

MAGAZINE

Toque d'Or

QUALITÉ
TRADITION
RÉGIONALE

LA REVUE OFFICIELLE DE
L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE

No
114

JANVIER
FÉVRIER
MARS

2023



PAGE
7

**Les académiciens
au SIHRA 2023**



PAGE
10

**L'ANC avait
rendez-vous à la
foire Teillouse**



PAGE
12

**18^e édition
de l'assiette
GOURM'HAND**



PAGE
21

**Une formation
d'excellence pour
les serveurs en
restauration**



PAGE
28

**Le millefeuille
vanille**

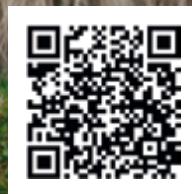


L'AGNEAU IRLANDAIS

Le goût d'un terroir préservé !



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



Retrouvez nos recettes

Sommaire

LES NOUVELLES DE L'ANC 2

Assemblée Générale de l'Académie Nationale de Cuisine dans le Puy-de-Dôme

Edmond Neirinck nous a quitté le jour de Noël...
MR. GOODFISH lance son 1er concours de cuisine

Les Académiciens au SIRHA 2023

Le restaurant de la Loire mise sur une cuisine audacieuse

L'ANC avait rendez-vous à la foire Teillouse de Redon

« Philippe Olivier, un grand Monsieur »

L'Assiette GOURM'HAND met à l'honneur le filet de maquereau et la moule de Bouchot

L'ANC remet le couvert direction Madagascar

Don du sang avec l'ANC et les Ladies Cirque 98 à Dunkerque

L'Académie Nationale de Cuisine des Hauts-de-France et le département du Nord unis pour manger local

24 heures à l'hôpital Amiens Sud

Concours Poissonnier-Écailler-Traiteur

L'ANC et son repas de gala à Chamalières

LES ÉCHOS DE LA PROFESSION 22

DÉGLON mise sur la cuisine et la pâtisserie

Une formation d'excellence pour les serveurs en restauration

Les professionnels de la restauration qui s'engagent en faveur de la volaille Française ont été récompensés

Le bulletin de paie

POMONA renouvelle son partenariat avec Top Chef

L'asperge des sables des Landes IGP débarque

RISSO® se démarque avec son beurre tartinable et sa sauce snack

LA MOLISANA joue la carte italienne

NEMROD, le gibier sauvage français sur le grill !

TECHNIQUES CULINAIRES 28

Le millefeuille vanille

Cheesecake - Myrtilles & Cerises

Nature verte

Directeur de la Publication

Jean-Marc MOMPACH

Gestionnaire et Trésorier

Jean-Marc MOMPACH

Rédacteur en chef

Jean-Pierre DELORON

07 65 23 55 97

jpdeloron@noos.fr

445, rue du Dessous des Près

78630 ORGEVAL

Secrétariat

ANC - Toque d'Or Magazine

Jean-Pierre DELORON

Maquette & Impression

OUI l'Agence

7B, Rue Jeanne d'Arc

76000 ROUEN

Téléphone : 06 78 46 47 70

ouiagence.com

Toque d'Or Magazine ne peut être tenu pour responsable des articles et communiqués de presse qui lui sont fournis.

Édito du Président



Le Conseil d'Administration et moi, sommes heureux de vous retrouver en ce début d'année 2023.

2023 a très bien commencé avec le salon du Sirha à Lyon. Avec un stand où nous les jolies rencontres ont été plus nombreuses que jamais, avec des animations, des dédicaces, des dégustations, des partenaires et la présence des Bilots de Sologne, des délégués et des membres, toujours plus fidèles à notre association. Les Hauts de France furent très bien représentés, ainsi que Rhône-Alpes avec Stéphane Pellet et la Délégation Belge menée par Roeland Ulens. Des journées bien remplies de riches échanges et partages et ce, malgré une conjoncture économique complexe, des sourires et des espoirs. L'année se poursuit par de nombreuses actualités et événements programmés en France comme à l'étranger, comme bien évidemment notre Assemblée et Dîner de Gala annuels, à Chamalières, les 12 et 13 Mars, moment important pour notre association, y être est une preuve d'intérêt et d'action.

Merci aux délégations qui participent activement dans notre magazine « Toque d'or », je ne peux qu'inciter celles qui sont plus timides à partager leurs actualités, elles font briller l'Académie Nationale de Cuisine par leur rayonnement.

J'ai 75 ans ! Le moment de se pencher sur ses rêves...

Avons-nous été attentifs pendant toutes ces années ? Avons-nous assez écouté nos anciens ? Sont-ils partis en emportant leurs secrets ? La transmission est verbale et gestuelle, elle ne s'écrit pas, elle s'empreinte ! De très Grands Chefs ont marqué notre histoire, nous avons vécu de grands moments. Du service à l'assiette si technique, des menus « signature » ou « découverte », aujourd'hui de la stérilisation éphémère de chefs ou de plats instagrammables, des créations culinaires menées par le tout local, le zéro déchet, les modes éthiques et surtout l'évolution sociale du travail... Pour un jeune en formation, comment ne pas se perdre...

Édouard Nignon (1865-1934) tenait déjà ces propos : « Dans la conduite de notre art, ne dédaigne pas l'enseignement du passé, ne rejeter pas sans mûr examen toute nouveauté conforme à la tendance moderne. Il faut être de son temps, savoir constamment se rajeunir. C'est dans cet intention que vous étudiez l'œuvre des prédécesseurs, connaissant l'art dans toutes ces finesses, vous consignerez vos observations, vous fixerez votre expérience au bénéfice des continuateurs ».*

Il est clair que ses conseils sont toujours d'actualité car les techniques et gestes, tant ancestraux que contemporains restent indispensables à l'évolution des métiers de la cuisine et de la table. Un grand nombre de courants se sont croisés au cours de ces dernières décennies, notamment

avec les avancées technologiques et leurs empreintes sont multiples. Je le constate chaque jour dans les maisons ou dans le soutien de candidats aux concours : ceux qui réussissent sont ceux qui restent fidèles et qui maîtrisent ces principes essentiels !

Sélection pointue des artisans, rigueur professionnelle, respect des collaborateurs, connaissance produits et somme de travail, savoir-faire et touche de talent si nécessaire, sont autant de valeurs qui, si on y adhère pleinement, rendent le métier bien plus simple. Cette puissance et richesse culinaire, cette fierté nationale, cet état d'esprit si particulier, nous devons non seulement le protéger mais surtout le transmettre.

Transmettre, c'est notre devoir, ne laissons pas mourir les savoir-faire qui nous tiennent tellement à cœur. Transmettre sa foi en un métier manuel, sa foi en l'homme, sa foi dans des vertus simples, mais bien réelles (l'amour du métier, le respect de l'autre, les valeurs traditionnelles, la rigueur, la simplicité, l'humilité, la discrétion, l'harmonie...). Transmettre ce que l'on maîtrise parfaitement à celui qui débute dans le métier, à celui qui devra transmettre à son tour sans renier la tradition afin de conserver l'intégralité de notre patrimoine professionnel, mais toujours se tourner vers l'avenir. Il faut redonner aux jeunes qui nous sont confiés le courage, la volonté, l'espoir et la confiance en eux que nos métiers de bouche peuvent leur apporter pour s'élever dans leur vie.

De plus en plus souvent, je me souviens de l'adolescent que j'étais.

Transmettre, c'est tout en parlant pour tous, tenter de s'adresser à chacun, c'est dire quelque chose à quelqu'un dans le désir d'éduquer un public, d'ouvrir un horizon jusqu'ici ignoré, de le faire monter d'un degré jusqu'à une perspective plus haute, afin que, vous ayant entendu, l'auditeur soit plus informé, plus apte au métier. Transmettre, enseigner c'est toujours écouter, se mettre à la place de l'autre, emprunter son langage, s'oublier donc soi-même. Quand l'autre sait, sans voir qu'on lui apprend, c'est seulement alors que l'on sait transmettre, enseigner. Car le geste invisible sera toujours le bon geste et le mot silencieux celui qui touchera au but. Quoi qu'il arrive, demain encore, ce sera à nous comme l'aubergiste dans sa plus pure définition, d'apporter lors du repas le bonheur et l'émotion à nos clients. Je pense avoir transmis cela à nombre d'entre vous et ce n'était pas en rêve...

Et qui me dit qu'as-tu fait de mes rêves ?

Il nous reste tant de choses à réaliser ensemble en alliant nos compétences. Je serai toujours à vos côtés, nous serons présents, nous serons plus forts !

Jean-Marc Mompach
Président de l'Académie Nationale de Cuisine

*Édouard Nignon : entré en apprentissage à l'âge de neuf ans au restaurant Cambronne, puis au restaurant Monnier où il apprend à lire et écrire. Il va sur Paris et travaille avec plusieurs cuisiniers comme aide-saucier, saucier, chef rôtiisseur, chef des cuisines. Autriche, Grande Bretagne (chef des cuisiniers de l'hôtel Claridge's de Londres de 1894 à 1901) et Russie. Il servira les plus hauts dignitaires de l'époque comme le tsar Nicolas II ou l'empereur d'Autriche François-Joseph. En 1908, retour à Paris où il fait l'acquisition du restaurant « Larue », place de la Madeleine. Les inventions des recettes du « homard à l'armoricaine » et de la « beuchelle tourangelle » lui sont attribuées, tout comme certaines associations atypiques comme l'huile et le camembert.

Assemblée Générale de l'Académie Nationale de Cuisine dans le Puy-de-Dôme

Ci-dessous, le procès-verbal de l'assemblée générale ordinaire de l'Académie Nationale de Cuisine.

Le 13 mars 2023 à 10 heures, les membres de l'association Académie Nationale de Cuisine se sont réunis, en assemblée générale ordinaire sur convocation du Président. Cette assemblée générale s'est tenue dans l'amphithéâtre du lycée général et hôtelier de Chamalières dans le Puy de Dôme. Il a été établi une feuille d'emargement, signée par les membres présents en leur nom propre ou en tant que mandataire. Celle-ci a été annexée au présent procès-verbal.

L'assemblée était présidée par Monsieur Jean Marc Mompach, président de l'association. Il était assisté d'un secrétaire de séance, Monsieur Patrick Obin secrétaire de l'association. L'Assemblée était sous le contrôle de Maître Jennifer Flutre, Huissier de Justice.

Les délégations présentes, ou représentées, sont :

- Grand Est, Auvergne, Aquitaine, Hauts de France.

Les délégations excusées sont :

- Bretagne, Côte d'Azur, Centre Val de Loire, l'Occitanie, Rhône Alpes, et la Belgique. L'accueil des participants a été fait par Éric Vandeveld, Délégué Grand Est et responsable inter délégations et international, qui passe ensuite la parole à Jean Marc Mompach, Président de l'Académie Nationale de Cuisine.

