

LE JOURNAL DES ANIMATIONS



Spécial Fraîch'Attitude 2017



Edito :

Pour cette deuxième édition, vous avez été plus nombreux à participer et à faire vivre cet événement.

Vos créations redoublent d'originalité et de créativité.

Un grand merci à tous les participants du concours, au personnel des établissements pour leur accueil, à Eric GOEFFERT pour l'animation des ateliers sculpture et enfin aux convives pour leur participation.

A l'année prochaine pour une nouvelle édition ! Bonne lecture !

Sommaire :

- L'édito
- Les ateliers de sculpture sur fruits et légumes frais
- Le concours de cuisine « adulte / PA »
- Le concours de cuisine « enfant »

Les ateliers de Sculpture sur fruits et légumes frais



Dans ce numéro :

Les ateliers de sculpture	Page 1
Concours de cuisine « adulte / personne agée »	Page 2 à 3
Résultat du concours « adulte / personne agée »	Page 4
Concours de cuisine	Page 4
Résultat du concours « enfants »	Page 7
Pèle mêle	Page 8



Le concours de cuisine : revisiter les fruits et les légumes

Chaque chef participant devra mettre à l'honneur des fruits et des légumes en **créant une recette pour une entrée, un plat ou un dessert** en utilisant au minimum :

1 légume au choix parmi les 3 suivants : céleri / aubergine / fenouil

2 fruits au choix parmi les 3 suivants : rhubarbe / melon / kiwi

Le reste des ingrédients, la décoration et la vaisselle reste à la libre interprétation du chef.

Le plat devra être servi aux convives **pendant la semaine du 16 au 23 juin**.

Ces derniers jugeront le plat au moyen **d'un questionnaire** mis à leur disposition. **Les recettes seront notées sur leur originalité, leur goût et leur présentation.**

Catégorie adulte / personne âgée :

Les participants sont :

- ◇ Blandine LIMA : EIM HANDAS à VIRIAT (01)
- ◇ Anne DJOMKAM et son équipe : Foyer SAINT FRANCOIS—SAINT JULIEN (21)
- ◇ Arnaud DILLAR et son équipe : Résidence NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE à VARENNES VAUZELLES (58)
- ◇ Maxime COURAULT, COMETTI Jean Marc et son équipe : FAM du Moulin à ALLINGES (74)

EIM HANDAS à VIRIAT (01) :

1. **Filet de cabillaud, caviar d'aubergines, jus de céleri et chips de fenouil**
2. **Duo de gelée de kiwi et mousse de melon, chiffonnade de jambon cru**

Par Blandine LIMA

Duo de gelée de kiwi et mousse de melon, chiffonnade de jambon cru.



Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 3 kiwis
- 3 feuilles de gélatine
- 2 melons

- le jus d'un citron
- 20cl de crème fleurette
- 30g de sucre glace
- 3 feuilles de gélatine

Gelée de kiwi :

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Mixer les kiwis, faire fondre les feuilles de gélatine au bain-marie puis les incorporer à la purée de kiwi.

Répartir la préparation dans le fond des verrines, réserver au frais.

Mousse de melon :

Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Mixer les melons jusqu'à obtention d'une purée fine. Verser-la dans un saladier.

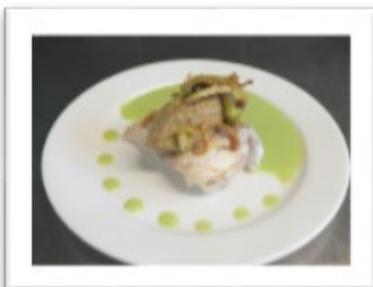
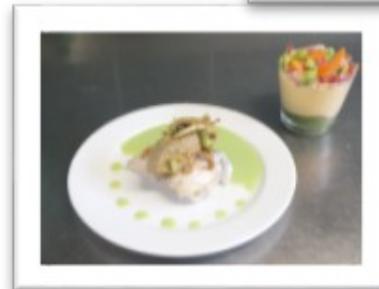
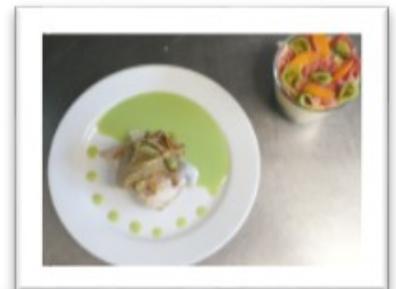
Filet de cabillaud, caviar d'aubergines, jus de céleri et chips de fenouil

