



## L'âme de monsieur Gustave EIFFEL toujours présente au «Petit Château»

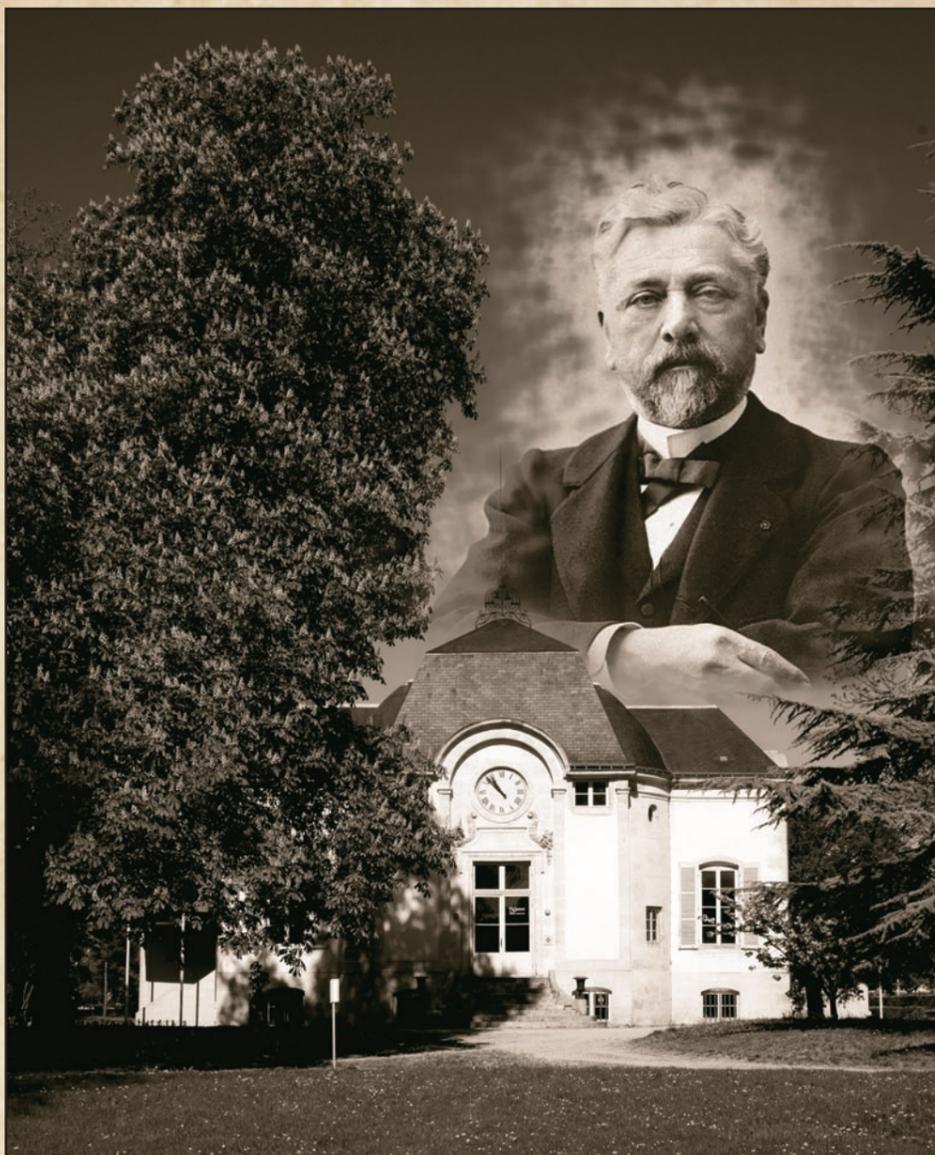
Dans le cadre de notre scolarité en baccalauréat professionnel restauration « production culinaire » et « commercialisation et services en restauration », il nous a été évident, à l'aube du centenaire de la disparition de Gustave EIFFEL de lui rendre hommage.