L'ordre du jour a été rappelé par le Président :

- Ouverture des travaux par le Président.
- Rapport d'activité du Président 2022.
- Rapport moral du Secrétaire Général Patrick Obin pour 2022.
- Rapport des Finances par le trésorier - Vote d'approbation.
- Rapport des Finances de Toque d'Or Magazine - Vote d'approbation.
- Rapport des délégations régionales par Éric Vandeveld. Intervention de Délégués Régionaux présents.
- Rapport sur les délégations internationales par Éric Vandeveld. Intervention des Délégués Internationaux présents.
- Questions diverses. Conformément aux statuts, les questions sont à faire parvenir, par écrit, au Président et/ou au siège administratif de l'Académie Nationale de Cuisine, 8 jours avant la tenue de l'Assemblée Générale. Toute question reçue hors délai ne sera pas prise en compte.
- Clôture de l'Assemblée générale par le Secrétaire Général.

En introduction de son rapport d'activités, le président MOMPACH précise que la décentralisation de cette assemblée générale résulte d'une demande des adhérents. Il a récapitulé les nombreuses actions entreprises depuis l'élection du Conseil d'Administration lors de la dernière assemblée générale.

L'année a débuté par une messe de requiem en la mémoire de Jacques Charrette. En février, il s'est rendu en Belgique pour une cérémonie d'intronisations. En mars, il est allé chez Monsieur et Madame Ponti, afin de récupérer les documents relatifs à la trésorerie (Pour rappel, Monsieur Ponti a démissionné de son poste de trésorier en janvier 2022). Au cours de ce mois de mars, il a, également, rencontré l'avocat de l'ANC. Il y a eu le salon Européen, géré par la délégation ANC Ile de France. En mai et en juillet, le président était présent lors des deux cérémonies d'intronisations dans les Hauts de France. En juillet, Jean-Marc Mompach s'est rendu chez Monsieur et Madame Galy, afin de récupérer les documents relatifs à la gestion du magazine Toque d'Or. Au mois d'août, il est allé au Crédit du Nord (Banque gestionnaire du Compte de TO Magazine) pour procéder à la mise à jour des contacts. En septembre, nouvelle cérémonie d'intronisation en Belgique. En septembre, Michel Widehem s'est rendu en Jordanie où il a représenté l'Académie Nationale de Cuisine lors d'événement culinaires. En octobre, rencontre avec Jean Pierre Deloron et Ludovic Allo pour Toque d'Or Magazine (pour info, le coût du magazine est de 10 K€ par numéro). En novembre, il y a eu les concours Toque d'Or et Trophée Avenir Raymond Vaudard au Lycée Hôtelier du Touquet. En décembre, les prix littéraires de l'Académie Nationale de Cuisine. Pour info, l'année 2023 a débuté par une participation au SIRHA à Lyon.

Le président MOMPACH rappelle les modalités relatives aux intronisations et le circuit à respecter par les délégations ayant des nouveaux membres à introniser. Plusieurs intronisations ont eu lieu en 2023, et d'autres sont attendues en 2023, dont une trentaine en région Rhône Alpes.

Toque d'Or magazine a ouvert ses pages aux partenaires annonceurs, afin de faire paraître des articles sur les entreprises. Malheureusement, il n'y a pas eu de retour de leur part. Au cours de l'année 2022, il y a eu 2 numéros offerts aux annonceurs.

La décentralisation, annoncée en début d'assemblée générale, a pour but de mettre en valeurs le travail des délégations et du patrimoine culinaire des régions lors de la soirée de gala qui précède l'assemblée générale.

Le président MOMPACH a présenté les différents projets qui seront mis en place au cours de l'année 2023 :

- Concours International de cuisine à Chamalières, coordonné par Roland Vollebout et Patrick Obin
- Concours de cuisine collective coordonné par Roland Vollebout et Patrick Obin
- Concours de sculptures de légumes coordonné par Olivier Herbomel

Les lauréats des concours, qui ne sont pas membres de l'Académie Nationale de Cuisine, recevront, au cours de la première année, un diplôme. La médaille de membre actif leur sera remise au cours de la deuxième année suivant leur victoire.

Il est ensuite fait lecture du rapport moral par le secrétaire qui revient sur les désistements tardifs de certains candidats lors des derniers concours au Touquet.

Ces concours sont observés par la presse professionnelle, et le faible nombre de participants nous est très préjudiciable. De nouvelles dispositions seront mises en place, avec la demande d'un chèque de caution à chaque candidat sélectionné. En cas d'absence non justifiée, ce chèque ne sera pas restitué et sera encaissé pour couvrir les frais engagés par l'Académie Nationale de Cuisine. Éric Vandeveld nous a fait, ensuite, lecture du bilan financier qui fait apparaître un solde positif de 261 758€ au 31 décembre 2022.

Les comptes présentés au cours de cette assemblée générale ont préalablement été soumis à un commissaire aux comptes qui les a validés.

À l'issue de ce bilan financier, celui-ci a été mis au vote, il a été approuvé à l'unanimité. Le président MOMPACH nous précise que le commissaire aux comptes recommande de n'avoir qu'une seule banque, et qu'il vaut mieux privilégier le Crédit Mutuel (banque de l'ANC) plutôt que le Crédit du Nord (Banque de Toque d'Or Magazine).

La parole a été ensuite donnée aux délégations qui présente leur bilan de l'année écoulée :

Aquitaine (Michael Guedj)

- Il a participé au jury du concours Jeunes talents Escoffier à Bordeaux
- Il met en place un concours intitulé « Le canelé d'Or » au salon Exphotel à Bordeaux
- Il déplore un manque de communication entre les délégations et le national

Hauts-de-France (Patrick Obin, représentant Benoit Flahault excusé)

- Démonstrations culinaires sur le stand du département du Nord au SIA 2022
- Participation à différentes journées du sang avec l'EFS
- Participation au Festival des Objectifs de Développement Durable
- Participation à l'opération « Avoir la pêche au collège » avec les principaux acteurs de la filière pêche de Boulogne sur Mer
- Participation à « Escale à Sète » avec le programme Mr Goodfish et le collectif Boulogne sur Mer - La mer en Direct
- Réalisation d'un repas caritatif pour les chiens guides d'aveugles
- Réalisation d'un repas caritatif pour recueillir des fonds afin d'aider à la création d'écoles de brousse à Madagascar
- Intronisation de 11 nouveaux membres en mai à Cassel (Flandres)
- Intronisation de 9 nouveaux membres en juillet à Boulogne sur Mer
- Participation à l'Assiette Gourm'Hand à Bailleul
- Participation au salon du chocolat à Dunkerque
- Participation à différentes actions pour le Téléthon, ayant permis de récolter plus de 5000 € pour l'AFM Téléthon.

Côte d'Azur (Patrick Obin, représentant Michel Jocaille excusé)

Participation discrète mais active au salon AGEHOTEL à Nice.

Auvergne (Frédéric Huret)

- Quelques actions caritatives
- Mise en place d'un restaurant éphémère pour le don du sang
- Réalisations de 2 concours régionaux
- Frédéric profite de son temps de parole pour proposer un redécoupage des régions, car certaines sont trop grandes et ne sont pas totalement couvertes par le délégué.

Grand-Est (Éric Vandeveld)

- Année difficile, tant sur la mobilisation des bénévoles que sur celle des fournisseurs et partenaires
- En septembre, organisation d'un afterwork en mairie de Tagolsheim (village de 700 habitants)
- Participation à Exporal (exposition de voitures de course) (6 food-trucks présents, 10% du CA reversé à une association (1500€), 1 restaurant éphémère, 10% du CA reversé à une association (500€))
- Organisation d'un apéritif pour lancer le marché de Noël
- Marché de Noël à Tagolsheim, du 9 au 11 décembre (2500 à 3000 visiteurs, 700 litres de vin chaud, 55 personnes mobilisées pendant 3 jours, 6500€ de gains reversés à l'association Naevus)
- Repas des bénévoles pour les remercier du travail fourni au marché de Noël
- A ce jour la délégation compte environ 30 adhérents, dont seulement 6 actifs

Bretagne (Éric Vandeveld, représentant François Séhier excusé)

La délégation compte à ce jour 17 membres

- Participation au salon des tables du Rheu, avec la visite de 2 représentants de la délégation Occitanie (réalisation de 23 démonstrations en 3 jours, intronisation de 3 nouveaux membres)
- Sortie découverte le 2 juin, en présence de Jean Marc Mompach et de Jérôme Crochet (visite de la conserverie La Belle Iloise, visite d'une chocolaterie)
- Participation au grand chapitre du Marron (pour le 35^{ème} anniversaire de cet événement, la délégation ANC Bretagne a préparé le repas)
- Foire Teillouze à Redon (fête du marron) les 22 et 23 octobre (au cours de ces 2 journées, de nombreuses démonstrations et dégustations de recettes à base de marrons)
- Animation autour de la St Jacques le 10 décembre (sous la criée de St Malo, organisation de démonstrations et de dégustations, échanges avec le public, organisation d'un concours amateur d'ouverture de St Jacques)

Tunisie (Mounir El Arem et Amine Jeribi)

- Mounir explique toutes les implications de la délégation tunisienne en Tunisie et en France (Rungis notamment)
- Un échange sur les futurs partenariats possible
- Volonté de créer des actions sur la partie moyen orientale (Amine se propose vu la connaissance du terrain).

Retour sur la participation de Eric Vandeveldé aux salons Horeca Djeddah et Koweït : En 1er lieu, Eric Vandeveldé rappelle que les déplacements au salon Horeca Moyen Orient ne coûtent pas un sou à l'ANC. Tout est pris en charge par les organisateurs.

- Horeca Djeddah du 6 au 8 février 2023 : jury sur les différents concours mis en place sur le salon, nombreux échanges avec les différents acteurs de la gastronomie d'Arabie Saoudite. Rencontre avec un membre de l'ANC : Yasser Yad. Le travail sur la délégation Arabie Saoudite est tout à faire.
- Horeca Koweït du 6 au 8 mars 2023 : jury sur les différents concours mis en place sur le salon, rencontre de Sylvain Herviaux MOF Boulangerie, rencontre des différents membres de l'ANC. Comme en Arabie Saoudite, la délégation Koweït est tout à faire. Rencontre en marge du salon de différents chefs français qui œuvrent au Koweït dans des établissements hôteliers de renom.

Après ces deux salons, il ressort qu'il y a un réel vivier de très bons chefs qui méritent d'être suivis. La volonté de toutes et tous est de créer un lien, des échanges entre la France et les autres pays afin de promouvoir et amener un grand nombre de cuisiniers vers la formation. Les travaux sont en cours et continueront avec la participation de l'ANC aux autres salons Horeca.

Questions diverses :

Il n'y avait qu'une seule question reçue au siège administratif de l'Académie Nationale de Cuisine. Elle respectait le délai de 8 jours avant la tenue de l'Assemblée Générale.

Quand et comment pouvons-nous voir les photos et films du photographe lors des concours (Trophée Avenir Raymond Vaudard ; Toque d'Or Pâtisserie ; Toque d'Or Cuisine) qui se sont déroulés l'an dernier à Blois et cette année au Touquet ?

