

TOP CHEF

Sors tes couverts !



Le seul journal qui change de nom à chaque parution, chaud devant!
32e édition - Toussaint 2010



Un grand cru pour fins gourmets !

Tablier blanc, pantalon pied-de-poule, sabots (ou des crocs pour être à la mode), Animagique enfle sa tenue de cuisinier.

Enfin, on préférerait dire de Grand Chef !

Ces (ani)magiciens de la gastronomie à qui l'ont donne ou retire des étoiles...

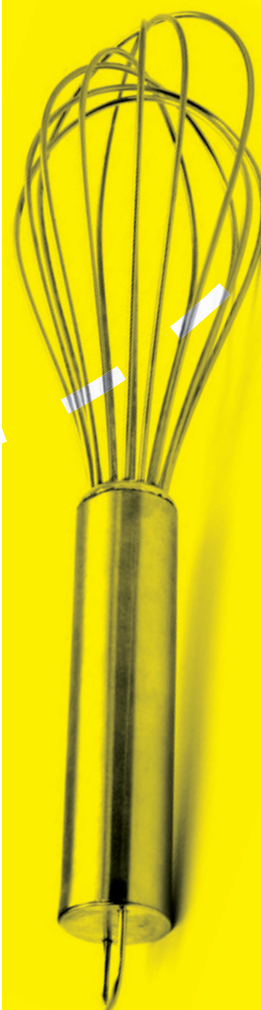
Pas question de parler de formation fast food à la "Tricatel". Non, Madame, Monsieur ! Nous visons LA qualité, version "Duchemin" ou "Gusteau". Un petit rat sous la toque, et hop, une simple soupiette se transforme en un délice du palais.

Dans nos casseroles, une soirée "Top Chef", le samedi soir. Pas besoin de préparer, vous serez nos jeunes recrues derrière le poelon ou au fourneau. Attention ! Comme d'habitude, tenue de circonstance exigée dès l'accueil au centre de Marbehan à 14h00, pas avant.

Dimanche et lundi, deux veillées pour le prix d'une ! Les deuxièmes années seront coupées en deux pour... deux fois plus de plaisir. N'oubliez pas vos ustensiles ! Car cette fois, c'est vous qui serez en salle comme en cuisine.

Enfin, pour assaisonner le tout, nous rouvrons l'académie des Coordinateurs et les ateliers programmation le mardi matin.

Il n'y aura pas de spécialisations cette année. Nous nous concentrons sur nos meilleurs produits pour faire de cette nouvelle session un grand cru pour fins gourmets !



Ingrédients

Arnaud

L'étoilé, celui qu'on écoute en arrivant. On s'incline devant lui. Respect total de la part des comis. Il est apparu en cuisine bien avant le cuivre et même avant le feu. S'il faut marcher un peu et faire le tour de la cuisine plusieurs fois pour trouver une forêt noire, il sera partant.

Céline, dite « Cel » et même « Sel »

Le sel peut paraître banal. Mais le nôtre est beaucoup plus épicé. Précise, elle trouve les bons ingrédients. Si vous mettez de la moutarde dans votre compote, elle sera là pour parfaire votre recette.

Greg

Maître en cuisine moléculaire. Quand il faut couvrir une casserole, il vous trouve le chapeau qu'il faut. Et même si dedans ça bouge comme des molécules en fusion, il le trouvera.

Helena

Elle a grandi dans une famille qui sait recevoir. Faire 32 tartes en une après-midi, pas de problème! Et s'il y a des plats à faire en plus, elle est là aussi. Toujours présente pour un coup de main, de l'amuse-gueule au dessert !

Hervé

Le «Chef», celui qui pousse son équipe à vous concocter des plats encore plus raffinis, encore plus recherchés. Mettre les mains à la pâte n'est pas un problème pour lui qui a toujours l'ustensile qu'il faut.

Sébastien, dit « Highlander »

Pour bien cuisiner, il faut préparer les lieux. Et pour les préparer, il faut les connaître. Seb va vous faire découvrir votre cuisine de fond en comble, de la grande armoire au petit tiroir à couverts.

Jean-Pol, dit « Jipé »

Le marathonien de la brigade. Pendant que ça cuit, il court. Il dresse les plats, toujours en courant. Mettre la table et servir, encore en courant. Il ne s'arrête jamais, sauf quand c'est le temps des crises...

Julie, dite « Ju »

La chef-classement. Vous avez besoin d'une recette et vous ne savez plus où elle se trouve, avec Ju, vous allez comprendre que le plan de travail doit être rangé! Et les recettes à leur place. N'oubliez pas de lui donner le menu à temps.

Nicolas, dit « Léon »

Chez lui, ça migeotte... Ca réfléchit... Et puis, hop c'est parti. Sa recette sera réussie, c'est certain. Et quand il faut qu'il improvise et qu'il s'éclate sur une recette, il a une longueur d'avance. Lapin à l'Orval ou jambon de Saint-Hubert, il n'a pas son pareil pour une bonne surprise.