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 3 aubergines
- 2 gousses d'ail
- le jus d'un citron
- huile d'olive
- sel, poivre, paprika, cumin
- 1 céleri branche
- le jus d'un citron vert

Porter le jus de citron à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine essorées et les faire fondre. Verser le jus de citron dans la purée de melon et mélanger. Monter la crème fleurette en chantilly ferme, ajouter le sucre glace en pluie et continuer de fouetter. Incorporer-la à la purée de melon. Répartir la mousse dans les verrines et réserver au réfrigérateur 3 heures. Ajouter le jambon cru en chiffonnade au moment de servir, ainsi que des lamelles de kiwi et melon.



Pour le caviar d'aubergines :

Couper les aubergines en deux, faire des incisions dans la chair, puis les assaisonner avec l'ail, l'huile d'olive, le sel, le poivre, le cumin et le paprika.

Cuire au four à 180°C pendant 45 min. Oter la chair des aubergines et les mixer avec le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au frais.

Pour le jus de céleri :

Passer le céleri à la centrifugeuse pour en récupérer le jus. Ajouter le sel, poivre et le jus de citron vert.

Pour les chips de fenouil :

Emincer le fenouil. Faire frire les lamelles dans l'huile. Assaisonner.

Dresser le plat :

Dresser le filet de cabillaud froid sur une assiette. Disposer une quenelle de caviar d'aubergines sur le filet. Déposer des points de jus de céleri autour du poisson, parsemer de chips de fenouil. Déguster.

RESIDENCE NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE A VARENNES VAUZELLES (58) :**1. Mille feuilles aubergine / fenouil****2. Eclair melon / kiwi**Par Arnaud DILLAR
et son équipe**1. Mille feuilles aubergine / fenouil****Ingrédients : pour 100 personnes**

- Aubergine
- Fenouil
- Lait
- Beurre
- Farine

Progression :

1. Faire griller des tranches d'aubergines coupées dans leur longueur.
2. Préparer une béchamelle et faire infuser le fenouil préalablement râpé.
3. Monter les tranches d'aubergines en mille

**2. Eclair melon / kiwi****Ingrédients : pour 100 personnes**

- Melon 15 pièces
- Kiwi
- Gélatine : 44 feuilles

Progression :

1. Préparer une pâte à chou
2. Préparer un bavaise kiwi—melon
3. Faire un glaçage en sucre glace

**FOYER SAINT FRANCOIS—SAINT JOSEPH A DIJON (21) :****Bouquet Douceur****Bouquet douceur :**

Recette pour 62 personnes :

Ingrédients :

- Fenouil
- Melon
- Kiwi
- Préparation de mousse neutre
- Génoise nature
- Crème chantilly
- Sel
- Sucre
- Caramel
- Framboises

1. Préparer : un coulis de kiwis, des tagliatelles de kiwi, une purée

de melon, une brunoise de melon, une purée de fenouil, une chantilly.

2. Réaliser : une mousse de melon, une mousse de fenouil et une brunoise de melon.

3. Monter le gâteau : génoise / coulis kiwi / appareil de melon / génoise / mousse fenouil / tuile caramel / framboise / tagliatelles de kiwi.

4. Décorer l'assiette avec du coulis de kiwi et de la purée de fenouil.



Par Anne DJOMKAM

FAM DU MOULIN à ALLINGES (74) :**Filet mignon de porc sauce rhubarbe, écrasé de pomme de terre aux croquants de céleri, flan d'aubergines****Filet mignon de porc sauce rhubarbe, écrasé de pomme de terre et céleri, flan d'aubergines**

Recette pour 50 personnes :

Ingrédients :

- Filet mignon de porc
- Vinaigre balsamique
- Miel
- Rhubarbe

- Pomme de terre
- Céleri branche
- Beurre
- Crème
- Aubergines
- Ail
- Basilic
- Oeufs

1. Cuire le filet mignon.
2. Faire réduire le vinaigre balsamique avec le miel et la compotée

de rhubarbe, assaisonner.