Pour permettre à nos adhérents de visualiser ces films et photos, nous étudions la mise en place d'un espace en ligne permettant le visionnage et le téléchargement.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance a été levée à 16 h15. Il est dressé un procès-verbal de la réunion, signé par le Président de séance et le Secrétaire de séance. Ce PV a été transmis à la Préfecture du Pas de Calais, où se trouve le Siège Social de l'Académie Nationale de Cuis.

À Chamalières, le 13 mars 2023

Le Président de séance,
Jean-Marc Mompach



Le Secrétaire de séance,
Patrick Obin



Compte de résultat détaillé

Académie Nationale de Cuisine

	Exercice clos le 31/12/2022 (12 mois)
Subventions d'exploitation	13 185
Subventions	13 185
Reprises sur amortissements et provisions, transfert de	625
Transferts de charges exploitation	625
Autres produits	14 108
Cotisations adhérents	14 108
Total des produits d'exploitation (I)	27 918
Achats de matières premières et autres approvisionnement	2 036
Achats matières premières	2 036
Autres achats et charges externes	103 490
Ss traitance journaliste	2 903
Ss traitance reportages vidéo	1 020
Ss traitance magazine	46 186
Petits équipements	1 035
Fournitures administratives	1 710
Maintenance site internet	1 680
Primes d'assurance	142
Honoraires avocat	1 440
Frais de justice	1 740
Cadeaux Médaille et Toque	5 948
Cadeaux divers	500
Dons et pourboires	760
Transports sur achats	105
Frais de déplacements	24 389
Missions	1 966
Réceptions	8 900
Frais Postaux	2 022
Frais télécommunications	318
Frais bancaires et assimilés	746
Autres charges	500
Redevances pour le domaine	473
Charges diverses gestion de co	27
Total des charges d'exploitation (II)	106 026
RESULTAT (I-II)	-78 108
Autres intérêts et produits assimilés	288
Revenus des vmp	288
Total des produits financiers (V)	288
RESULTAT FINANCIER (V-VI)	288
RESULTAT COURANT AVANT IMPOTS (I-II+III-IV+V-VI)	-77 820
Total des produits (I+III+V+VII)	28 206
Total des charges (II+IV+VI+VIII+IX+X)	106 026
RESULTAT NET	-77 820

Didier Karbowskiak,
Commissaire aux Comptes

Être un chef n'a jamais été aussi passionnant !



A LA HAUTEUR DE VOS EXIGENCES

Partenaire



En 1976, l'aventure **CHEF®** commence avec le lancement du Jus de Veau Lié, une recette emblématique créée **par des chefs pour des chefs**.

Depuis plus de 40 ans, nous vous accompagnons avec une gamme complète de solutions culinaires répondant à vos besoins, dans le respect de la qualité, du goût et de la tradition.

L'engagement **CHEF®** : vous permettez d'exprimer toute votre créativité et votre passion pour la cuisine, afin d'offrir le meilleur à vos convives.

Pierre Caillet, Meilleur Ouvrier de France 2011, Restaurant Pierre Caillet



Contacts Gilbert RADIX 06 07 58 29 95 ou Lucas TOZATTO 06 85 30 63 55

Edmond Neirinck

nous a quittés le jour de Noël...

1000 km nous séparaient mais nous étions restés très proches. Ce matin-là je l'ai appelé vers 11 heures, le décès de son épouse une semaine plus tôt l'avait bien sûr affecté même s'il s'attendait à cette issue. Un Noël tout seul ça n'a pas dû être facile !

La sonnerie puis le son de sa voix : « Vous êtes bien sur le portable d'Edmond Neirinck... » Je lui laisse donc un message qu'il n'écouterait jamais, vers 10 heures il avait choisi de partir.

Edmond est moi, c'est une longue histoire liée à ma vie d'enseignant.

Dans les années 80 il enseignait à l'ENNA (École Normale Nationale d'Apprentissage). Moi j'avais fait l'ENNA d'Anthony mais j'avais eu l'occasion de le croiser lors d'échanges avec les formateurs plus particulièrement M Bourgueuil, deux hommes reconnus pour leur compétence pédagogique et professionnelle.

Après 3 ans passé à Antony je tente le CAPET et là je le retrouve dans le jury technique : imposant, impressionnant, charismatique ; avec M. Sylvestre à ses côtés, ils créaient l'ambiance en cuisine !

Avec un collègue de Thonon, Alain Polito, nous sommes reçus et me voilà parti pour 2 ans à Toulouse et c'est là que nos liens se sont tissés. Bien sûr j'étais du Nord, comme lui ; bien sûr j'aimais la cuisine, comme lui. Très rigoureux sur le plan technique et très respectueux de la cuisine classique d'Escoffier, il dirigeait son équipe de jeunes profs comme on pouvait le faire dans les grandes maisons dans les années 50 : de l'ordre, des règles et de la méthode.

En 2^{ème} année il m'ouvre les portes du restaurant Jamin de Joël Robuchon pour effectuer mon stage professionnel. La même année, alors que la finale du MOF à laquelle j'ai la chance de participer avec mon ami J.M Mompach, il négocie le déplacement de ma convocation d'une journée car j'avais les épreuves de gestion du CAPET le même jour. Et vous dire comme il était fier quand je suis redescendu avec le titre, fier de voir réussir un enseignant ! Lui-même avait participé à ce concours.



La chance a voulu que je récupère ensuite un poste au lycée hôtelier de Toulouse où d'ailleurs il est venu terminer sa carrière comme chef de travaux où nos relations ont évolué vers l'amitié.

Edmond Neirinck était un enseignant lumineux et érudit, un chef entreprenant. Durant son parcours il a écrit un livre scolaire référent, La cuisine, Traditions et Techniques nouvelles qui avait succédé au livre de Planche et Sylvestre, Cuisine et Travaux Pratiques ainsi qu'un ouvrage historique sur l'Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers avec Jean-Pierre Poulain.

En 1998 avec l'accord du Président de l'ANC, Jacques Charrette, il ouvre l'antenne Midi-Pyrénées de l'ANC et prend son bâton de pèlerin pour rassembler un grand nombre de professionnels. Chaque mois il organise les réunions chez différents restaurateurs ou producteurs avec toujours des thèmes attractifs et fédérateurs et fait de cette antenne une des plus dynamiques de l'ANC.

En 1999 il crée, sous l'égide de l'ANC et avec le soutien de l'IRQUALIM (Institut Régional de la Qualité Alimentaire) un concours dans les écoles primaires, l'Odyssée Gourmande, avec pour objectif d'initier les jeunes aux produits régionaux et la cuisine. Grâce son opiniâtreté, son énergie et ses convictions, ce concours a reçu un très beau succès.

Malheureusement son épouse ne se plaisait plus à Toulouse, ils décident de re-

monter et se fixent au Touquet en 2005. C'est là bien sûr une rupture avec ses activités et ses relations professionnelles. Et même s'il a retrouvé son pays au sens large (il était de Cambrai) il s'est senti isolé de son passé professionnel. Pour ne pas rester oisif il s'occupait de la gestion de son immeuble et rendait des petits services à ses copropriétaires.

Puis la santé s'en est mêlée pour son épouse qui a commencé à perdre son autonomie et pour lui avec la vue qui s'altérait. Chaque jour pourtant il partait seul faire une balade en bord de Canche, moment d'oxygénation mais surtout, je pense, de réflexion.

Il devait quitter son appartement pour un EHPAD au Touquet début janvier, mais...

Cet homme a beaucoup fait pour l'enseignement et même s'il disait qu'il fallait faire les choses par conviction et ne surtout jamais attendre de remerciement de la hiérarchie administrative, aujourd'hui, comme beaucoup d'autres, je te dis Merci Edmond pour tout ce que tu as entrepris, Merci pour tes conseils de sage que tu étais, Merci pour ton Amitié.

Reposes en paix.

*Jean-Luc Danjou,
Meilleur Ouvrier de France*

Coup de pâtes®

TRADITION & INNOVATION

■ 30 ans d'excellence !



La recette
de ce St-Honoré
à découvrir ici !

Marques
du groupe

ARYZTA

Retrouvez les créations
de Fabrice Prochasson et Claire Verneil
dans notre **nouveau catalogue 61**

www.coupdepates.fr



MR. GOODFISH

lance son 1^{er} concours de cuisine

Devenez ambassadeur de la consommation responsable des produits de la mer !

Jusqu'au 30 avril 2023, Mr. Goodfish ouvre l'appel à candidatures de la première édition de son concours de cuisine réservé à tous les professionnels de la restauration. Organisé en partenariat avec la Fondation Albert II de Monaco et avec l'Académie nationale de cuisine, le concours Mr. Goodfish a pour objectif de mettre en avant l'importance de la consommation d'espèces pêchées durablement à la bonne saison. Réunissant un jury composé de professionnels reconnus, le concours Mr. Goodfish récompensera la réalisation d'une recette dans laquelle la consommation responsable des produits de la mer est centrale.

Finale à Boulogne-Sur-Mer

La finale du concours aura lieu le 8 juin 2023 à Nausicaà à Boulogne-sur-Mer, à l'occasion de la Journée mondiale de l'Océan. Les 6 candidats sélectionnés devront réaliser le jour J deux recettes cuisinées à partir des ingrédients mis à leur disposition. Deux prix seront décernés : le prix des professionnels et le prix du public. Labelisé « Hauts-de-France, Région européenne de la gastronomie 2023 », ce concours s'ancre dans la programmation événementielle des Hauts-de-France, première région française labellisée. Quand postuler ? Les candidatures sont ouvertes du 13 février 2023 jusqu'au 30 avril 2023 à minuit. Comment postuler ? Pour l'étape de présélection, la candidature se fera sous format vidéo. Pour candidater, rendez-vous sur le site : www.mrgoodfish.com/concours-de-cuisine-mr-goodfish/



ANTHES
Maitre Fromager

Le "Maître affineur" de la capitale

1 Avenue des Froides Bouillies
B.P.12 - 91421 Morangis Cedex
Tél. 01 64 54 36 80 / Fax 01 64 54 36 87
administratif@anthes.fr

Des fromages d'exception



Les Académiciens au **SIRHA 2023**



Pendant 5 jours, à l'occasion du plus grand salon de la restauration commerciale et collective, le SIRHA de Lyon (69), le stand de l'Académie Nationale de Cuisine (ANC) a rencontré beaucoup de succès grâce à toute l'équipe présente dont Jean-Marc Mompach, Président de l'ANC. Tous les Académiciens étaient contents de se retrouver ! De belles rencontres et tout cela dans la bonne humeur...Saluons la démonstration du Cheffe Kenza Haimane qui a réalisé son plat du concours de L'Assiette Gourm'Hand sur le stand Lactalis. Félicitations également au Chef Julien Roucheteau, Meilleur Ouvrier de France pour sa présence et du Chef Ro-

land Vollebout, membre de l'Académie Nationale de Cuisine qui a été de bon conseil et bienveillant avec toutes les personnes présentes. Un grand bravo également à la cheffe Naïs Pirollet, le commis et la Team France du Bocuse d'Or, car la France, représentée par la jeune prodige , arrive à la cinquième place, totalisant 1 923 points. La benjamine du concours pourra néanmoins se consoler puisque le jury lui a décerné le prix du meilleur Menu Feed the kids.

