

Les Secrets de l'Étincelle

Le journal des H-C-R

(C.A.P. Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant)



Edito:

Chères lectrices, chers lecteurs,

Nous sommes la 2ème année 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 et 2: Football et restauration.

Page 2 et 3 : Rugby et restauration

Page 4 et 5: La rubrique des barmaid et barmen en herbe !

Page 6 : Apéritif et grignotages.

Page 7: "Qui-suis-je?", Interview de Mme Gineste.

Dans ce nouveau numéro des Secrets de l'Étincelle nous vous proposons de revenir dans un premier temps sur cette belle coupe de monde de football 2022. En effet c'est pour nous l'occasion d'évoquer tous ces footballeurs, anciens et actuels, qui ont investi dans le domaine de la restauration.

L'année 2023 marque l'arrivée de la coupe du monde de Rugby en France, elle aura lieu du 8 septembre au 28 octobre 2023, de quoi assister à de belles rencontres et un parcours prometteur pour notre équipe nationale, nous l'espérons !

Vous découvrirez dans un de nos articles que plusieurs grands rugbymans ont ouvert ou investi dans des restaurants.

La période estivale de l'année 2022 a connu de très fortes chaleurs, c'est pourquoi nous vous proposons des cocktails du Bangladesh, rafraichissants et avec des notes exotiques. Deux recettes vous seront proposées, pour préparer des grignotages pour accompagner ces cocktails.

Enfin nous vous présenterons l'une de nos enseignantes, à travers son interview !

Bonne lecture, et bonne découverte !

Football et Restauration

Clin d'œil à la Coupe du Monde de Football 2022 au Qatar

Steve Savidan

Lors de sa retraite anticipée, Steve Savidan, ancien joueur de l'équipe de France et de ligue 1, décide de changer de carrière et se lance dans la restauration avec la création d'un concept original.

Avec son épouse, ils décident de rénover une vieille église en 2010. Ils optent pour une offre restauration très variée. En effet, il y a tout d'abord un bar à cocktails, puis une brasserie proposant une cuisine française et enfin une boîte de nuit.

Steve Savidan a bien fait d'investir dans ce milieu car, rappelons-le, sa carrière avait été stoppée après qu'on lui a décelé une maladie cardiaque lors d'un transfert. A seulement 30 ans, il était pour lui impossible de vivre de sa retraite de footballeur qui n'était pas assez importante.

(source : roster con)



Christophe Dugarry

Ancien footballeur international français et reconverti aujourd'hui en consultant sportif. Formé au Club des Girondins de Bordeaux, auprès des célèbres Zinedine Zidane et Bixente Lizarazu avec lesquels il forme le triangle bordelais. Il a gagné plusieurs trophées dans sa carrière tels que la Ligue des champions (LDC), la Super Coupe d'Espagne avec le FC Barcelone, et la Coupe de la Ligue avec Bordeaux. Il compte en tout 55 sélections en équipe de France et remporte la première étoile pour les Bleus en 1998. Il remportera aussi la Coupe d'Europe en 2000 et la Coupe des Confédérations l'année suivante.

Christophe Dugarry est connu pour être un très grand ami de Zinedine Zidane, une relation qui dure depuis plus de 30 ans puisque les deux hommes se sont connus sous le maillot des Girondins de Bordeaux au début des années 1990. Dugarry et Zidane ont même racheté une brasserie ensemble en 1996, le « Nulle Part Ailleurs » à Bordeaux.

Ce restaurant se situe à côté de la massive Place des Quinconces, à l'architecture haussmannienne. Cette brasserie propose une cuisine traditionnelle revisitée, avec des produits variant au rythme des saisons et du marché. Leur grande terrasse ensoleillée est idéale pour apprécier un café le matin ou un verre de vin en fin d'après-midi.

(Source : l'internaute)



Lionel Messi

L'argentin Lionel Messi ouvre un restaurant avec son frère à Barcelone, l'établissement se nomme « Bellavista del jardín del Norte » et se situe au 86, Enric Granados.

Il décline dans le même lieu plusieurs espaces présentés comme des kiosques, celui du foot bien sûr, mais aussi celui de la tombola, celui du barbier, le kiosque à journaux, le kiosque à charcuterie...