Laurent, dit « Lolo »

Le goûteur, le serveur, le cuistot, le livreur, le dresseur, le balayeur, ... Personne ne sait ce que Lolo ne fait pas. Dans sa cuisine, il est maître de tout. Le chef qui connaît ses recettes et qui les fait partager à tous avec la même passion.

Nathalie, dite « Nath »

Un sacré don pour essayer une recette qu'elle vient de pondre. Et ça marche... Très manuelle, elle fait ses pâtes elle-même. Avec un peu de jambon de parme, des tomates cerises, de l'huile d'olive et des copeaux de parmesan... Waouh...

Nicolas, dit « Nico ».

Le spécialiste des banquets et des grands espaces. Avec une petite pomme et un kiwi, il saura vous faire faire un grand jeu du tonnerre. Il vous sera d'une aide précieuse pour décoder les recettes du grand nord.

Philip, dit « Phil »

Le livre des recettes folkloriques.. Il fait danser les poireaux avec les haricots, les soles avec les rougets. Rien ne lui résiste. Avec lui, une recette se lit de gauche à droite, mais souvent de droite à gauche.

André-Paul, dit « Polo »

Le psy de la brigade. Avec lui, les oignons sont coupés fins, même si c'est dur.

Sophie, dite « So »

Avec elle, les petits plats sont toujours dans les grands et le service parfait. Elle vous fera découvrir des mets inconnus dans son chez elle si accueillant. Une lève-tôt qui n'a pas peur des préparations, même pour les soirées.

Vincent, dit « Vince »

Celui qui lit les recettes mieux que tout le monde, mais qui mets aussi l'ambiance en salle. Resto chic ou à la bonne franquette, Vincent vous accueille de mains de maître.

Virginie, dite « Virge »

Vous chantez comme des casseroles? Bienvenus! Avec Virginie, vous allez chanter comme des casseroles en cuivre, les meilleurs du marché !

Xavier, dit « Xa »

Le futur grand chef de la troupe. Il a déjà sa place dans un restaurant presque étoilé. Il donnera de sa créativité pour faire des menus hors du commun. Avec lui, l'étoile n'est vraiment pas très loin.

Laura :

Pour une cuisine différente. Un savant mélange de traditions finlandaises et de découvertes belges. Elle vous prépare des salades royales, mais ne vous en raconte jamais.

Thomas : dit PoM :

Rendez-vous avec lui pour dresser les plus belles pièces-montées, faire les plus beaux plis de serviettes mais aussi gérer les clients mécontents.

Charles

Le petit dernier de la brigade. Une entrée remarquée qui a sévit à tous les services lors du stage de Pâques. Un être précieux pour un coup de mains efficace au fouet!

Séverine

Avec Séverine, cuisine rime aussi avec l'avant et l'après. Faire les courses et nettoyer la cuisine, ça fait partie du job. Elle vous expliquera donc qu'une petite journée, c'est aussi faire dormir les ingrédients. En gros, notre spécialiste de la cuisine 24h/24.



Préparation

À ne pas oublier !

Voici la recette pour nos rejoindre en cuisine ce samedi 30 octobre à partir de 14h!

Pas de wagon-restaurant style Orient-Express à la SNCB, alors lors de votre voyage jusqu'à Marbehan prenez vos tartines !

Toques, tablier et ustensiles (non dangereux) autorisés !

La formation se déroulera du samedi 30 octobre (accueil à partir de 14h) au mardi 2 novembre à 16h00.

Voici l'adresse :

Centre de formation de la Communauté Française
23, rue du Chenel à 6724 Marbehan

En voiture :

E411 Namur-Luxembourg, sortie 28a, direction Marbehan/Rulles.

Après 3Km, prendre à droite, la P7.

A Rulles, prendre à droite la N897 (Rue Maurice Grévisse).

Continuer sur cette N897 vers Marbehan.

Traversez le village, vous êtes dans la rue du Chenel.

Via les transports en commun



ATTENTION : Des travaux importants sont annoncés sur la ligne Namur-Luxembourg le WE du 30 octobre entre Grupont et Libramont (juste avant Marbehan). A l'heure d'écrire ces lignes les répercussions exactes et/ou les alternatives proposées par la SNCB ne sont pas encore connues. Consultez www.sncb.be pour vérifier votre itinéraire avant votre départ.

La situation est annoncée « normalisée » pour les retours du 2 novembre.