Le restaurant de la Loire

mise sur une cuisine audacieuse

Installés à Pouilly-sur-Charlieu (42) depuis fin 2021, Fabien (adhérent de l'ANC) et Marie Raux ne s'ennuient pas ! Entre Roanne, Lyon Saint-Etienne et Mâcon, le restaurant de la Loire reprend des couleurs depuis 2 ans. Le Chef Fabien Raux, signe une cuisine gastronomique simple et épurée, s'inspirant uniquement des produits du terroir Roannais. Trois menus sont disponibles selon les appétits.

Tout est fait maison

Chez Fabien et Marie Raux, vous ne trouverez pas de détail sur la composition des menus. Tout est fait maison ! « Nous ne travaillons qu'avec des produits locaux et de saison avec une majorité de petits producteurs. C'est pourquoi nos menus sont susceptible de changer tous les jours, en fonction des arrivages et de la disponibilité des produits », explique Fabien. « L'objectif de ne pas communiquer de

détail sur les menus, c'est pour inviter les clients à découvrir les plats et se laisser porter par la cuisine du Chef et les produits régionaux.

Au moment de votre réservation, n'hésitez pas nous faire part de vos allergies et intolérances alimentaires pour que nous puissions nous adapter au mieux ! ».



Le parcours du Chef

Fabien Raux a suivi toute sa formation au Lycée hôtelier du Touquet, puis il a intégré les cuisines de grands noms de la gastronomie Française tels que Yannick Alleno, François Adamski et Alexandre Gautier. Une fois, ses premières armes réalisées en France, c'est entre le Maroc et la Chine que le Chef va voyager et apprendre beaucoup des différentes cuisines. Il prendra la direction des cuisines de l'hôtel-restaurant Hyatt de Casablanca, du Fouquet's à Marrakech (Maroc) et du restaurant de Christophe Duffosé à Chengdu (Chine). Fabien Raux rentre en France en 2015 pour reprendre la direction de la brigade de cuisine du restaurant « 1741 » à Strasbourg, où il validera une étoile Michelin pendant 5 ans ! Aujourd'hui, Fabien Raux mise sur une cuisine audacieuse et une ambiance feu-trée en salle.



Un bilan positif

Pour les restaurateurs pouillerois le bilan est positif : « Nous avons bénéficiés déjà d'une clientèle d'habitues. L'ouverture le dimanche et le lundi est très appréciée par nos clients. Notre collaboration avec les producteurs locaux a permis de tisser des liens privilégiés, pour la viande, le poisson, les œufs et le pain, etc. ». De

son côté, son épouse Marie s'est bien intégrée à l'accueil du restaurant : « Formée au contact de Fabien, je peux parler de sa cuisine en salle et conseiller la clientèle, particulièrement sur l'accord mets et vins. Une pochette indique le détail des menus et pour patienter, je propose un apéritif signature, à base de macération de fruits de saison, allongé de pétillant de bureau de Noailly ».

C'est parti pour plusieurs années

Fabien e Marie ont repris le restaurant de la Loire que Brigitte et Alain Rousseau ont géré pendant 37 ans ! « Ce fut un vrai coup de cœur ! Tous les critères ont été cochés dès la première visite : qualité de l'établissement, son histoire et son vécu. Nous allons écrire un nouveau chapitre. C'est une vraie passation entre eux et nous ! ».

La Tenue parfaite

Par Eric Frechon



“Enfin une crème gastronomique
aussi exigeante que moi”



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Retrouvez la recette de Eric Frechon sur
www.president-professionnel.fr/culinarium

Des performances à la hauteur de vos exigences :

- Engagement taux de foisonnement : 3 L*
- Une excellente tenue à 48 h**
- Un goût délicat, excellent conducteur de saveurs.

Fabrication en France à la Laiterie de L'Hermitage

*Tests effectués sous contrôle d'huissiers de justice sur «Robot-Coupe», «KitchenAid Pro», «Kenwood» et «Dito Sama»

**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice

L'ANC avait rendez-vous à la foire **Teillouse** de Redon

En octobre dernier, la ville de Redon a mis à l'honneur le marron en organisant différentes activités et animations autour de ce fruit.

L'ANC Bretagne participe à cette manifestation depuis 2013 ! Comme tous les ans, l'ANC a organisé le repas pour les 35 ans de la confrérie du marron puis lors de la foire Teillouse de Redon. L'ANC Bretagne a réalisé à cette occasion dans les différentes halles, des dégustations de recettes développées pour l'occasion

à base de châtaignes. Elle a fabriqué également des palets de blé noir aux légumes, avec éclats de châtaignes et de thon fumé. Au menu également : Des « crépiaux » de farine de châtaignes et fruits de saison, du vin rosé chaud à la châtaigne et de la soupe aux potirons, oignons fumés et châtaignes grillées.



Des équipes en cuisine

Le petit stand était bien placé mais nécessiter toute une organisation ! La veille, deux équipes ont été présentes pour les mises en place avec la réalisation d'une soupe de potiron dans la cuisine de Locminé et celle de pâtes de blé noir et froment au lycée Louis Guilloux de Rennes. Pour les préparations et les dégustations sur le stand, le week-end, deux autres équipes d'Académiciens se sont relayées : Benoît Jouneaux, Bertrand Denis, Roland Nouchet, Khadija Makdad, Pascal Gautier, François Bertrand, Alain Carre, Youssef Karmani et Pierre-Etienne Leonard. Sans oublier, l'aide précieuse des épouses Eliane, Anisette et Jackie !

Merci aux sponsors

L'ANC remercie les différents sponsors sans qui cela ne serait pas possible ! Promocash de Vannes et de Rennes pour la fourniture des matières premières et de produits consommables, la commune de Locminé pour la mise à disposition de la cuisine, le lycée Louis Guilloux de Rennes pour la mise à disposition du laboratoire et l'hôtel-restaurant Chandouineau de Redon. Pour la logistique, la délégation Bretagne remercie la société Froid.



Philippe Olivier, un grand Monsieur

« J'ai eu la chance de rencontrer Philippe, lorsque j'étais directeur de restaurant de la gare maritime de Boulogne-sur-Mer. Je fus son premier client restaurateur et au fil du temps, il est devenu mon beau-frère, puisqu'il épousa ma belle-sœur Brigitte ! Puis, pendant 30 ans nous avons fait des « duos de fromages et vins » soit comme consultant, soit comme formateur ou tout simplement comme intervenant auprès de groupes demandeurs aimant le bien boire et le bien manger. Philippe Olivier était fils et petit-fils de marchands de fromages depuis 1907 en Normandie et fort de ses expériences de compagnonnage et de ses rencontres chez plusieurs patrons d'apprentissage, il a toujours voulu défendre ses idées. Il décide de créer une boutique, sa boutique, à Boulogne-sur-Mer en 1974. Cette ville répondait à ses critères : ville d'art et d'histoire, 1^{er} port de pêche français au carrefour de Londres, Bruxelles & Paris : un pôle logistique important ! ».

Une passion, le fromage

« Sa passion : le Fromage. Mais pas n'importe quel fromage ! Il voulait se spécialiser dans les fromages au lait cru, ceux des petits producteurs et des petits artisans. Il était différent ! Philippe Olivier, c'était avant tout une certaine idée du fromage. Il n'avait de cesse de rechercher des producteurs passionnés, partageant les mêmes valeurs, défenseurs du goût et militants, en France et dans la région du Nord. Il avait seulement 23 ans à l'époque ! Il travaillait sans intermédiaire et recevait directement les fromages en boutique. Pour limiter les coûts de transport, une seule solution : se développer, s'orienter vers la restauration, l'ouverture de nouvelles boutiques, l'ouverture de corners et l'exportation de ses fromages à l'étranger. Une ligne de conduite que l'équipe des Fromages Philippe Olivier s'attache à poursuivre chaque jour encore ».

Affinage en règle des fromages

« L'aménagement des caves a été rendu indispensable afin d'y faire un affinage à la Philippe Olivier : brossage, re-lavage, retournements réguliers, etc...dans le respect du produit et de sa fragilité. Un savoir-faire et des gestes perpétués et appliqués avec soin. Le but : développer le goût et les arômes des fromages issus de ses amis producteurs. Philippe a également imaginé, conçu et mis en place tout un processus de communication : conférences, billets d'humeur mensuels, news et écrit 13 livres sur les fromages. Il a aussi donné des formations auprès des élèves des écoles hôtelières et des maîtres d'hôtel en France et à l'étranger. C'est ce qui a fait notre différence ! ».



Succession assurée avec Romain

« Aujourd'hui, son fils Romain a pris sa succession en 2010 ! Il a créé de nouvelles caves, 700 m² pour continuer ce grand travail d'affinage ! Il a développé plusieurs centres de distribution : plus de 12 magasins dans les Hauts-de-France avec 42 employés. Romain a aussi développé l'exportation : Angleterre, Belgique, Allemagne, les pays nordiques, l'Asie, etc. Romain et son équipe perpétuent le savoir-faire et le savoir-être ainsi que la philosophie de Philippe Olivier. Pour faire que « les bons fromages restent entre de bonnes mains » ! Merci Philippe, tu es un grand Monsieur ! Tu peux reposer en paix, ta succession est assurée mais tu vas nous manquer ! » déclarent Fleuriane Tuboeuf, responsable marketing et Michel Widehm, son beau-frère et MOF Maître d'Hôtel !



L'Assiette GOURM'HAND

met à l'honneur le filet de maquereau et la moule de Bouchot

Deux fois annulée en 2020 et 2021 pour les raisons que l'on sait, la plus qu'attendue 18^e édition de L'Assiette Gourm'Hand a enfin pu se tenir le 8 octobre 2022 sous les fidèles lumières des cuisines du Lycée professionnel Sainte-Marie de Bailleul (Hauts-de-France).



Au menu de cette 18^e édition : Le filet de maquereau & la moule de Bouchot avec deux garnitures à réaliser : la première à base de la pomme de terre Laurette, la seconde avec un chou-fleur. Était à mettre en œuvre également l'un des trois produits CHEF : le fumet de poisson en pâte, le fumet de homard en pâté ou la réduction de vin blanc en pâté Signature, le Beurre de Cacao Mycryo de Cacao BARRY étant par ailleurs mis à la libre disposition des candidats.

En piste !

Portée par l'impatience et l'enthousiasme des équipes, des jurys, des partenaires et de l'ensemble des bénévoles, ce rendez-vous a certainement tenu plus que ses promesses. Comme à chaque session, c'est à la Boule Flamande que les premiers sourires se sont retrouvés avant d'aller se rassembler bien serrés dans la salle des mariages de l'Hôtel de Ville pour l'ouverture officielle de l'éditions. Cette année, les équipes, toutes installées aux premiers rangs, sont venues une à une,

recevoir leurs vestes « L'Assiette Gourm'Hand » offertes par BRAGARD et se présenter elles-mêmes au micro.