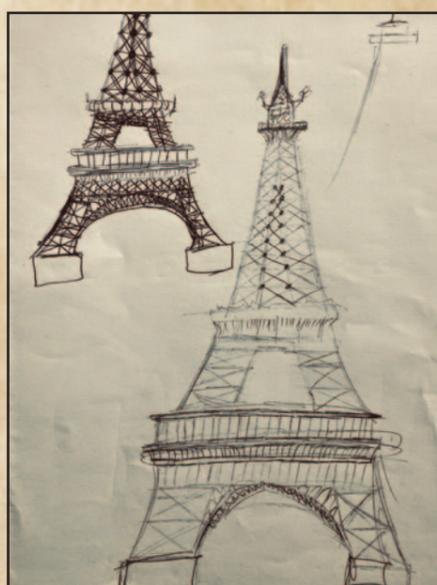
Durant ces deux années scolaires, de 2022 à 2024, dans la matière nommée chef d'œuvre, nous avons réalisé un travail historique, culturel et mémoriel. Nous avons choisi de réaliser un repas en l'honneur de Gustave EIFFEL pour commémorer les 100 ans de sa disparition. Pour cela, nous avons étudié son histoire qui débute à Dijon, son parcours et ses œuvres. Sous la forme d'un ruban pédagogique, nous avons réalisé un travail d'équipe et collaboratif entre la cuisine et le service pour vous proposer le meilleur repas possible.



## Un menu d'exception pour des invités de marque !



Pour nous aider à construire ce projet, différentes sorties pédagogiques ont été organisées. La première, à Lyon, au Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (SIRHA) dont l'objectif était d'enrichir nos recherches concernant le matériel, la décoration, le mobilier, l'animation et les produits alimentaires.



Par la suite, une sortie au « fonds gourmand » de la bibliothèque municipale de Dijon, nous a permis d'accéder à des menus d'époque. Côté cuisine, le travail sur la recherche des produits s'est poursuivi à la « cité internationale de la gastronomie et du vin » couplée à une exposition sur Gustave Eiffel.

Cette deuxième année, nous a permis d'aller à la rencontre de la dame de fer et de découvrir les coulisses du prestigieux Sénat.



Aujourd'hui, c'est avec fierté que nous sommes heureux de vous accueillir pour savourer la finalité de notre projet, en ce patrimoine historique où a vécu Gustave Eiffel.

L'ensemble des élèves de terminale baccalauréat professionnel restauration « production culinaire » et « commercialisation et services en restauration » vous souhaitent un agréable repas.

**« Je vais être jaloux de cette tour. Elle est plus célèbre que moi. »** G. EIFFEL

Homme d'affaires, Industriel, Ingénieur (1832 - 1923)

Dessins réalisés en Arts Appliqués par les classes de Tle BAC PRO Service et Cuisine.

# COMME AU TEMPS DE GUSTAVE EIFFEL...

## Amuse-bouche

**FEUILLETÉ MEURETTE, QUICHE LÉGUMES  
ET CHOUX AU LARD**

\*\*\*

## Mise-en-bouche

**NYPHES À L'AURORE**

\*\*\*

## Entrée

**CROUSTILLANT À LA JOINVILLE**

\*\*\*

## Plat

**SUPRÊME DE POULARDE CONTISÉE SAUCE PÉRIGUEUX,  
GARNITURE BEAUHARNAIS**

\*\*\*

## Dessert

**PAVLOVA AUX AGRUMES**

\*\*\*

## Mignardises

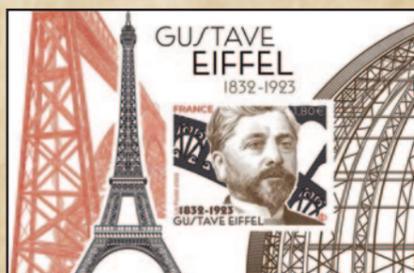
**PÂTE DE COING, MAC'ARAMEL, OPÉRA**

\*\*\*

## Nos vins

**2022 GIVRY " LES GROGNOTS " - MICHEL SARRAZIN ET FILS**

**2022 MARANGES CÔTE DE BEAUNE - MICHEL SARRAZIN ET FILS**



## Recettes d'antan...

### GRENOUILLES

**Nymphes à l'aurore** – Cuisses parées, pochées au vin blanc, refroidies et enrobés de sauce Chaud-froid maigre au Paprika. Rangées en plat creux, ou coupe en cristal, sur couche de gelée au Champagne prise, et entremêlées de feuilles d'estragon et tiges de cerfeuil. Recouvrir de même gelée.