Très kitch et coloré l'ensemble fait penser à un restaurant pour enfant, un petit royaume du jeu ! Le chef tentera le pari de « revisiter la cuisine traditionnelle » et proposera le plat préféré de la star, La « Milanese napolitana a Caballo » : c'est une sorte d'escalope milanaise avec des œufs au plat posés par-dessus.



Pour conclure et faire suite à mes recherches, je constate que la plupart des footballeurs s'intéressent à la restauration dans le but de faire des investissements purement financiers et non pour en vivre, à part de rares exceptions, comme M. Savidan par exemple.

Teddy.

Cristiano Ronaldo

Cristiano Ronaldo se lance dans l'hôtellerie. C'est sur l'île de Madère, dans sa ville natale à Funchal, que le champion d'Europe lance un premier hôtel, mais aussi le numéro 1 de sa future chaîne hôtelière appelée **Pestana CR7**, correspondant au numéro de son maillot. Les chambres de son hôtel sont proposées de 210 à 690 euros la nuit, le footballeur cherche d'entrée à attirer une clientèle haut de gamme et fortunée, son hôtel de luxe est déjà classé cinq étoiles. La suite de CR7 dispose même d'une Playstation et d'un équipement cardio. En clair, tout est fait pour se sentir dans l'univers du footballeur.



Rugby et Restauration : La France accueille la Coupe du Monde de Rugby 2023, l'occasion de revenir sur ces rugbymen qui on investi dans l'hôtellerie-restauration

Jérôme Fillol

L'ancien joueur de rugby nommé Jérôme Fillol ouvre son restaurant « La Belle Saison » au printemps 2015 à Bordeaux. C'est un restaurant gastronomique. Par ailleurs, il tient un autre restaurant à Bordeaux, nommé « Le Bureau », gastronomique, également ouvert courant 2015.

La Belle Saison



Le Bureau

<https://www.google.fr/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.lebonbon.fr%2Fbordeaux%2Fles-tops-spots%2Fau-bureau-le-bar-ou-on-file-se-refugier-apres-le-travail>

Marc Lievremont

Lièvremont est un ancien joueur de rugby à XV et à sept français, ancien sélectionneur de l'Équipe de France de rugby entre 2007 et 2011. Il possède avec son frère le restaurant « Le bar de la côte », situé à Biarritz, où ils proposent une cuisine avec des notes basques, espagnoles et françaises.

Restaurant le Bar de la Côte



<https://www.google.fr/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fmapstr.com%2Fplace>

Christian Duplaissy

Il a d'abord joué au rugby à Bègles avant de rejoindre le club de l'Aviron Bayonnais. La découverte du Pays basque sera une révélation puisqu'il termine sa carrière sportive à Saint-Jean-de-Luz et Biarritz. Il possède deux établissements :

Ostalapia



<https://www.google.fr/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fostalapia.bons-cadeaux.store>

Ostalamer



Fabien Pelous

Fabien Pelous, ancien joueur international français de rugby à XV, détient le record de sélections en équipe de France (118), ainsi que le palmarès le plus fourni du rugby français. avec notamment trois championnats de France, deux coupes d'Europe et cinq Tournois des Cinq ou Six Nations. Jusqu'en juin 2014, il possède aussi le record du nombre de capitannats avec l'équipe de France (42). En 2011, il inaugure son restaurant le Club 15, un univers gourmand et chaleureux



<https://www.google.fr/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.hautegaronnnetourisme.com%2Frestaurants>

Guy Spanghero

En juillet, Guy Spanghero a réalisé son rêve avec l'ouverture d'un hôtel dédié au rugby. Les amoureux du rugby tomberont sans aucun doute sous le charme de ce lieu unique et atypique. Non loin de la sortie d'autoroute de Castelnaudary s'est niché un hôtel, un Ibis Styles.



<https://static.actu.fr/uploads/2021/07/castelnaudary-ibis-hotel.jpg>



« L'univers de la restauration attire les joueurs parce qu'ils ont l'impression de retrouver un état d'esprit proche du rugby : la fête, la convivialité, la troisième mi-temps. Mais, analyse **Thomas Fantini**, la sauce ne prend que si le gars s'implique. C'est le cas avec Clément que je connais depuis dix ans. Il participe aux choix des cartes, passe saluer les clients. En toute honnêteté s'associer avec un rugbyman peut booster un resto, à condition qu'il s'y investisse vraiment ».