Ça tourne !

Ce n'était plus un secret au jour du concours, la société Tangerine Production, sous la houlette d'Anne Labro, avait engagé dès le printemps un reportage en se concentrant sur trois équipes qu'elle allait suivre jusqu'au podium. Diffusion prévue au 27 avril 2023 sur

France 2. Une équipe de Gully est également venue en cuisines achever un long reportage autour de deux autres équipes. Et comme jamais-deux-sans-trois, L'Assiette Gourm'Hand avait aussi convié une jeune entreprise d'Hazebrouck, REC Studio, conduite par Paul Duhamel, qui délivrera en 2023 une série de plusieurs vidéos visant à valoriser la démarche et le message du concours.

Une belle distribution

Avec une annulation pour covid, ce sont finalement dix-sept équipes qui se sont engagées pour cette 18^e édition. Dix-sept équipes de cinq nationalités en tout : pour la première fois une équipe d'Italie, une équipe de Belgique, du Maroc et de Suisse également, et treize équipes de toute la France. En cuisine, les 6h30 d'épreuves (1h30 par équipe avec un intervalle de 15 minutes entre chaque engagement) se sont muées en une magnifique revue de très belles émotions avec des prestations de haut niveau pleines d'inspiration et de brio !

Au premier rang, un jury de premier ordre

Fi des aléas sur les carburants, de belles toques se sont mobilisées pour répondre présentes, côté travail comme côté dégustation, et soutenir le bel effort des candidats.e.s. Présidé cette année par Guy Legay, MOF 1972, et par Camille Thomas, Lauréate 2019, le jury de cette 18^e édition comptait 11 Meilleurs Ouvriers de France ! À noter : la présence cette année de Camille Delcroix, lauréat Top Chef 2018 ! Comme désormais habituellement, les grandes Associations Culinaires étaient représentées au sein du jury avec parmi elles L'Académie Nationale de Cuisine et L'Académie Culinaire de France. Autotal, c'est plus de 30 professionnels avertis et concernés qui ont eu la délicate tâche de noter le travail, l'autonomie et les saveurs.



The place du village to be

Et quelle place ! Avec 40 marques venues présenter leurs produits et une session élargie de 12h à 15h30, il y avait grande foule entre les stands du Village des Saveurs pour déguster les savoir-faires des partenaires ! Marques et institutionnels confondus, c'est plus de 90 partenaires sur lesquels L'Assiette Gourm'Hand a pu compter parmi lesquels de très fidèles soutiens, des entreprises locales comme des groupes internationaux.

Côté podium

Était-ce pour y accueillir un peu plus d'émotions encore, sous l'enceinte du gymnase inauguré entre la 17^e et la 18^e édition, il n'aura échappé à personne parmi la foule compacte rendue au pied du podium que celui-ci a notamment grandi depuis l'édition précédente ! En ouverture de cette remise des prix, les officiels étaient aussi au rendez-vous ! Ainsi se sont succédés : Patrice Joye, Directeur du Lycée Sainte-Marie et Centre Don Bosco ; Antony Gautier, Maire de Bailleul ; Valentin Belleval, Maire d'Hazebrouck & Président de la CCFI ; Stéphane Dieusaert, Conseiller départemental du Nord ; Laurent Rigaud, Vice-président Président de la Région Hauts-de-France en charge de l'emploi et de la formation ainsi qu'Hervé Tourmente, Sous-Préfet de Dunkerque. Avant que les lauréats ne soient annoncés - et comme pour accroître plus encore l'impatience de les acclamer - Fabrice Prochasson, MOF Cuisine 1996, membre du Jury et Président de L'Académie Culinaire de France, a pris le micro pour distinguer successivement Roland Vollebout, Organisateur cuisine de L'Assiette Gourm'Hand de la



Médaille d'Or et du Diplôme d'Honneur de L'Académie Culinaire de France, ainsi que Jean-Philippe Réal, responsable du jury et coordinateur logements, en lui décernant la médaille et le diplôme de l'Ordre Mondial de L'Académie Culinaire de France ! L'Assiette Gourm'Hand, quant à elle, s'est vu remettre la médaille d'Honneur de l'Académie Nationale de Cuisine. Et puis, ce fut le moment d'applaudir les heureux gagnants 2022 : 1^{er} prix : Michael Desmazures & Nadia Elbir, l'ESAT Truffaut à Sahurs (Seine-Maritime). 2^e prix : Guillaume Faivre & Gérard Tisserand, La Cuisine de Villersexel à Villersexel (Haute-Saône). 3^e prix : Wendy Boulanger & Michel Boulinguez, l'IME Les Tournesols à Dorignies (Nord). Prix Spécial Garniture KENZA Haimane & Olivier Dubus (ESAT Imprim'Services à Lille (Nord)). Prix Spécial Jean-Marc Mompach : Giacomo Cannucciari & Elisabetta Barberi, Albergo Etico Onlus à Valappone (Italie).

20 ans !

Benoît Flahault avait-il imaginé sous sa généreuse toque ce que son audacieuse idée de concours serait devenue 20 ans plus tard ? Il y a fort à parier, qu'entre temps, la réalité ait quelque peu rattrapé et débordé ses rêves les plus fous, ce qui ne l'empêche pas, au contraire, d'en générer de nouveaux. Toujours est-il qu'en 2023, le concours fêtera ses 20 ans ! Rendez-vous le 14 octobre 2023 pour cet événement parmi les plus Gourm'Hand qui soient.



L'ANC remet le couvert direction Madagascar



Benoît Flahault et son délégué régional Stéphane Baumont avaient comme défi de confectionner un repas solidaire au profit de « l'Association Bienvenue » de Bailleul dans la Flandre Française. Une aventure gustative aux saveurs malgaches.

Cette association se mobilise régulièrement pour le parrainage d'enfants, d'écoles de brousse, pour le développement d'un centre de soins et le soutien à l'orphelinat d'Ambatolampy de Madagascar. L'ANC remercie également la municipalité de Bailleul pour le prêt de la salle et les généreux donateurs pour leur contribution qui ont répondu aux besoins de toute l'équipe :

Api Restauration, Cacao Barry, la société Unima, les volailles de Licques, le lycée Sainte-Marie et le centre Don Bosco. Mais, toutes les bonnes choses ayant une fin, chacun a repris sa route avec la sensation d'avoir été le Père ou la Mère Noël, une fois de plus !



Don du sang avec l'ANC et les Ladies Cirque 98 à Dunkerque

Début novembre 2022, l'Académie Nationale de Cuisine des Hauts-de-France était présente sur le littoral pour une belle journée en association avec les « Ladies' Circle 98 Dunkerque » pour le don du sang au centre « Pôle Marine » de Dunkerque. Les différents Académiciens présents sur cet événement ont

réveillé les papilles des nombreux donneurs. Au menu : Crêpe au thé et à la vanille, brunoise de fruits et butternut avec crème Chantilly, crème de Butternut et mascarpone à la coriandre et crumble à l'huile de noix.



L'Académie Nationale de Cuisine des Hauts-de-France et le département du Nord **unis pour manger local**



Le thème du SIA (Salon International de l'Agriculture) 2023, était de faire six recettes locales, créées par des chefs de collèges du Nord engagés dans la démarche approvisionnement local afin de mettre en avant des produits issus des trois races locales présentes au SIA : Bleue du Nord, Rouge Flamande et Blanc Bleu. Grâce à cela, six cartes recettes ont été créées pour être distribuées au public. L'objectif était de cuisiner en direct l'une de ces six cartes recettes pour que les visiteurs puissent déguster sur place et repartir avec la recette.

Les recettes exécutées par les Académiciens étaient :

- Tarte au flan (mise en avant du « beurre de flamande » issu de la race locale Rouge Flamande) ;
- Gaufre flamande (mise en avant du « beurre de flamande » issu de la race locale Rouge Flamande) ;
- Welsh au Maroilles (mise en avant du Maroilles) ;
- Tartine Berguoise (mise en avant du fromage de Bergues, issu de la race Rouge Flamande) ;
- Carbonade flamande (mise en avant de la viande Blanc Bleu Label Rouge) ;
- Flamiche au bleu (mise en avant du fromage Pavé Bleu issu de la race bovine locale Bleue du Nord).

Les ingrédients principaux pour les recettes issues de l'élevage, étaient également disponibles à l'achat.



24 heures à l'hôpital Amiens Sud

À l'occasion du dernier Téléthon, l'ANC a fait preuve de solidarité !

En présence du chef Nicolas Medkour, membre de l'Académie Nationale de Cuisine et de son équipe, l'Académie Nationale de Cuisine a encore vécu une incroyable expérience en décembre 2022. 24 heures de cuisine « non-stop » et de nombreux bénévoles dont Stéphane Baumont, délégué adjoint des Hauts-de-France de l'Académie Nationale de Cuisine. Toute la marchandise a été offerte par plus d'une dizaine de fournisseurs et l'événement a été une réussite de bout en bout et aucune dépense n'a été engagée. Environ 700 plats sucrés ou salés ont été servis tout au long de ces 24 heures « non stop ». Au final, 2 280,40 € ont été récoltés. Merci à toute l'équipe composée entre autres de : Nicolas Medkour et ses parents, Noémie Medkour, Stéphane Beaumont, Nicolas Gryzwa, Jean-Louis Bieckens, Christophe Voisin, Dimitri Tavernier, Antoine Benoit, Erwan Melvedre et Arnaud Mielcareck.



HAUTS-DE-FRANCE

Concours National
POISSONNIER,
ÉCAILLER,
TRAITEUR

Boulogne-sur-Mer
1er Port de Pêche
de France

10 mai 2023

Centre de Formation
des Produits de la Mer et de la Terre
10 rue de Verdun
62200 BOULOGNE-SUR-MER

Contact : concours.anc62@gmail.com

POISSONNIER, ÉCAILLER, TRAITEUR :
Une formation qui envisage la filière halieutique
de façon durable tant pour la ressource que pour l'emploi.

CCPMT

Concours Poissonnier-Écailler-Traiteur

Rendez-vous à ne pas manquer le 10 mai 2023 ! On ne change pas une équipe qui gagne !

La deuxième édition du concours Poissonnier-Écailler-Traiteur aura lieu à Boulogne-sur-Mer. Ce concours est réalisé sous l'égide de l'Académie Nationale de Cuisine, Jean-Marc Mompach faisant l'honneur d'être le Président. Ce concours connaît cette année 2023 un beau développement en devenant national après le franc succès de la première édition régionale !

Le meilleur du prêt-à-créer culinaire



LAISSONS LE TEMPS À LA CRÉATIVITÉ

Cette créativité qui vous a donné le goût du métier et qui alimente encore aujourd'hui votre **besoin d'explorer sans cesse de nouveaux horizons culinaires.**

Mais créer demande du temps, une denrée que nous savons rare dans un quotidien mouvementé où se mêlent rigueur et haute technicité.