3. Faire revenir l'aubergine en dés avec l'ail et le basilic.

4. Préparer l'appareil à flan.

5. Faire frire légèrement le céleri préalablement coupé en dés et l'ajouter à l'écrasé de pomme de terre.

6. Dresser.



Par Jean Marc COMETTI

Résultats du concours :

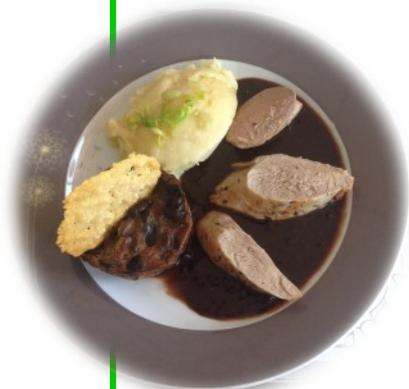
Avec une moyenne de 18.34 sur 20, le gagnant du concours dans la catégorie « adulte / personne âgée » est ..

Maxime COURAULT, Jean Marc COMETTI et son équipe avec

Filet Mignon sauce rhubarbe, écrasé de pommes de terre aux croquants de fenouil et flan d'aubergines

Félicitations aux gagnants qui remportent chacun, 5 chèques « cadeau » d'un montant total de 100 €.

Merci aux participants pour leur implication et leur créativité !



Concours ADULTE

ETS	POINTS	NB RETOUR	MOYENNE TT
EIM HANDAS	523	30	17.43
RESIDENCE NOTRE DAME DE LA PROVIDENCE	135	8	16.87
FOYER SAINT FRANCOIS—SAINT JOSEPH	1117	62	18.01
FAM DU MOULIN	422	23	18.34



Catégorie enfants :

Les participants sont :

- ◇ Nestor MAGNIEN : Cantine scolaire de CRONAT (71)
- ◇ Agnès COLIN : cantine scolaire de ST YAN (71)
- ◇ Sylvie BRETON : cantine scolaire de SAINT ANDRE LE DESERT (71)
- ◇ Vivien SCHORSCH : cantine scolaire de SENNECEY LE GRAND (71) - *recette et photos non disponibles*
- ◇ Isabelle KAIRE : Groupe scolaire de LOUHANS—CHÂTEAURENAUD (71)
- ◇ Sandrine ANDRE : Groupe scolaire de LOUHANS—CHÂTEAURENAUD (71)
- ◇ Christelle BACHELET : Groupe scolaire BEAUREPAIRE—SAILLENARD (71)
- ◇ Murielle RIVIERE : Groupe scolaire BEAUREPAIRE—SAILLENARD (71)
- ◇ Delphine MARIOT : Foyer de l'Enfance de MACON (71)

Cantine scolaire de CRONAT (71) :

Aumônière de kiwi et son gaspacho de melon

Aumônière de kiwi et son gaspacho de melon :

Ingrédients :

- Melon
- Kiwi
- Pâte à crêpe

Progression :

1. Réaliser un caviar d'aubergine au four.
2. Réaliser la pâte à crêpe le caviar d'aubergine.

3. Tailler les kiwis en cubes
4. Garnir les crêpes de cubes de kiwi.
5. Monter les crêpes en aumônière.
6. Mixer le melon avec les feuilles de menthe et un peu d'eau.
7. Dresser et servir.

Par Nestor MAGNIEN



Cantine scolaire de SAINT YAN (71) : Le Délice d'Agnès

Par Agnès COLIN



Le Délice d'Agnès :

Pour 70 personnes :

Ingrédients :

- 750 g de chocolat
- 500 g de poudre à chantilly
- 200 g de sucre
- 3 aubergines
- Kiwi
- 3 kg de rhubarbe
- 100 g de beurre

Progression :

1. Préparer la mousse au chocolat.
2. Préparer les chips d'aubergines : faire bouillir 3 aubergines. Les trancher et les faire tremper 2/3 minutes dans le sirop tiède. Cuire 40 min à 120°C et retourner à mi-cuisson.
- 3.3. préparer la compotée de rhubarbe : couper la rhubarbe en cubes et la faire cuire dans le beurre. Rajouter le sucre.
4. Dressage : dans un ramequin dresser la compotée, puis une

quenelle de mousse au chocolat, une chips d'aubergine et enfin une rondelle de kiwi.

