette, 3 jaunes d'œuf, 65 g de sucre, une gousse de vanille de Tahiti.

Infuser lentement, à couvert, la vanille dans le mélange lait crème – Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre – verser le mélange infuser sur l'appareil jaunes /sucre – cuire sur le feu à 83° - refroidir immédiatement.

Monter en neige 3 blancs d'œuf, meringuer avec un sucre vanillé (20 g) – Façonner les blancs selon votre dressage – Pocher les blancs soit dans du lait à peine à frémissement (1mn) soit au micro-onde pour des façonnages moulés (10/ 15sec) ou cuire vapeur ...

Réaliser un caramel ambré, couler en disque ou verser sur les blancs cuits.

Dresser la crème, puis les blancs et enfin le caramel – Quelques fruits secs torréfiés amèneront un peu de croustillant et de chaleur à votre préparation qui est à servir bien froide.

Imaginez votre version !

Accord & vins : Clairette de Die ou Champagne Rosé



CULTURE & VIN : CARAFER OU DÉCANTER ?



LE CHOIX D'UN VIN, AU RESTAURANT, ne se résume pas à une hésitation cornélienne (choisir, c'est renoncer). En effet, ce n'est pas qu'un breuvage dégusté plus ou moins lentement dans un verre, entre deux bouchées. Le vin est un art de vivre et le restaurant est son théâtre. La bouteille que l'on vous apporte fermée, que l'on débouche devant vous et dont on vous fait valider le contenu, c'est le premier acte du service.

Le vin, ce nectar itinérant

Mais si l'on choisit de transvaser le vin dans un autre contenant que son flacon d'origine, la dégustation change de dimension. Or, au commencement était la carafe, bien avant que les Anglais inventent la bouteille, dans le premier tiers du XVII^e siècle. « Certains vases à bec verseur et anses ont manifestement servi à contenir et servir du vin, comme on le voit sur des fresques d'Herculanum », rappelle Jean-Robert Pitte, membre de l'institut de France, président de l'Académie du vin de France, dans son indispensable ouvrage "La bouteille de vin" (Tallandier, 2013). On rappellera ici qu'avant de finir dans un verre, entre la cuve – en inox ou en béton – le tonneau, la barrique, le fût, le baril, la foudre, le muid ou le demi-muid, mais aussi l'amphore en terre cuite, le vin n'a jamais eu une seule et unique maison.

À l'instar du génie de la lampe d'Aladin, nos nectars préférés passent leur existence cloîtrée. Certains le vivent si mal qu'ils sécrètent des humeurs âcres sous forme de dépôt. Pour leurs vieux portos, les Anglais, encore eux, ont ainsi inventé le décantage. Et la carafe est revenue du fond des âges, tout en transparence, comme un sablier, une métaphore du temps – Celle qu'il faut pour faire du vin, le conserver et le boire. Son utilisation donne lieu à un cérémonial qui ne doit pas, au prétexte d'impressionner le chaland, vous laisser...en carafe.

Libéré, délivré...

Décanter consiste donc à transvaser très lentement le vin dans une carafe étroite que l'on rebouche aussitôt. Pour repérer et maintenir la matière solide dans la bouteille, les puristes utilisent la flamme d'une bougie placée sous le goulot, s'assurant une visibilité parfaite au moment fatidique. Le cérémonial revêt un petit côté tableau de Georges de la Tour qui ne gâche rien. Carafier, c'est autre chose.

L'action de verser le contenu de la bouteille pourra être plus brutal, créant une déflagration, n'ayons pas peur des mots, en tout cas la promesse d'un nouveau nez. Le récipient final sera volontiers plus joufflu (l'une des étymologies du mot carafe est l'arabe garaffa, qui désigne une bouteille ventrue), laissant le vin respirer, et l'on ne bouchera surtout pas la carafe afin de garantir au liquide, "libéré délivré", un rapport supplémentaire d'oxygène.

Aucun dogme, de la prudence :

On pourrait déduire de ces explications qu'il est nécessaire de décantier les seniors et bon de carafier les juniors, et plutôt le rouge que le blanc. C'est évidemment plus compliqué que cela, l'œnologie ayant ses châteaux, mais aussi ses chapelles. On ne s'attardera pas ici à trancher (un coup sur le carafon est vite arrivé), mais de recommander la plus grande prudence : on a vu de vieilles âmes vineuses trop longtemps contenues s'échapper telle part des anges ou des jeunes grappes vigoureuses s'écraser à jamais au fond de la bonbonne. La bouteille pour conserver, le verre pour s'épanouir, ça reste bien souvent la combinaison gagnante. Une chose est sûre, quand le vin est carafé, il faut le boire !