Pâtes feuilletées, pains, viennoiseries... Pour vous, nous avons élaboré des produits de boulangerie surgelés variés, d'une qualité irréprochable, toujours prêts à l'emploi et, bien sûr, irrésistiblement gourmands.

Alors, laissons le temps à la créativité, au plaisir d'imaginer, d'expérimenter et de contribuer ainsi chaque jour à faire vivre la culture culinaire française !

Pâtes feuilletées



Pains



Viennoiseries



Suivez-nous sur
[@banquetdor_fr](#)
[#concourslesenfarines](#)

Vandemoortele Europe NV (*), succursale française - Le Haut-Montigné - 35 370 TORCÉ.
SIRET 850 772 047 00021 RCS RENNES - Tél. 02 99 75 72 00 - Fax 02 99 75 72 10.

L'ANC et son repas de gala à Chamalières

Repas de gala de l'Académie Nationale de Cuisine Toque d'Or, qui cette année se déroulait à Chamalières.

Super accueil, et un dîner digne d'un étoilé, concocté par notre Chef académicien Frederic Huret et son équipe, un service réalisé par les élèves de l'école hôtelière comme des professionnels et un dimanche : Respect les jeunes.

Nous avons eu l'honneur de recevoir le maire de Chamalières avec un nom pas inconnu, M. Louis Giscard d'Estaing, venu avec sa veste de l'académie de gourmandise.

Un grand merci pour la présence de notre Président de la soirée, et pas des moindres Chef Guy Legay, MOF, de 1966 à 1980 il dirige les cuisines du restaurant Ledoyen à Paris et de 1980 à 2000 il est directeur des cuisines de l'hôtel Ritz à Paris.

Ouverture de cette soirée avec notre Président, Jean Marc Mompach, Eric Vandevelde et Patrick Obin.

Au programme : remise des trophées

Le Trophée Avenir Raymond Vaudard aux étudiants du lycée du Touquet.

Le Trophée de Pâtisserie : remis à Nicolas DEMARQUE.

Le Prix de la créativité à Olivier BRULIN.

Trophée Toque d'Or Cuisine à Alexandre KOA, aujourd'hui le nouveau chef de cuisine du restaurant doublement étoilé par le Guide Michelin, Le Pressoir d'Argent (Gordon Ramsay).

Un grand merci au proviseur pour son accueil chaleureux, qui s'achèvera le lendemain par notre assemblée générale, où il faut reconnaître que les grèves des trains, n'ont pas permis une forte présence, mais elle a pu se faire sérieusement dans la joie et bonne humeur, merci aux membres du bureau et aux membres présents de l'Académie Nationale de Cuisine .





DÉGLON mise sur la cuisine et la pâtisserie

Déglon lance sa nouvelle collection composée notamment des « mini » Santoku, incontournable outil de la cuisine asiatique : High Woods, Damas 67 et Cuisine Idéale Sabatier Deg®. Polyvalent, maniable et agréable à utiliser, ce couteau est idéal pour la préparation et la découpe du poisson, de la viande crue ou des légumes. Pour les professionnels de la cuisine, un outil qui tranche, cisèle, et émince tout type d'ingrédients au quotidien. Garantie à vie.

L'éminceur à bout rond de la gamme cuisine idéale Sabatier Deg® présente un équilibre parfait entre sa ligne traditionnelle et sa robustesse inégalée. Sa mitre ronde massive permet une plus grande maniabilité.



Préparation pâtissière

La marque propose également une nouvelle gamme d'ustensiles résistante à hautes températures, des outils incontournables de la préparation en cuisine et en pâtisserie, qui s'adressera aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels. Munis du procédé Stop' Glisse®, encoche sous le manche imaginée par Thierry Déglon en 1996, les ustensiles de cette nouvelle gamme peuvent être ainsi retenus au bord du récipient, sans risque qu'ils ne glissent au fond. La raclette Maryse (25 et 35 cm) permet de mélanger des préparations telles que les crèmes pâtissières, les ganaches, pâtes à gâteaux, de dessécher une pâte à chou, ou de racler facilement les récipients sans générer de pertes.

Une formation d'excellence pour les serveurs en restauration

Alors que la saison touristique approche, le monde de l'hôtellerie et de la restauration commence à rechercher des saisonniers.

L'école Fauchon, Pôle Emploi et l'UMIH 27 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie du département de l'Eure) sont à l'initiative de l'ouverture d'un CQP serveur de restauration. Ce Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) se tiendra au domaine de la haie des Granges à Ménilles (27). La formation proposée : 400 heures de cours dont trois semaines en entreprise afin de concilier la théorie à la pratique. Elle prendra fin vendredi 16 juin, dans le but de libérer les futurs serveurs de restauration d'excellence pour la saison estivale. La capacité d'accueil est de 16 places. Les trois parties prenantes ont défini le contenu de la formation afin de l'adapter aux attentes des entreprises. C'est une réelle opportunité pour les demandeurs d'emploi qui souhaitent se former afin d'intégrer un établissement d'excellence. Cette formation est pensée pour accompagner les candidats souhaitant découvrir ou évoluer dans les métiers de service au sein d'un établissement de restauration. Le CQP est une reconnaissance officielle et professionnelle de connaissances, de capacités et de compétences.



© Photographies : École Fauchon

Un métier complet

Avec son goût boisé et sa texture ferme, ce champignon brun cousin du champignon blanc de Paris, est de plus en plus consommé cru ou cuit pour une cuisine pleine de saveurs. Ils sont coupés en quatre pour les croquer crus nature ou les tremper dans une sauce à l'apéritif !

Un suivi personnalisé

Pour accompagner au mieux chaque apprenant, une évaluation hebdomadaire sur concepts théoriques et cours pratiques est inscrite dans le programme. Dans la même optique de suivi personnalisé, des révisions à la carte sont proposées aux stagiaires selon les besoins de chacun. L'objectif de cet exercice est de mettre en application, évaluer et valider les blocs de compétences visés. Une formation complète pour comprendre les enjeux du métier. Le CQP accorde une réelle importance à la culture générale de la restauration mais aussi aux valeurs humaines associées à ce secteur d'activité. Cela se traduit entre autres par des



© Photographies : La Haie des Granges

modules en lien avec les besoins des entreprises mais aussi sur les modes de fonctionnement de la restauration haut de gamme. Le savoir-être, la prise de parole en public, l'accueil de public étranger et la bienveillance sont approfondis lors d'exercices de théâtre par exemple.

Inscriptions à Pôle Emploi

Aucun diplôme n'est requis pour postuler à cette formation. Le niveau minimum exigé en anglais est le A2 mais un module complémentaire peut être rajouté afin de valider le CQP. Le savoir-être est

primordial, il faut avoir une bonne présentation et avoir le goût du contact avec la clientèle. La motivation des candidats à rejoindre le secteur de la restauration est également déterminante. Huit entreprises de la région ont d'ores-et-déjà manifesté leur intérêt pour cette formation : La Haie des Granges à Ménilles qui accueille la formation, le Jardin des Plumes et La Musardière à Giverny (27), Erisay Traiteur à Gaillon, le Quatorze, Les Hortensias et l'hôtel le Normandy à Vernon (27) et le domaine de la Corniche à Rolleboise (78). Les candidats doivent impérativement être inscrits à Pôle Emploi.

Les professionnels de la restauration qui s'engagent en faveur de la volaille Française ont été récompensés



A l'occasion de la 59^e édition du Salon International de l'Agriculture (SIA), l'Association de promotion de la volaille française (APVF) a récompensé les restaurateurs qui se sont engagés en faveur de la volaille française.

Chaque jour en France, de plus en plus de professionnels de l'alimentation font le choix de la volaille Française dans leur restaurant en soutenant la démarche de qualité et de goût de la filière avicole. Ils répondent au souhait de la majorité des consommateurs qui préfèrent manger de la volaille Française. 90% des Français souhaitent trouver de la volaille Française en restauration hors domicile et 69% sont prêts à payer plus cher pour acheter de la volaille d'origine française dans au moins un lieu de consommation selon le sondage Opinion Way 2022.

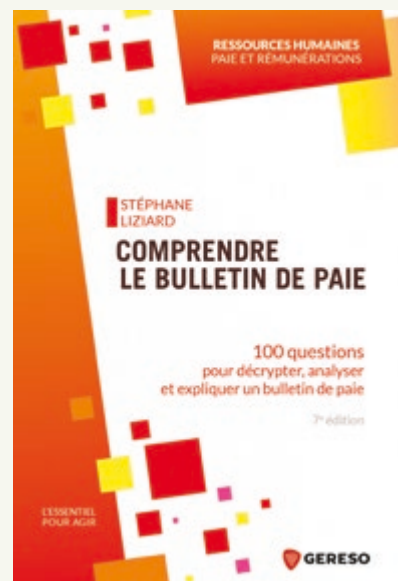
Les professionnels récompensés en 2023

Depuis 2019, 85 professionnels ont été récompensés dans le cadre des « Volailles ». En 2023 concernant la restauration collective : Philippe Muscat (restaurant inter-administratif de Lyon) et Philippe Pourquoi (Economat des Armées à Pantin). En 2023 concernant la restauration traditionnelle : Céline Muller (MAM à Soustons), Franck Luminet (restaurant Fanande à Boulogne-Billancourt), Vincent Simon (restaurant cuisinier de campagne à Coteaux-sur-Loire), Philippe Beaulande (restaurant O deck à Nantes),

Mikael Robin (Aux saveurs du terroir à Guéret), Lionel Sarkissian (restaurant le Sevanol à Chauffailles), Sophie Loupret (Aux Tazins à Montfort-en-Chalosse) et Didier Girard (Le relais de la malle à Laval). Retrouvez leurs portraits sur le site volaille-francaise.fr.

Le bulletin de paie

Stéphane Lizard propose un ouvrage (229 pages) sous forme de questions (100) pour décrypter, analyser et expliquer un bulletin de paie ! Une réglementation en constante évolution caractérise la paie des salariés en France. Bulletin de paie simplifié, éléments de rémunération, primes et indemnités, durée du travail, absences, indemnités journalières de sécurité sociale, prélèvement à la source, etc. Alors, comment mieux se repérer à travers ce labyrinthe, comprendre tous les calculs et, au final, les tenants et les aboutissants du bulletin de paie ? Cet ouvrage est à jour de la loi de finances, de la loi de financement de la Sécurité sociale 2023 et des dernières publications du bulletin officiel de la Sécurité sociale. Il intègre également les évolutions de la loi Rixain modifiant les règles de paiement du salaire. Rédigé sous forme de questions-réponses simples et chronologiques, il aidera tout salarié à décrypter et mieux comprendre son bulletin de paie. Managers, direction du personnel et gestionnaires de la paie, ce livre permettra de répondre de manière claire et précise aux interrogations de vos collaborateurs.



POMONA renouvelle son partenariat avec Top Chef

Le groupe Pomona renouvelle son partenariat avec le concours culinaire «Top Chef» en fournissant l'ensemble des produits alimentaires de la nouvelle saison du programme de M6.