- De Bruxelles-Central : à 10h37 prendre le train à destination de Luxembourg, arrivée à Marbehan à 13h03.
- De Gembloux: prendre le train à 11h27 à destination de Luxembourg, arrivée à Marbehan à 13h03.
- De Namur: prendre le train à 11h41, à destination de Luxembourg, arrivée à Marbehan à 13h03.
- De Charleroi - Sud : prendre le train à destination de Namur à 10h41, arrivée à Namur à 11h20 puis prendre le train à destination de Luxembourg à 11h41, arrivée à Marbehan à 13h03.
- De La Louvière - Sud : Prendre le train à destination de Liège-Palais à 10h22, s'arrêter à Namur à 11h20. Prendre le train à 11h41, à destination de Luxembourg, arrivée à Marbehan à 13h03.
- De Liège - Guillemins : Prendre le train à destination de Tournai à 10h50, s'arrêter à Namur à 11h36. Prendre le train à 11h41, à destination de Luxembourg, arrivée à Marbehan à 13h03.
- De Villers-la-Ville : Prendre le train omnibus vers Ottignies à 10h23. Arrivée à Ottignies à 10h38.
- D'Ottignies prendre le train vers Luxembourg à 11h15. Arrivée à Marbehan à 13h03

De la gare de Marbehan, il te faudra marcher quelques minutes : Prendre la Grand Rue en face de la gare. Prendre la deuxième à droite (Rue de l'Eglise). Continuer tout droit, tu arrives dans la rue du Chenel, le centre est au n°23.

Pour le retour, un train part toutes les heures vers Namur et Bruxelles.

Pour que ton séjour dans notre cuisine soit agréable, tu apporteras :

- Ton déguisement de parfait cuistot
- Ton sac de couchage, ton drap housse (matelas 1 personne) et ta taie d'oreiller
- Tes pantoufles
- Ton équipement de sports
- Tes vêtements de pluie
- Ta lampe de poche, tes bottes ou tes bottines (pour une éventuelle préparation de nuit)
- Si tu en as, ta guitare et ton chansonnier
- Un bic, des feuilles et une farde A4
- Du petit matériel de base « bricolage » : ciseaux, tube de colle, crayons, etc
- Ta carte d'identité et ta carte SIS (à garder précieusement dans ton sac en cas d'accident)
- Tous tes documents manquants pour ton dossier secrétariat (sans quoi le chef va se fâcher)

Réinscription :

OBLIGATOIRE pour les animateurs qui passent en deuxième année !
Renvois ce talon, accompagné de ta fiche médicale complétée (celle fournie dans la farde rouge secrétariat distribuée à chacun à Pâques l'année passée) ainsi que ton rapport de stage si pas encore rendu, au secrétariat:

Julie Bresmal

Rue Joseph Suars, 4 – 5030 Sauvenière

Si ces documents ont déjà été renvoyés, un mail de réinscription suffit : secretariat@animagique.be

Nom:.....

Prénom:.....

Adresse:.....

.....

GSM:.....

Adresse mail:.....

Signature

Pour ceux qui sont dans l'impossibilité de participer à cette formation en tout ou en partie, une attestation officielle (école, boulot, stage ou ...) est OBLIGATOIRE .

Elle doit nous parvenir AVANT le début de la formation au secrétariat.

NB : Si ce n'est pas encore fait, n'oublie pas de verser les 249 euros pour cette année académique au numéro de compte : 068-2295371-87 avec ton nom et ton année de formation en communication !!!

!! ATTENTION !!

Si certains d'entre vous ont un régime particulier (végétarien, végétalien, sans porc, etc) il est impératif de nous prévenir au plus vite(0497/48.88.76 ou julieb@voo.be)!

Les cuisinières du centre qui nous accueille exigent ce type de réservations AVANT le début de la formation. Bon appétit !

Le Règlement d'Ordre Intérieur

1. L'inscription devient effective par le paiement du solde si possible un mois avant le début de la session. Toute personne qui ne sera pas en règle administrativement ne pourra pas participer aux activités (refus d'entrée).
2. En s'inscrivant, le stagiaire s'engage à participer à toutes les activités reprises au programme de la formation et aux stages pratiques selon les modalités définies par le centre d'accueil.
3. La notion de participation se veut dynamique. Le stagiaire s'engage à participer de façon proactive aux différents ateliers proposés. Il veillera également à porter une attention particulière à rechercher et à adopter les comportements adéquats lors des différents moments de la formation.
4. Les locaux mis à disposition des différents groupes sont à leur charge tant en session qu'en stage. Les frais occasionnés par bris et dégâts sont à charge de celui qui les a causés.
5. Aucune sortie n'est autorisée pendant la durée de la session ou du stage si ce n'est avec l'autorisation explicite du chef de session.
6. Les dortoirs et chambres à coucher ne sont pas mixtes et sont exclusivement destinés au repos. Réunion et visites sont interdits dans ces locaux.
7. Les activités s'achèvent à 23h ; le couvre feu est établi à 24h. De 23h à 8h, le calme doit régner sur le domaine qui nous accueille.
8. L'apport de boissons alcoolisées est interdit au domaine, de même que l'apport et la consommation de drogues, même douces.
9. Outre ces quelques points, le stagiaire s'engage à respecter le règlement d'ordre intérieur du centre qui l'héberge. Prévention incendie entre autre.
10. La non-observation d'une de ces clauses peut entraîner le renvoi sans remboursement et la perte du brevet escompté.

