ECOLE GRÉGOIRE FERRANDI

une école de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

15 & 16 SEPTEMBRE 2007
de 11h à 17h

à l'Ecole Grégoire Ferrandi
28 rue de l'Abbé Grégoire 75006 PARIS

www.patrimoine-culinaire.com

Passion céréales

CIV Centre d'Information des Viandes

METRO Cash & Carry France

PROGRAMME DE LA VISITE

4ème étage	accueil	salle 401
	recette 1	amphi Jean Rouquié
	recette 2	cuisine gaz
	recette 3	cuisine mixte
3ème étage	atelier de maroquinerie	
2ème étage	atelier de tapisserie	
rez-de-chaussée	labo boulangerie	
	stands d'information et de documentation	

OISEAUX SANS TÊTE (Paupiettes de veau)

Cette recette de paupiettes de veau est aussi appelée "oiseau sans tête" bien qu'il n'y ait aucun oiseau dans cette recette ! Elle fait partie intégrante de notre patrimoine culinaire. Cette recette était accompagnée de champignons ramassés au cours de la chasse.

Ingrédients

- 600g de noix de veau taillée en 12 escalopes fines
- 360g de chair à saucisse
- 200g de barde de porc
- Sel, poivre, ail, persil
- 300g de champignons de Paris
- 4 échalotes
- 200g de mie de pain
- 1/8 litre de lait
- 4 tranches de pain
- 10 cl de crème
- 1 verre de vin blanc
- Huile

Préparation

Faire tremper la mie de pain dans le lait. Bien aplatir les escalopes de veau. Égoutter la mie de pain et la mélanger avec la chair à saucisse. Diviser cette farce en 12 quenelles égales, et les rouler entourées des escalopes de veau. Les fixer avec la bande, les tenir au frais. Dans une cocotte, faire cuire doucement les échalotes, puis ajouter les champignons escalopés, puis le jus d'un citron, le vin blanc, laisser frémir durant 5 mn, ajouter un verre d'eau, faire frémir, crémer et couvrir. Dans une poêle, bien colorer les paupiettes, puis les mettre à cuire 15 mn dans la cocotte. Rectifier l'assaisonnement. Toaster les tranches de pain et les frotter légèrement à l'ail. Servir les oiseaux sans tête sur les tranches de pain et napper de jus.

Astuces et tours de main

Préparer les oiseaux sans tête la veille, et les laisser reposer une nuit au frigo avant de les cuire.

BOUCHÉE A LA REINE AU RIS DE VEAU & AU RIESLING

Ingrédients

- La farce :
- 650 g de ris de veau
- une vingtaine de petits champignons de Paris frais
- 1 bouteille 75 cl de Riesling
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 carotte, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), sel et poivre en grains
- 2 clous de girofle,2 gousses d'ail, 2 échalotes
- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- Quelques amandes effilées
- 4 croûtes de bouchées à la reine

Préparation

J-2 Acheter le ris de veau. Le mettre à tremper pendant 24 h dans un saladier rempli d'eau vinaigrée et placer au réfrigérateur. Renouveler l'eau plusieurs fois.

J-1 Sortir et égoutter le ris de veau. L'éponger soigneusement. Retirer les filets sanguins. Il ne doit subsister aucune trace de sang. Le mettre dans une casserole, le recouvrir du Riesling auquel on ajoute : - ½ l d'eau environ - la carotte coupée en fines rondelles - les échalotes - le bouquet garni - 1 gousse d'ail entière piquée d'1 clou de girofle, une autre émincée (prendre soin de retirer le germe de chaque gousse) - quelques grains de poivre - le 2ème clou de girofle - sel, poivre Porter à ébullition, puis baisser le gaz et faire mijoter doucement pendant 15 min environ (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau). Laisser refroidir le ris de veau dans son jus de cuisson. Lorsqu'il est refroidi, placer le récipient couvert dans le réfrigérateur jusqu'au lendemain matin. Le ris de veau prendra ainsi tous les arômes.

Jour J Sortir le ris de veau, l'égoutter. Garder le jus de cuisson. Eplucher le ris de veau, retirer la petite peau qui le recouvre et tous les déchets. Le couper en petits dés. Laver rapidement les champignons sous un filet d'eau froide et couper la partie terreuse du pied (ne pas les éplucher afin d'en préserver le goût). Les émincer et les passer rapidement à la poêle dans un peu de beurre afin qu'ils rejettent leur eau. Les égoutter. Sauce Passer le court-bouillon à travers un chinois pour ne garder que le jus qu'on met à chauffer. Dans une casserole, faire fondre 40 g de beurre. Hors du feu, ajouter 40 g de farine. Bien lisser la préparation et mouiller avec environ ½ l de court bouillon. Fouetter le mélange et laisser cuire à feu doux 15 min environ. La préparation doit être un peu épaisse mais pas trop. Ajouter le ris de veau coupé en petits dés, les champignons émincés, bien mélanger et maintenir chaud. Faire réchauffer les croûtes dans un four pas trop chaud, 10 min avant de servir. Pendant ce temps, ajouter 4 cuillerées de crème fraîche à la préparation au ris de veau, bien mélanger. Le tout doit être onctueux. Lorsque les croûtes sont chaudes, les remplir avec la préparation et disposer dessus, à la place du petit chapeau de la bouchée, quelques amandes effilées, légèrement grillées. Le croquant de l'amande contrastera harmonieusement avec le moelleux du ris de veau. Le restant de la sauce sera présenté en saucière et chaque convive pourra ainsi se servir.