En mettant à la disposition des candidats une large variété de produits frais et secs, les équipes des trois réseaux de distribution dédiés à la RHD ont permis aux candidats d'exprimer toute leur créativité lors des épreuves du concours. Terre Azur a fourni les fruits et légumes frais ainsi que la marée fraîche. Passion Froid les viandes et volailles fraîches, les fromages et la charcuterie. Epi Saveurs les produits d'épicerie fine. En 2023, l'émission connaîtra plusieurs nouveautés, dont un nouveau défi pour la

Cheffe Hélène Darroze, des épreuves revisitées pour les candidats et des épisodes plus courts, etc. L'épreuve de la dernière chance a disparue ! Avec 11 500 collaborateurs et un chiffre d'affaires de plus 4 milliards d'euros, le groupe Pomona est le leader national de la distribution livrée de produits alimentaires et non alimentaires aux professionnels de la Restauration Hors Domicile et du commerce alimentaire spécialisé de proximité.

L'asperge des sables des Landes IGP débarque



Dans le cadre de la campagne «L'Europe signe les produits de ses terroirs» mettant à l'honneur les labels européens AOP et IGP, découvrez et misez en cuisine sur la saveur de l'asperge des sables des Landes IGP. Dans l'assiette, elle est fraîche, tendre et gourmande !

RISSO® se démarque avec son beurre tartinable et sa sauce snack

La division MCOF (Margarines, Culinary, Oils, Fats) de Vandemoortele met à l'honneur sa marque Risso® et tout particulièrement le nouveau tartinable 20% de beurre et la sauce snack Martino. Le premier produit destiné à la cuisine et aux restaurateurs est un beurre tartinable facile à travailler ! Sa texture reste souple même à la sortie du réfrigérateur. Risso® a imaginé une matière grasse polyvalente, à mi-chemin entre la matière grasse végétale et le beurre. Elle s'utilise en tartinable dans des sandwichs ou sur des tartines pour une offre snacking riche en saveurs. Les 20% de beurre de la marque lui confère un goût unique ainsi qu'une texture gourmande et onctueuse. Format 2 kg.

Sauce à base de purée de tomates

La sauce snack Risso® Martino est une sauce à base de purée de tomates relevée d'une pointe de moutarde et d'épices. Elle peut être utilisée à chaud ou à froid pour la confection de sandwichs, wraps, burgers, paninis pour apporter de l'originalité aux recettes de snacking. Très pratique, elle est proposée en bouteille squeeze souple transparente, facile à presser, à doser et est équipée d'un bouchon pompe à vide pour une garantie d'hygiène et de propreté.



Produits / nouveautés

LA MOLISANA joue la carte italienne

Acteur majeur sur le marché des pâtes en Italie, la marque La Molisana a gardé la même recette depuis plus de 100 ans.

Chaque pâte est composée exclusivement du meilleur blé dur écrasé sur meule de pierre, d'eau minérale de la Molise (la plus pure à faible teneur en sel et de l'air frais de la montagne). Aujourd'hui, La Molisana propose en exclusivité sa nouvelle gamme professionnelle, « Collezione da Chef », des pâtes d'exception dédiées aux chefs. Ces pâtes sont dotées d'une haute teneur en protéines de blé dur. Cette gamme conviendra à tous professionnels de la restauration, qui exigent d'excellentes matières premières, une fiabilité dans les processus de transformation et des performances de haut niveau en double cuisson grâce à notre recette spéciale si bien gardée. Les tests effectués dans les laboratoires démontrent que le produit atteint son haut potentiel en cuisson express. Ces pâtes se caractérisent par leur goût unique, ainsi que leur couleur jaune chaud qui mettront en valeur des plats aux accents authentiques.



NEMROD, le gibier sauvage français sur le grill !

Nemrod c'est une histoire d'amitié entre Edouard Rapp et Vianney Baule, passionnés de chasse et de gastronomie.

En 2019, après des expériences communes dans l'industrie agroalimentaire, ils fondent Nemrod pour remettre au goût du jour des viandes sauvages jusqu'ici réservées aux cuisines des grands-mères, en proposant des produits naturels de qualité qui répondent aux besoins d'écoulement du surplus des viandes à la fin des chasses. Aujourd'hui, Nemrod lance une gamme de produits à griller. Ils proposent des brochettes de biche aux délicieuses marinades, des merguez de sanglier, des chipolatas

de cerf, des pavés marinés ou encore des côtelettes de sanglier. Les produits sont à retrouver sur le site internet de la marque. Ils sont prêts à l'emploi, il ne reste plus qu'à les déposer sur le grill !



Savoir-faire unique

Partant du constat que le gibier ne trouve pas toujours preneur, et qu'on compte 30% de surplus de viande sauvage sur le territoire français, les deux entrepreneurs ont décidé de le collecter auprès des chasseurs pour le transformer en délicieux produits artisanaux. Les carcasses sont déposées par les chasseurs ou récupérées par l'entreprise puis transformées directement au sein de l'atelier situé à Fréland, dans le parc naturel régional du Ballon des Vosges. Les équipes de bouchers-charcutiers de Nemrod confectionnent des recettes originales selon un savoir-faire unique. Nemrod revisite des recettes de charcuterie avec par exemple la terrine de cerf à la bière brune, du faux-filet fumé et séché de sanglier ou la bolognaise de sanglier. Des produits originaux qui se dégustent toute l'année, réalisés à partir d'une viande sauvage et éco-responsable. Les deux fondateurs prônent une production éco-responsable dans le respect de la biodiversité. Ils s'assurent auprès de leurs chasseurs partenaires du respect de l'équilibre naturel.



Le millefeuille vanille

- 300 g de beurre secs en cubes
 - 130 g de farine (Type 55)
 - 260 g farine (Type 55)
 - 130 g d'eau (environ)
 - 12 g de sel
 - 75 g de beurre pommade
- Poids total : 907 g

Feuilletage inversé

Malaxer le beurre sec en cubes et les 130 g de farine, étaler sur une plaque et mettre au réfrigérateur à 5 °C, pendant environ 1 heure. Réaliser une détrempe au batteur à l'aide du crochet avec les 260 g de farine, l'eau, le sel et le beurre pommade et laisser reposer au réfrigérateur à 5 °C pendant 1 heure environ. Étaler séparément au laminoir la détrempe et le beurre mélangé avec la farine à environ 2 cm d'épaisseur et à la même taille. Poser la détrempe sur le beurre et farine et plier en 3 (tour simple). Allonger de nouveau au laminoir et donner un tour simple (plier en 3), repos 1 heure au réfrigérateur. Allonger au laminoir, donner un tour double (tour portefeuille), repos 1 heure au réfrigérateur. Donner un tour simple (plier en 3). Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Stocker le pâton à 4 °C, au réfrigérateur dans un vitafilm. Avant utilisation, donner un tour double (tour portefeuille). Laisser reposer 15 minutes avant le détaillage. Au total 6 tours seront donnés. (Un tour double compte pour 1 ½). Étaler le feuilletage inversé à 2.5 millimètres d'épaisseur, étaler sur une plaque 60 cm par 40 cm avec une feuille de papier en dessous, laisser reposer environ 30 minutes au réfrigérateur. (La quantité de feuilletage est exacte pour une feuille 60 cm par 40 cm). Rentrer la plaque au four ventilé à 170 °C, puis après quelques minutes placer au-dessus une feuille de « Silpat » puis une grille. Cuire en totalité environ 35 à 40 minutes. Sortir du four, ôter la grille et la feuille de « Silpat ». Saupoudrer au tamis du sucre glace bien régulier et replacer au four à 220 °C pour fondre le sucre et réaliser un beau caramélisage. Conserver dans un endroit sec avant la garniture.

Crème pâtissière

Dans bassin inox, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à crème, détendre avec le lait bouillant infusé avec les gousses vanille fendues et grattées, puis cuire le tout sur le feu à l'ébullition pendant 2 minutes. Hors du feu ajouter le beurre. Refroidir le tout au réfrigérateur. Réserver pour la crème légère vanille.

- 750 g de lait entier
 - 2 gousses de vanille Prova de Madagascar
 - 165 g de sucre semoule
 - 150 g de jaunes d'œufs
 - 230 g de blancs d'œufs
 - 60 g de poudre à crème
 - 45 g de beurre
- Poids total : 1070 g

Crème légère vanille

Bien lisser la crème pâtissière, puis ajouter la masse gélatine fondue et enfin la crème fouettée. Réserver pour la garniture.

- 1000 g de crème pâtissière
 - 70 g de masse gélatine (10 g de gélatine poudre 200 blooms et 60 g d'eau)
 - 300 g de crème fouettée
- Poids total : 1370 g

Montage et finition

Reprendre la plaque du millefeuille cuite et caramélisée, la couper en trois dans le sens de la longueur. Garnir à la poche à douille numéro 10, environ 680 g de crème légère vanille sur la première bande. Placer une deuxième bande de feuilletage et renouveler l'opération avec la crème légère vanille. Terminer par la dernière bande de feuilletage. Placer le tout au réfrigérateur et attendre la prise de la crème. Couper 12 millefeuilles d'environ 4,5 cm de large. Saupoudrer délicatement un peu de Codineige sur le dessus pour la décoration.



Cheesecake - Myrtilles & Cerises

1,58€
Coût / portion

1,58€
Coût / portion

1,58€
Coût / portion

1,58€
Coût / portion

Compote de myrtilles et cerises

- Myrtilles fraîches : 164 g
- Cerises congelées : 164 g
- Purée de cerise Griotte : 32 g
- Sucre en poudre : 123 g
- Feuilles de gélatine : 1 g
- Vinaigre balsamique : 15 g

Faire macérer dans un bol les myrtilles coupées en 2, avec les cerises, la purée et le sucre, pendant 12 heures. Une fois macérés, cuire dans une casserole à feu doux pendant 5 minutes. Retirer du feu, ajouter la gélatine préalablement humidifiée et laisser refroidir. Ajouter le vinaigre balsamique et réserver au réfrigérateur.

Crumble au beurre salé

- Farine : 100 g
- Farine d'amande : 100 g
- Beurre : 100 g
- Sucre en poudre : 100 g
- Sel : 3 g

Placer dans le batteur tous les ingrédients avec le beurre frais découpé en dés. Mélanger jusqu'à obtention d'une texture sableuse. Cuire à 160 °C – 0 % d'humidité – 15 minutes. Conserver dans un récipient à l'abri de l'humidité.

Sorbet au thé Sakura

- Eau : 1003 g
- Lait en poudre : 30 g
- Sucre inverti : 60 g
- Glucose atomisé : 15 g
- Sucre en poudre : 96 g
- *Chocolat blanc Zéphir™ 34% Cacao Barry®* : 289 g
- Stabilisateur pour crème glacée : 6 g
- Thé Sakura : 30 g

Porter l'eau à ébullition et infuser le thé pendant 5 minutes. Filtrer et ajouter de l'eau si besoin. Une fois l'infusion redescendue à 40 °C, ajouter le sucre inverti. Ensuite, incorporer le lait en poudre, le glucose atomisé, le sucre en poudre et le stabilisateur. Mélanger avec le chocolat blanc. Laisser le sorbet prendre pendant au moins 12 heures au froid. Baratter le sorbet et le stocker à -18 °C.

