

Sommaire :

- La promotion 2009 – 2010,
- L'actualité,
- Le 36ème Championnat de France du dessert,
- Le pâtissier du mois : Nicolas STOHRER,
- Produits et techniques : L'agar agar,
- Une recette de leckerli pour Noël.

□ La promotion 2009 - 2010



Nous sommes actuellement 15 élèves à suivre la formation. Sont présents sur la photo, au premier rang : Julien Lickel, Geoffroy Brindel, Timothé Bronner, Benjamin Mauriac, Jérémie Schmitt, Lucie Vogler-Finck, au second plan : Bastien Dambacher, Kent Vorland, Guillaume Kassel, Jérémy Wurmel, Nicolas Chapuy, Romain Gass. N'étaient pas avec nous : Lucas Ritter, Tristan Koehler (convalescents, mais rassurez-vous ce n'était pas la grippe A !).

□ Le 36ème Championnat de France du dessert à l'assiette

Créé en 1974 par le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre, en collaboration avec l'Education nationale et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, ce concours a pour but d'encourager la pratique du dessert à l'assiette.

Les éliminatoires se dérouleront de janvier à mars et c'est le lycée Alexandre Dumas qui organisera la finale le 31 mars et le 1 er avril prochain. Le jury sera présidé par Frédéric Anton, MOF et chef du restaurant le « Pré Catalan » Groupe Lenôtre.

Notre professeur, Bernard Moulart, alors élève au Lycée hôtelier du Touquet, a remporté le titre en catégorie junior en 1976.

Timothée Bronner et Guillaume Kassel défendront nos couleurs lors des éliminatoires qui se dérouleront au mois de janvier prochain.

L'actualité

□ Le 14 septembre dernier, nos plateaux de petits fours frais attendaient les invités au cocktail « Gault et Millau », servi à l'occasion de la sortie du guide.



□ Ci-dessous, l'un des desserts servi au restaurant d'application durant la semaine consacrée à la Chine et à la semaine du goût. Il se compose d'une mousse pâtissière au litchi dressée sur un sablé au sésame torréfié, d'un coulis de mangue gélifié et d'un sorbet au lait de coco. Les baguettes sont en chocolat.



□ Audrey Gellet (promo 2007) responsable de la pâtisserie du restaurant gastronomique Anne Sophie Pic, au Beau Rivage Palace à Lausanne, vice championne de France du dessert, représentera la France en mars prochain au Mondial des Arts sucrés. Elle fera équipe avec Franck Wenz, Chef de partie pâtissier à la maison Pic à Valence. Tous nos encouragements les accompagnent sur le chemin de la réussite.

□ Le pâtissier du mois : *Nicolas Stohrer*

Quand Marie Leszcynska, fille du Roi Stanislas de Pologne, épousa en 1725, le Louis XV, son pâtissier Stohrer la suivit à la cour de Versailles. Cinq ans plus tard, en 1730, Nicolas Stohrer ouvrit sa pâtisserie à Paris, au 51 rue Montorgueil.

Cette pâtisserie est toujours en activité. Le magasin est classé monument historique pour sa façade et ses décors intérieurs. Des peintures murales illustrent la renommée de la maison, avec une femme portant des babas et des savarins. Elles ont été réalisées par le peintre Paul Baudry, qui exécuta également les décors du grand foyer de l'Opéra Garnier à Paris.

Nicolas Stohrer fit son apprentissage à Wissembourg dans les cuisines du Roi Stanislas, Roi de Pologne en exil. Il confectionna à partir d'une brioche sèche que Stanislas avait rapporté d'un voyage, le fameux baba. Il l'arrosa de vin de Malaga parfumé au safran et ajouta une crème pâtissière, aux raisins secs et frais.

La maison Stoeher, rue Montorgueil au pied de Saint Eustache est dirigée depuis 1986, par François Duthu et Pierre Liénard et emploie une trentaine de salariés.

Baba au rhum, savarin chantilly, religieuse à l'ancienne, puits d'amour sont toujours fabriqués et ont traversé les années sans modification.

□ La recette du mois : *Les leckerli de Lucie*

Composition : Pour 80 pièces

Réalisation :

- 250 gr de sucre semoule
- 2 oeufs entiers
- 350 gr de farine
- 10 gr de levure chimique
- 8 gr de cannelle
- 2 gr de clou de Girofle
- 250 gr d'amandes effilées
- 100 gr d'écorce d'orange confite
- 100 gr de miel de sapin
- 2,5 cl de kirsch

Travailler les œufs et le sucre jusqu'à consistance crémeuse.
Ajouter la farine, la cannelle, le clou de girofle, la levure chimique et compléter avec les amandes et les écorces d'orange.
Terminer avec le miel et le kirsch.
Etaler la pâte sur plaque sur une épaisseur de 1cm maximum.

Cuire 15 mn à 150-170°C (Th5/6)
A la sortie du four, déposer le glaçage au pinceau. Laisser croûter.
Découper en losanges.

Suggestions :
Remplacer les écorces d'orange par des dattes, figues, melon confits ou bigarreaux.



□ Produits et techniques : *Agar-agar*

Produit gélifiant obtenu à partir de certaines algues rouges des mers d'Extrême Orient (Algues en Maltais). Ces algues sont séchées, hachées, ébouillantées dans de l'eau additionnée d'un acide puis filtrées. La gelée ainsi préparée est congelée puis déshydratée. Elle sert à la réalisation de gelée, de pâtes de fruits, de stabilisant pour les crèmes et les glaces.

Vos avis et remarques nous intéressent, écrivez-nous, afin d'améliorer la présentation et le contenu de notre journal. Merci.

□ Le 19 novembre dernier, nous avons participé, avec les élèves de 1SHR 3 et 2SR2, à la réalisation des desserts servis lors du dîner réunissant les parents d'élève.

A quelques minutes de l'envoi, concentration extrême, nous sommes tous bien occupés à finaliser les derniers détails du dressage.



.Le thème retenu cette année : l'automne

□ Préparation aux concours et examens.

Au programme, le Cédus, le Challenge Carte d'Or, la Coupe Lesdiguières-Chartreuse par équipe. Nous avons d'ores et déjà commencé nos entraînements sous la conduite avisée de nos « coachs ».



□ Noël dans vos assiettes. Encore beaucoup de détails à régler, mais l'envie de bien faire est là. Dessert servi au restaurant d'application du 30 novembre au 4 décembre. Il se compose d'un sablé fin, d'une compote de poires au cassis, d'un biscuit pain de Gênes au chocolat et d'une mousse couverture ivoire au gingembre. Il est accompagné d'une glace aux marrons et d'un coulis aux fruits rouges.



L'ensemble des élèves de la MCCDR ainsi que leurs professeurs vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année et un joyeux Noël