BOEUF EN DAUBE

Ingrédients

- 1 kg environ de bœuf, la pointe de la culotte ou un morceau d'épaule ou du paleron, etc...
- 1 pied de veau
- 2 ou 3 paquets de couennes roulées
- une douzaine d'échalotes
- 4 à 5 gousses d'ail
- une carotte moyenne coupée
- un bouquet de thym et persil
- sel , poivre
- 2 clous de girofle
- une bonne pincée d'épices
- une bonne cuillerée à soupe de graisse de porc

Préparation

Mettre le tout ensemble dans votre daubière ou autre casserole à couvercle bien ajusté ; couvrir de 3 verres de vin et d'un verre d'eau. Faire prendre l'ébullition et l'entretenir tout doucement. Si une heure avant de servir, la sauce paraissait un peu trop abondante, découvrir et activer le feu pour faire réduire. Se méfier que rien ne s'attache au fond de la casserole. On peut ajouter sur la fin un verre à liqueur d'armagnac ou de bonne eau-de-vie, le fumet en sera plus savoureux. Retirer le bouquet, les carottes : échalotes et ail doivent avoir à peu près fondu. Servir dans un plat chaud.

FORMATIONS GRÉGOIRE
UN PATRIMOINE ÉDUCATIF EXEMPLAIRE

Rendez-vous avec les métiers d'artisanat où savoir-faire traditionnels et techniques modernes sont associés.

Au sein de l'Ecole GRÉGOIRE-FERRANDI, les formations dites « GRÉGOIRE » sont issues d'une longue tradition puisqu'elles étaient déjà en partie enseignées en 1924, dans l'un des premiers « Atelier-Ecole » de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris.
Aujourd'hui, 100 jeunes sont formés chaque année à ces métiers traditionnels que sont la tapisserie d'ameublement et la sellerie-maroquinerie.
Dans ces 2 secteurs, l'école occupe une position de leader.

-dans les **métiers du cuir**, elle offre une véritable filière, du CAP/BEP maroquinerie au BAC PRO artisanat et métiers d'art /option vêtements et accessoires de mode-maroquinerie. Elle est également la seule en région parisienne, à proposer cette formation avec une double compétence en sellerie (techniques de la couture main) et en maroquinerie (techniques de la piqûre machine).
-dans les **métiers de la tapisserie**, l'école prépare les jeunes titulaires du CAP couture et décor (rideaux, voilages, coussins etc) ou du CAP garniture et décor (sièges) au BAC PRO artisanat et métiers d'art/option tapisserie d'ameublement. Cette formation se déroule en 2 ans, par la voie de l'apprentissage, une formule que nous sommes les seuls en France à offrir. Le contenu du programme permet aux futurs professionnels d'acquérir la double compétence en couture et en garniture.
-en **aménagement et décoration d'intérieur,** FORMAdéco est un programme spécifique pour adultes. Décliné en modules « à la carte « et cumulables, il constitue une offre de formation personnalisée, en fonction des acquis, des besoins en compétences et des projets professionnels ou personnels des stagiaires.

MADELEINES

Ingrédients

Quantité pour 60 pièces soit 5 plaques de 12 madeleines

Œufs	**300 g**	Blanchir
Sucre	**350 g**	
Sucre inverti ou miel	**50 g**	
Lait	**250 g**	Ajouter
Vanille zestes de citrons	**QS**	
Farine	**550 g**	Tamiser ensemble
Poudre levante	**20 g**	
Beurre (fondu froid)	**250 g**	Ajouter
POIDS TOTAL	**1770 g**	

Préparation

Laisser reposer l'appareil 1h30

Beurrer les moules avec du beurre pommade puis les fariner ou mettre de la fécule.
Garnir à la poche, douille unie ∅ 10, au ¾ de la hauteur.
Cuisson : Mettre les plaques à même le four à 250°C, puis finir la cuisson à 200°C.

A la sortie du four, démouler puis envelopper encore chaud dans un plastique.

PÂTE A CROISSANTS

Ingrédients

Quantité pour 10 croissants et 9-10 pains au chocolat

Farine T45 (gruau)	**250 g**	**Pétrissage :** 4 min. en 1ère vitesse 5-7 min. en 2ème vitesse
Farine T55	**250 g**	
Sel	**10 g**	
Sucre	**50 g**	
Poudre de lait	**30 g**	
Améliorant	**5 g**	
Eau	**280 g (du refroidisseur)**	
Levure	**15-20 g**	
POIDS DETREMPE	**890 g (peser 800-850 g)**	
Beurre de tourage	**250 g**	(1/3 à 1/4 du poids de la détrempe)
POIDS TOTAL	**1050-1100 g**	

Préparation

Pour un pétrissage de 500g de farine, peser 800g de détrempe et 250 g de beurre
-Donner 1 tour portefeuille + 1 tour simple + repos
-Mettre le pâton à la dimension 30/40 cm (1/2 plaques) pour un refroidissement plus facile
-Couper en 2.
-Détailler

L'ÉCOLE GRÉGOIRE-FERRANDI accueille chaque année 1500 étudiants, élèves ou apprentis en formation initiale et 1600 adultes en formation continue.

Les treize métiers proposés couvrent trois grands secteurs :

- **la restauration, l'alimentation et la distribution,**
- **l'aménagement et la décoration d'intérieur**
- **l'artisanat et la publicité sur le lieu de vente.**

Les diplômes préparés vont du CAP au BAC +2.
88% des jeunes diplômés sont embauchés dans les 6 mois suivant la fin de leur formation.

www.egf.ccip.fr