### PETITES SAUCES BRUNES ET BLANCHES, COMPOSEES

**Joinville** – Sauce Normande, finie avec quantité égale de beurre d'écrevisse et de beurre de crevette.

**Périgueux** – Sauce demi-glace à l'essence de truffe et truffe hachée.

### GARNITURES

**Beauharnais** – champignons et petits fonds d'artichauts remplis de sauce Beauharnais : sauce béarnaise avec purée d'estragon et pommes noisette.

*A. Eiffel*

## La petite histoire du cocktail Gustave

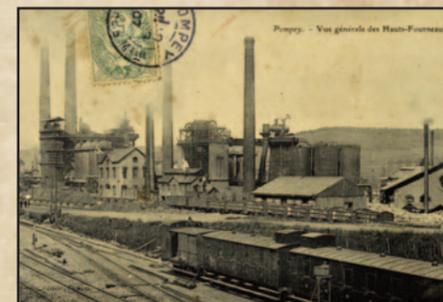
Cocktail mémoriel by Castel qui aurait pu s'appeler « le Petit Armand » du nom de ses créateurs. Il a été élaboré en juin 2023, au bar du Petit Château, en l'honneur de la soirée hommage à Gustave Eiffel du 06 décembre de la même année, à l'occasion du centenaire de sa disparition.

Comme pour la Tour Eiffel, ce cocktail est une invitation aux plaisirs des sens. La verticalité des saveurs est tout d'abord apportée par une note de douceur avec le sirop de fruits de la passion. Le jus de citron vert, quant à lui, apporte la fraîcheur et l'acidulé, et le jus de pamplemousse s'exprime avec une touche d'amertume discrète. Comme pour l'assise robuste des quatre pieds de la Tour Eiffel, la mandarine Napoléon, liqueur de fruits aux mélanges exquis et équilibrés de mandarines d'Andalousie et de cognac de 10 ans d'âge, apporte élégance et puissance olfactive. Compléter de Petite Folie, vin effervescent provenant des vignes du lycée Le Castel, la joie des bulles révélera le cocktail Gustave dans son ensemble. Enfin, comme au troisième étage de la Tour Eiffel, le bleu du ciel azur est apporté par la délicatesse d'une petite fleur bleue : la bourrache. Bonne dégustation mémorielle !

## Un peu d'histoire

**Le fer puddlé de la structure de la Tour Eiffel provient des forges de Pompey en Lorraine (France).**

La Tour Eiffel, Parisienne, a des origines... Lorraine ! Ses 7300 tonnes de charpente métallique ont été produites dans les forges de la ville de Pompey, à partir d'un minerai exploité à Ludres. La Tour Eiffel renferme donc en son cœur une âme Lorraine. Avant 1887, Gustave Eiffel signe un contrat exclusif avec les forges Fould-Dupont, à Pompey, pour la fourniture de tous les fers de la Tour Eiffel. Ils avaient déjà travaillé ensemble et Eiffel était très satisfait de la qualité du fer. C'est ainsi que les 18038 poutrelles de la « Dame de Fer » ont été produites par les forges des hauts fourneaux Fould-Dupont, entreprise très moderne pour l'époque et employait près de 1500 ouvriers.



Les plaques et poutres de fer puddlé ainsi produites étaient ensuite préassemblées dans l'usine Eiffel de Levallois Perret à l'aide de rivets, puis acheminées sur le site de construction de la Tour Eiffel pour montage. A la fin du 19ème et début du 20ème siècle, la Lorraine était le deuxième producteur mondial de minerai de fer, derrière les États-Unis et le premier au niveau européen. Il reste aujourd'hui, malheureusement, peu de traces de ce passé sidérurgique.

On remarque encore aujourd'hui leur plaque "signature" apposée sur un des piliers de la Tour !



Question du constructeur :

Combien de rivets sont posés sur la Tour Eiffel ?

- 810000                       1 450000  
 2010000                     2 500000  
 3020000                     3 500000