Mousse de cheesecake

- Fromage Philadelphia : 164 g
- Fromage de chèvre : 33 g
- Lait : 254 g
- Sucre en poudre : 42 g
- Jaune d'œuf : 42 g
- *Chocolat blanc Zéphir™ 34% Cacao Barry®* : 62 g

Chauffer le lait avec le fromage Philadelphia et le fromage de chèvre. Ajouter le jaune d'œuf et pasteuriser jusqu'à 82 °C. Verser par-dessus le chocolat blanc et mélanger. Laisser reposer le mélange au froid pendant 12 heures. Remplir le siphon avec la crème et mettre une cartouche de gaz.

Montage

- 01.** Déposer une cuillerée de compote dans l'assiette.
 - 02.** À côté, mettre une autre cuillère de crumble au beurre salé.
 - 03.** Faire une quenelle avec le sorbet au thé et le placer sur le crumble.
 - 04.** Terminer avec la mousse de Cheesecake qui recouvre l'ensemble du dessert.
- 01.** Saupoudrer un peu de poudre de myrtille lyophilisée sur le dessus de la mousse.



Pas à pas du chef



Crumble au beurre salé et compote de myrtilles et cerises.



Quenelle de sorbet au thé Sakura.



Pocher la mousse de Cheesecake jusqu'à obtention de la quantité désirée.



Mousse de Cheesecake pochée.

Nature verte

Croustillant Granola

- Chocolat lait 40% : 40 g
- Granola : 100 g

Mélanger le chocolat fondu et tempéré à 30 °C avec le granola. Étaler directement dans un cercle inox de ø22 cm. Réserver au réfrigérateur.

Biscuit financier aux herbes

- Sucre glace : 105 g
- Feuilles de basilic : 12 g
- Feuilles de coriandre : 4 g
- Feuilles de menthe : 4 g
- Amandes en poudre : 50 g
- Farine d'épeautre T80 : 40 g
- Miel mille fleurs : 12 g
- Blancs d'œufs : 110 g
- Huile d'olive douce : 55 g

Mélanger le sucre glace avec les herbes et triturer le mélange au mixeur. Ajouter la farine tamisée et la poudre d'amandes. Incorporer le miel et les blancs d'œufs liquides et continuer de mélanger. Terminer en ajoutant l'huile jusqu'à obtenir une texture bien homogène. Étaler sur plaque dans un cadre et cuire à 180 °C. Couper des disques de ø12 cm. Réserver pour le montage.

Compote de pomme verte

- Purée de Pomme verte 100%
Les vergers Boiron : 125 g
- Purée de Yuzu 100%
Les vergers Boiron : 10 g
- Sucre semoule : 50 g
- Pectine NH : 2 g
- Pomme verte en cubes : 60 g
- Jus de citron : 7 g
- Feuilles de basilic fraîches : 2 g
- Feuilles de menthe fraîches : 1 g

Chauffer les purées à 50 °C avec les feuilles fraîches ciselées. Ajouter en pluie le mélange sucre/pectine tout en remuant vigoureusement et porter à ébullition pour 1 minute. Passer le jus chaud à l'étamine puis ajouter les cubes de pomme verte préalablement mélangés au jus de citron. Réserver pour le montage.

Crème fruitée pomme verte

- Base crème fruitée : 200 g
- Purée de Pomme verte 100%
Les vergers Boiron (jus seulement) : 165 g

Base crème fruitée

- Lait entier : 25 g
- Crème fleurette 35% mg : 125 g
- Glucose : 5 g
- Chocolat blanc 35% : 160 g
- Beurre de cacao : 10 g
- Masse de gélatine : 21 g
- Crème fleurette 35% mg : 75 g

Faire fondre le beurre de cacao (à part) et le chocolat blanc à 45 °C. Mélanger ensemble. Mélanger et chauffer le lait, la crème et le glucose à 85 °C, retirer du feu et ajouter la gélatine fondue. En suivant, verser directement et graduellement sur le chocolat fondu, émulsionner avec le mixeur plongeant depuis le centre afin de former un noyau brillant et élastique. Pour terminer, une fois le mélange bien émulsionné, ajouter la seconde quantité de crème liquide et homogénéiser à l'aide du mixeur plongeant.

**Peser la base à chaud et ajouter la quantité de purée correspondante. Bien mélanger à l'aide du mixeur plongeant et verser dans un récipient cylindrique. Laisser reposer 24 heures au froid afin d'obtenir une texture optimale pour le pochage.*

Mousse au citron vert

- Lait entier : 90 g
- Zestes de citron vert : 3 g
- Gélatine en poudre 200 bloom : 4 g
- Chocolat blanc de couverture 35% : 115 g
- Beurre de cacao : 15 g
- Purée de Citron vert 100%
Les vergers Boiron : 25 g
- Crème fleurette 35% : 225 g
- Eau : 20 g

Hydrater la gélatine en poudre avec le poids d'eau indiqué. Agiter bien à l'aide d'une spatule. Laisser hydrater au moins 20 minutes. Tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau et l'essorer. Porter à ébullition le lait avec les zestes de citron et chinoiser. Ajouter la gélatine bien essorée. Verser environ 1/3 de liquide chaud sur le chocolat blanc de couverture et le beurre de cacao, mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante, signe d'une émulsion démarrée. Ajouter la purée de citron vert tout en conservant cette texture. Lorsque le mélange chocolat est à 35/40 °C, incorporer la crème fleurette montée mousseuse.

Glaçage pomme verte

- Base de glaçage neutre : 250 g
- Purée de Pomme verte 100%
Les vergers Boiron (jus seulement) : 300 g

Base glaçage neutre

- Eau : 200 g
- Sucre semoule : 65 g
- Pectine NH : 10 g
- Glucose : 100 g
- Sucre semoule : 235 g



Dans une casserole, verser l'eau et ajouter directement le mélange pectine/sucre en mélangeant bien. Commencer à chauffer à forte puissance tout en faisant usage du mixeur afin de bien hydrater et dilater la pectine. Porter à ébullition, compter 2 minutes et retirer du feu, ajouter rapidement le glucose et remettre sur le feu. Mélanger avec le mixeur et ajouter le deuxième sucre. Continuer à mélanger de temps à autre avec le mixeur plongeant. Lors de l'ébullition, compter 1 minute et arrêter directement la cuisson en versant le glaçage neutre dans un candissoire pour refroidir facilement. Couvrir la surface avec une pellicule de film plastique et réserver au réfrigérateur pendant 12 heures minimum à 24 heures au mieux. Il est préférable d'utiliser un réfractomètre afin d'obtenir la même texture à chaque fois. L'indicateur du Brix devrait se situer entre 69 °Brix et 70 °Brix. Verser 250 g de glaçage neutre directement dans un récipient, ajouter la purée correspondante froide. Passer au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture bien homogène. Réchauffer doucement autour de 40/42 °C pour glacer.

Montage

Placer un disque de biscuit financier dans le cercle. Étaler une couche de compote de pomme verte par-dessus. Déposer de nouveau un disque de biscuit sur le dessus de la compote puis étaler une couche de crème fruitée pomme verte. Répéter la première opération et terminer en déposant un disque de biscuit puis surgeler. Préparer la mousse citron vert et couler directement au ¾ dans le moule en silicone. Déposer l'insert de compote congelé sur la mousse et appuyer légèrement pour faire remonter la mousse sur les bords. Lisser le fond avec de la mousse citron vert et surgeler. Démouler l'entremet puis glacer directement avec le glaçage pomme verte. Placer l'entremet sur le croustillant. Décorer avec un œuf en chocolat blanc entaillé sur le dessus et garni avec la compote et la crème fruitée. Décorer avec un rameau de menthe et de coriandre frais, des lamelles de pomme verte et des feuilles de couleurs en chocolat faites maison puis parsemer quelques pétales de fleurs séchées.



Vous avez du génie. Nos solutions fruits aussi.

Depuis plus de 75 ans, nous mettons toute notre énergie et notre expertise au service de votre talent.

Résultat ? Des produits et services qui facilitent votre quotidien et vous garantissent le goût, la couleur, la texture au plus proche du fruit.

Le secret ? Une sélection des meilleures variétés, un savoir-faire rigoureux et une écoute permanente de vos exigences.

Retrouvons-nous sur my-vb.com, Facebook et Instagram
et ensemble, partageons le meilleur du fruit.

les vergers
boiron 

Calendrier des événements

Date	Lieu	Manifestation	Région concernée
Les 2 et 3 octobre	Caen	Rest'Hôtel	Normandie
Du 7 au 11 octobre	Cologne	ANUGA	Allemagne
Du 22 au 24 octobre	Paris	Natexpo	Île-de-France
Du 22 au 25 octobre	Nantes	Serbotel	Pays de la Loire
Du 19 au 21 novembre	Bordeaux	Exp'Hôtel	Nouvelle-Aquitaine

Nous recommandons aux membres de l'Académie Nationale de Cuisine de privilégier les annonceurs qui nous soutiennent :

BOIRON	Page 31	LACTALIS	Page 11	ROBOT COUPE	4 ^e de couverture
BORD BIA	2 ^e de couverture	LOUIS ANTHÈS	Page 8	VANDEMOORTELE	Page 19
COUP DE PÂTES	Page 7	NESTLÉ	Page 5		
CRÉAPI	Page 32	PEUREUX GRIOTTINES	3 ^e de couverture		

Merci à eux !



API GRANDIT, UNISSONS NOS TALENTS !

API RESTAURATION, leader de la croissance en restauration collective, recrute en entreprise, en scolaire, en maison de retraite et en secteur santé :

DES CHEFS GÉRANTS
CHEFS DE CUISINE
SECONDS DE CUISINE
CUISINIERS



passionnés par leur métier !

Découvrez nos offres d'emploi sur :
www.api-restauration.com
et sur @apirecrute



Conception CréApi - Api Restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370, à Mons-en-Baroeul, RCS Lille Métropole 477 181 010

TOQUE D'OR MAGAZINE :
Jean-Pierre DELORON
445, rue du Dessous des Prés
78630 ORGEVAL
Tél. 07 65 23 55 97
jpdeloron@noos.fr

**ACADÉMIE NATIONALE
DE CUISINE :**
Éric VANDELVEDE
5, rue des Merles
68210 MONTREUX VIEUX
ericvdv68@gmail.com

**PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE
NATIONALE DE CUISINE :**
Jean-Marc MOMPACH
31, Chemin des Plantis
62180 VERTON
Tél. 06 15 92 27 09
jmmompach@hotmail.fr



Griottines®

irrésistible




depuis 1864
Grandes Distilleries
PEUREUX
plus de 150 ans de savoir-faire

griottines.com

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



La Solution de Préparation Culinaire pour votre cuisine

- Qualité
- Productivité
- Robustesse



Robot Cook



Batteur



Combiné Cutter
& Coupe-Légumes