<https://www.ladepeche.fr/article/2011/12/08/1234132-les-rugbymen-du-stade-se-mettent-a->



La rubrique culture des barmaid et barmen en herbe !!

Les Cocktails du moment

COCKTAIL AVEC ALCOOL

Joy's Cocktail

Les étapes pour bien réaliser et réussir ce cocktail :
Pressez le jus de la tranche d'orange dans un verre à l'ancienne, puis déposez la tranche dans le verre et écrasez-la.

Ajoutez de la glace, puis le rhum, le soda au gingembre et les amers, en remuant doucement jusqu'à ce qu'ils soient combinés.

Garnissez d'une tranche d'écorce d'orange. Pour une personne

Ingrédients pour ce cocktail :

- Tranche d'orange
- 1 oz (3 CL) de mélange Appleton Estate Reserve (Rum Jamaïque)
- 3 oz (9 CL) de soda au gingembre
- 5 gouttes d'amers d'Angostura
- Tranche d'écorce d'orange pour garnir



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



Cocktail sans Alcool

Green Tea and Sage Sour

Équipement :

Boston shaker

Pour deux verres

- 12 cl de thé vert (infusé)
- 6 cl de sirop simple
- 3 cl de jus de citron vert frais
- 3 cl Aquafaba
- 1 tasse de glace

Shaker :

- 6 cl de bitter Fevertree non alcoolisé
- Sirop à la sauge
- ½ tasse de sucre granulé
- ½ tasse d'eau
- 4-6 feuilles de sauge (grossièrement hachées)

Préparation :

Mélangez les quatre premiers ingrédients dans un shaker avec un peu de glace. Agiter vigoureusement pendant 10 secondes.

Versez dans votre verre sans la glace et intégrez délicatement les amers sur le côté.

Décorez d'une feuille de sauge et dégustez !

Bonne dégustation !!



Apéritif & Grignotages

Onion Pakora



Ingrédients :

Tous les ingrédients sont approximatifs, ajustez selon votre goût :

- Oignons, tranchés - 2 gros oignons
- Graines de fenouil - 1 cuillère à soupe, grossièrement moulues
- Piments verts – 3-4 finement hachés ou au goût
- Feuilles de curry fraîches – une poignée, finement hachées
- Sel – au goût
- Farine de besan (pois-chiches / 20 gr., ajuster au besoin)
- Eau – quelques gouttes ou au besoin.

Méthode :

- Faire chauffer suffisamment d'huile dans un wok pour la friture.
- Dans un grand bol, ajouter les oignons émincés, les graines de fenouil moulues, les piments verts, les feuilles de curry hachées et le sel. Bien mélanger le tout. Réserver 5 min pour que le sel libère l'humidité des oignons.
- Ajouter graduellement la farine de besan, mélanger et garder de côté pendant 5 à 10 minutes. L'humidité des oignons aidera à tout lier ensemble.
- Si nécessaire, ajouter progressivement quelques gouttes d'eau tout en mélangeant pour que le tout s'incorpore et forme une pâte.
- Lorsque l'huile chauffe suffisamment, déposer de petites boulettes de pâte dans l'huile chaude et faire frire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles commencent à prendre une belle couleur dorée.
- Retourner de l'autre côté et faire frire pendant encore quelques minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes et bien dorées. La friture peut prendre un certain temps, mais ne mettez pas la flamme à feu vif, sinon ils prendront une couleur brune sans être complètement cuits.
- A l'aide d'une écumoire égoutter les pakoras sur une assiette tapissée de papier absorbant.
- Répéter l'opération pour le reste de la pâte à frire par lots de 5 à 6 pakoras à la fois, ou plus selon la taille du wok.

Servir immédiatement avec une trempette ou un chutney ou un simple ketchup et une tasse de thé pour accompagner.