Photo non disponible

Cantine scolaire de SAINT ANDRE LE DESERT (71) : Cake du soleil

Cake du soleil :

Pour 76 parts :

Ingrédients :

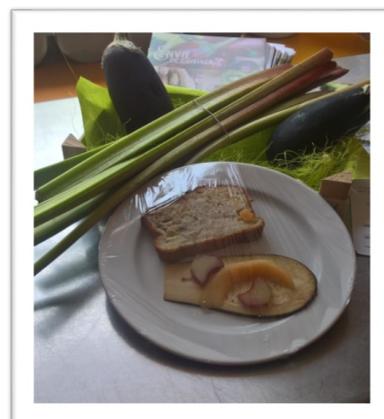
- Aubergines
- Rhubarbe
- Melon
- Pâte à cake : œuf, farine, œuf, levure chimique

Progression :

1. éplucher et couper la rhubarbe en petits tronçons. Les poêler.
2. Rajouter le melon préalablement coupé en cubes. Laisser légèrement caraméliser.
3. Mélanger le tout dans la pâte à cake.
4. Faire griller les aubergines et les rajouter sur la pâte avant cuisson.
5. Cuisson 25 min à 180°C.



Par Sylvie BRETON



Groupe scolaire de LOUHANS - CHATEAURENAUD (71) : Œuf florentin revisité

Œuf florentin revisité :

Pour 80 personnes :

Ingrédients :

- 1 l de kiwi
- 250 gr de mascarpone
- 100 gr d'épaississant
- 4 melons
- crème
- fenouil
- sel

Progression :

1. Éplucher, tailler le fenouil. Le blanchir dans de l'eau salée, égoutter le fenouil en réservant l'infusion.

2. Verser cette infusion refroidie dans la crème, réserver au frais. Vérifier l'assaisonnement.

3. Éplucher les kiwis, les mixer.
4. Ajouter le mascarpone, foisonner la préparation afin d'obtenir une mousse.
5. Sécuriser la texture avec l'épaississant.
6. Confectionner des billes de melon avec la cuillère parisienne.
7. Monter la crème de fenouil en chantilly.
8. Dressage : dans un ramequin déposer la mousse de kiwis puis les billes de melon.

Au choix :
soit entourer les billes de melons

avec la chantilly de fenouil
soit dresser cette chantilly en verrière.

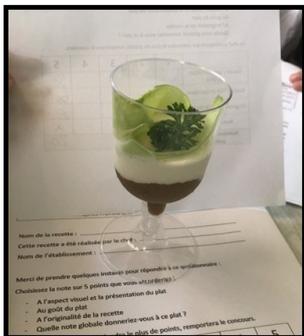


Par Sandrine ANDRE

Groupe scolaire de LOUHANS - CHATEAURENAUD (71) :

1. Caviar d'aubergines et mousse de fromage frais et concombre
2. Tiramisu kiwi - spéculoos et boules de melon

Par Isabelle KAIRE

1. Caviar d'aubergine et mousse de fromage frais au concombre :

Pour 80 personnes :

Ingédients :

- 10 oignons
- 40 aubergines
- 10 càc de canelle
- 10 concombres
- 4 kg de Saint Môret®
- 4 litres de crème liquide,
- Sel, poivre, huile d'olive

Progression :

1. Éplucher et émincer les oignons. Éplucher et tailler les aubergines en dés.
2. Faire suer les oignons dans l'huile d'olive. Ajouter la canelle, sel et poivre. Cuire à couvert sur doux pendant 30min. Ajouter de l'eau si nécessaire.

En fin de cuisson, mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Laisser refroidir.

3. Laver le concombre. Avec une mandoline le tailler en tranches fines dans le sens de la longueur.
4. Batta la crème et ajouter le fromage frais. Monter la préparation en chantilly. Poivrer et saler si nécessaire.
5. Dresser les verrines en commençant par le caviar d'aubergines puis la mousse de St Môret®. Déposer harmonieusement les tranches de concombre.
6. Placer au réfrigérateur 1h mini.

**Ingédients :**

- 80 kiwis
- 30 oeufs
- 800 g de sucre
- 3.5 kg de mascarpone
- 20 càs de sucre

Progression :

1. Écraser les speculoos, et les répartir dans le fond des verrines.
2. Mixer la chair des kiwis avec les 20 càs de sucre.
3. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre restant jusqu'à blanchiment.
4. Ajouter le mascarpone puis incorporer les blancs montés en neige.
5. Verser la préparation au kiwi dans les verrines, recouvrir de crème puis saupoudrer de spéculoos.
6. Placer 4h au frais avant de servir.

2. Tiramisu kiwi - spéculoos et boules de melon

Pour 80 personnes :

**Groupe scolaire de SAILLENARD - BEAUREPAIRE (71) : Tarte d'aubergines thon - tomate****Tarte d'aubergines thon - tomate****Ingédients :**

- Aubergine
- Thon
- Tomate
- Œuf
- Crème
- Persil, sel, poivre
- Huile d'olive, vinaigre balsamique
- Roquette
- Tomate cerise
- Pâte feuilletée
- Gruyère râpé

Progression :

1. Cuire les aubergines à la poêle.
2. Mélanger : le thon, les œufs, la crème, la tomate et les assaisonnements.
3. Verser l'appareil sur la pâte feuilletée.
4. Déposer les rondelles d'aubergines grillées, sur l'appareil.
5. Cuisson au four 180 °C pendant 30min.
6. Dressage : déposer une part de part, la roquette et les tomates.

Par Christelle BACHELET



Groupe scolaire de SAILLENARD - BEAUREPAIRE (71) : Tiramisu kiwi melon

Tiramisu kiwi melon :

Pour 50 personnes :



Ingrédients :

- Crème fraîche liquide
- Mascarpone
- Vanille
- Sucre glace
- Speculoos

- Melon
- Kiwis

Progression :

- 1.Écraser les speculoos, les déposer au fond des coupes.
- 2.Faire une chantilly avec le mascarpone, déposer une couche sur le biscuit.
- 3.Couper en dés le melon et les kiwis, ajouter dans les coupes.
- 4.Recouvrir avec la chantilly restante et saupoudrer de miettes de speculoos.
5. En décoration, faire une fleur de lotus et deux boules de melon à déposer à côté.



Par Murielle RIVIERE

Foyer de l'Enfance de MACON (71) : Crème de rhubarbe au kiwi et son moelleux fenouil

Par Delphine MARIOT



Crème de rhubarbe au kiwi et son moelleux fenouil :

Pour 8 personnes :

Ingrédients :

- 500 g de rhubarbe
- 50 g de sucre +150 g
- 2 kiwis
- 10 cl de crème
- 300 g de fenouil
- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 3 oeufs

Progression :

- 1.Nettoyer la rhubarbe. Faire chauffer 1L d'eau, la verser sur la

rhubarbe et laisser tremper 5 min, egoutter (garder le jus de cuisson).

2. Cuire la rhubarbe avec 2 c à soupe d'eau et le sucre. Il ne doit pas rester d'eau.

3.Mixer le kiwi et le mélanger avec l'eau de la rhubarbe.

4.Monter la crème en chantilly, incorporer le kiwi et la rhubarbe.

5.Couper le fenouil et le cuire à la vapeur.

6.Mélanger le sucre et jaunes d'oeuf, le beurre fondu, la farine.

7.Mixer le fenouil et l'incorporer à la pâte.

8.Ajouter les blancs en neige.

9.Cuire 25min à 200 °C.

10. Dresser.

Résultats du concours

Avec une moyenne de 19.67 sur 20, le gagnant du concours dans la catégorie « enfant » est :

Nestor MAGNIEN !

Aumônière de kiwi et son gaspacho de melon

Félicitations à Nestor qui remporte 5 chèques « cadeau » d'un montant total de 100 €.

Merci aux participants pour leur implication et leur



Concours SCOLAIRE			
ETS	POINTS	NB QUESTIONNAIRE	MOYENNE
CANTINE DE CRONAT	846	43	19.67
CANTINE DE ST YAN	1156	68	17
CANTINE DE SAINT ANDRE LE DESERT	770	51	15
CANTINE DE SENNECEY LE GRAND	773	55	14
I 13 - GROUPE SCOLAIRE LOUHANS CHATEAURENAUD	1258.5	75	16.78
I 14 - GROUPE SCOLAIRE LOUHANS CHATEAURENAUD	1519	104	14.60
CANTINE DE SAILLENARD	280	15	18.66
CANTINE DE BEAUREPAIRE	1775	92	19.29
FOYER DE L 'ENFANCE	340	20	17

pele mele



Menu tryptique spécial Fraich'Attitude



Assiette décorée—Cantine de SAILLENARD



Réfectoire décoré Fraich'attitude – cantine de CRONAT



Décoration spécial Fraich'Attitude - Cantine de LOUHANS



Nestor MAGNIEN et « ses petites mascottes » - Cantine de CRONAT



Mille feuilles d'aubergines - Cantine de BEAUREPAIRE



Les élèves contents de la cantine de SAILLENARD



Set de table spécial Fraich'attitude



Décoration spécial Fraich'Attitude - Cantine de LOUHANS