Samoussa au bœuf

Ingrédients :

- 4 feuilles de brick
- 200 g de viande hachée maigre
- 2 œufs
- 1 oignon
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de paprika en poudre
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé frais ou surgelé
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

Peler et émincer l'oignon. Le faire revenir 3 minutes dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive. Ajouter la viande hachée, les épices et faire revenir à feu vif pendant 5 minutes en remuant. Saler, poivrer. Casser les œufs dans cette préparation, les brouiller pendant 1 minute. Couper le feu et ajouter le persil. Mélanger. Préchauffer le four à 180°C. Commencer le pliage des samoussas. Enfourner 10 minutes sur la plaque recouverte de papier sulfurisé



Qui suis-je ?

Interview avec Madame Gineste.

Pouvez-vous vous présenter ?

Je suis Madame Gineste Maguelone professeur documentaliste au Lycée Voltaire.

Depuis quand exercez-vous cette profession ?

J'exerce cette profession depuis 1999, dans un premier temps en tant qu'emploi jeune, puis en tant que professeur depuis 2005, année pendant laquelle j'ai obtenu mon CAPES.

Pourquoi avez-vous choisi cette profession ?

Parce que c'est complet et très riche.

Ma première expérience d'enseignante d'Histoire ne m'a pas plu.

Travailler comme professeur documentaliste m'a réconciliée avec mes premières amours,

j'aborde beaucoup de domaines (enseignement, orientation, gestion...) et mes activités sont très diversifiées

Je dois notamment trouver des documents adaptés aux élèves et à leurs programmes et former les élèves à faire leurs propres recherches.

Quelles études avez-vous faites pour obtenir ce poste ?

J'ai une double licence de Lettres et Histoire –Géographie, à l'époque il ne fallait qu'une licence, de n'importe quelle discipline.

Aujourd'hui pour passer le CAPES, il faut un MASTER 2 en info-documentation.

En quoi consiste votre travail ?

Ouvrir au maximum les élèves pour qu'ils aient accès à la lecture, la culture et toutes les sources d'information pour leurs orientations. Je les aide dans leurs recherches pour les Chefs-d'œuvre et les ressources en Co-intervention.

Quel est le rôle d'un CDI ?

C'est proposer un espace calme où sont stockées les informations nécessaires aux élèves pour le bon déroulement de leurs études, avec un professeur formé pour les aider.

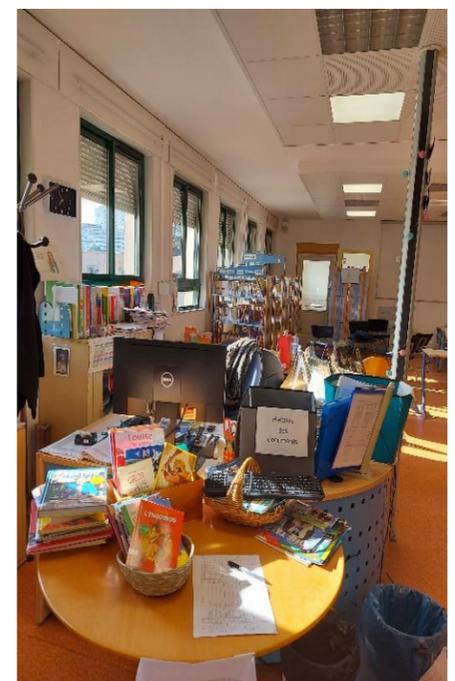
Quels sont vos projets pour le lycée ?

Continuer à proposer un CDI attractif et dynamique, notamment en développant le rayon des jeux, enrichir les mangas, solliciter les élèves pour les bandes dessinées qui sont parfois superbes et très intéressantes.

Comment pouvez-vous nous aider dans notre formation et notre projet futur ?

Je peux vous aider dans vos recherches pour votre orientation professionnelle (filières, métiers), pour vos exposés, et vous accompagner dans toutes vos recherches.

J'enrichis le fonds documentaire dans cette optique et facilite vos recherches en adaptant les outils de recherche mis à votre disposition.



Tous les élèves de TCAP HCR, membres de l'équipe de rédaction du journal « Les Secrets de l'Étincelle », vous souhaitent de passer une excellente année 2023 !!

A bientôt pour de nouvelles lectures gourmandes !!