



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS

*Liberté
Égalité
Fraternité*



UNIVERSITÉ ÉCOLE-ENTREPRISE

Palais des congrès du Futuroscope



**Déjeuners
des 7 et 8 octobre 2021**

Présentés par les élèves
du Campus des Métiers
et des Qualifications

**Production culinaire
terre-mer et gastronomie
Nouvelle-Aquitaine**

Les nouveaux Campus des métiers et des qualifications de la filière « Tourisme Hôtellerie Restauration » sont un atout pour la France. L'excellence de leurs formations contribue à la transmission et à la reconnaissance internationale de la gastronomie française.

Chaque année, plus de 3 000 jeunes passionnés rejoignent le Campus « Terroirs & Gastronomie », un réseau unique constitué notamment de 7 lycées professionnels et de 7 lycées agricoles. Ces jeunes se préparent aux métiers de cuisinier, de serveur, de barman, de sommelier, de manager de structures hôtelières. Ils sont formés aux nouvelles attentes des clients en matière de circuits courts, de qualité des produits, de services digitalisés. Ces innovations sont travaillées sur l'ensemble des produits d'appellations contrôlées de la région.

A l'occasion de cette première Université Ecole-Entreprise, j'ai souhaité que ces jeunes préparent et servent des spécialités régionales dont vous trouverez les recettes dans le présent livret. Je vous invite à apprécier la qualité du service qui respecte le cadre du « Repas gastronomique à la française » inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'Unesco depuis 2010.

Ces élèves et apprentis sont les professionnels de demain et contribuent au développement économique du territoire. Ils sont les ambassadeurs du savoir-faire et de l'excellence de la formation française en France et à l'international.

Le talent des jeunes agriculteurs conjugué avec l'imagination des cuisiniers et les compétences des serveurs ont permis ce moment de convivialité qui je l'espère vous plaira.

Je tiens à remercier l'ensemble des personnes qui ont contribué à la préparation de cet événement et l'ont rendu possible : le personnel de l'Education nationale, les entreprises membres du Campus « Terroirs & Gastronomie » et, plus particulièrement, les élèves et apprentis ainsi que leurs professeurs.

Jean-Michel BLANQUER

Ministre de l'Education nationale, de la Jeunesse et des Sports

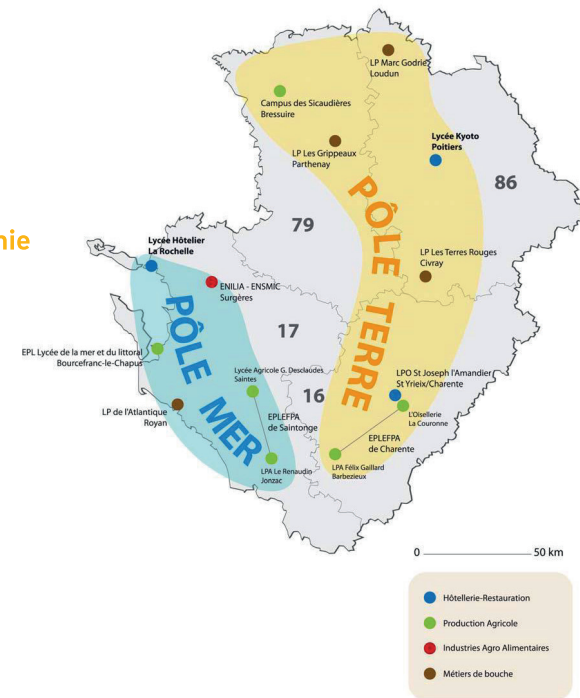
Les déjeuners sont préparés et servis par **les élèves et/ou apprentis des lycées du Campus « Terroirs & Gastronomie »** préparant les diplômes suivants :

- **CAP** « Cuisine »
- **CAP** « Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant » (CS-HCR)
- **CAP** « Crémier Fromager »
- **CAP** « Boulanger »
- **CAP** « Pâtissier »
- **Mention complémentaire** « Sommellerie »
- **Mention complémentaire** « Cuisinier en desserts de restaurant »
- **Baccalauréat professionnel** « Cuisine »
- **Baccalauréat professionnel** « Commercialisation et Service en Restaurant » (CSR)
- **Baccalauréat professionnel** « Boulanger-pâtissier »
- **Brevet professionnel** « Art de la cuisine »
- **Brevet professionnel** « Arts du Service et Commercialisation en Restaurant » (SCR)
- **Brevet de Technicien Supérieur** « Management en Hôtellerie-Resturation » (MHR)



CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

Production culinaire
terre-mer et gastronomie
Nouvelle-Aquitaine



Etablissements membres du réseau du Campus



Les lycées de l'**Académie de Poitiers** :

- Le lycée polyvalent privé Saint-Joseph l'Amandier à Saint-Yrieix
- Le lycée hôtelier de La Rochelle
- Le lycée des métiers du bâtiment, de l'hôtellerie et des services de l'Atlantique à Royan
- Le lycée professionnel des Grippeaux à Parthenay
- Le lycée professionnel, établissement public d'enseignement secondaire et de formation professionnelle agricole (EPLEFPA) de Kyoto à Poitiers
- Le lycée professionnel des Terres Rouges à Civray
- Le lycée des métiers des arts du goût et des services à la personne Marc Godrie de Loudun

Les lycées du **Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation** :

- Le Lycée agricole de l'Oisellerie à La Couronne
- Le lycée de l'alimentation Enilia-Ensmic de Surgères
- Le lycée de la mer et du littoral de Bourcefranc
- Le lycée professionnel agricole du Renaudin à Jonzac
- Le lycée Xavier Bernard à Rouillé
- Le lycée d'enseignement général et technologique agricole du Campus des Sicaudières à Bressuire
- Le lycée Jean-Marie Bouloux de Montmorillon



Les produits labélisés
du Campus des Métiers et des Qualifications

« Terroirs & Gastronomie »

et leurs recettes !



Menu du 7 octobre 2021



- *Gravelax de truite de la Touvre, pickles de Betterave Crapaudine* ●
- *Pressé d'agneau du Poitou et sa salade de pommes de terres grenaille au safran* ●
- *Les Deux-Chèvres : Chabichou et Mothais sur feuille* ●
- *Le délice des marais à l'angélique* ●
- *Vins du Haut Poitou* ●

La Betterave Crapaudine

La betterave Crapaudine est un légume-racine typique des terres de champagne de la Haute-Saintonge. Cette betterave rouge à la forme allongée doit son nom à sa peau rugueuse, craquelée et sombre, rappelant celle d'un crapaud.

C'est la garantie d'une variété unique : la Crapaudine, d'une production dans les terres argilocalcaires des communes d'Archiac et de Sainte-Lheurine, d'un éclaircissage manuel et d'une sélection manuelle avant commercialisation en crues ou en cuites. Une appellation IGP depuis 1993 sur un territoire de 50 km². Dans votre assiette, vous la reconnaîtrez à sa couleur d'un rouge soutenu, uniforme et brillant à la coupe.



Ambassadeur du produit Thierry Verrat

Restaurateur ★★

Thierry Verrat, restaurateur** au restaurant la Ribaudière à Bourg Charentes a su redonner ses lettres de noblesse à la betterave Crapaudine.



Histoire du produit

La betterave, connue depuis l'Antiquité, a été introduite en France au début du XVII^e siècle... C'est à la Renaissance que la betterave rouge, famille dont la crapaudine fait partie, est apparue comme un légume d'usage courant en France.

C'est grâce à sa peau craquelée et rugueuse que la betterave Crapaudine tient son nom de l'amphibien que l'on connaît tous !

Gravelax de truite de la Touvre Pickles de Betterave crapaudine

La recette

Posez le filet de truite dans un plat, côté chair dessous, puis recouvrez-le du mélange. Filmez et laissez une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, enlevez le filet du mélange et rincez-le à l'eau froide.

Séchez-le bien à l'aide d'un linge ou d'un papier absorbant et retirez les arêtes tout en gardant la peau.

Pour servir, coupez de petites tranches fines (1 à 2 mm) et accompagnez de pain grillé.

Suggestion : proposez une crème épaisse dans laquelle vous aurez ajouté un peu de raifort.

Pour les pickles, épluchez les betteraves et retirez les parties terreuses ou abîmées.

Coupez-les en cubes d'1 cm. Mélangez-les avec 2 c. à café de sel et laissez dégorger pendant 1 h.

Rincez abondamment pour retirer le sel et placez les dés de betteraves dans un bocal.



Le petit truc du chef

Et pourquoi pas un carpaccio de betterave, épluchez la betterave et tranchez-la très finement à l'aide d'une mandoline.

Déposez les tranches sur un plat. Faites torréfier les pignons de pins quelques secondes dans une poêle à sec.

Nappez la betterave d'huile, de crème de balsamique, parsemez de basilic puis de pignons, salez et poivrez puis servez.

Les ingrédients pour 6 personnes

600 g de filet de truite avec peau

200 g de gros sel
5 g de sucre

2 c. à soupe de mélange de 3 baies (poivre noir, poivre vert, baies roses, raifort)

1 betterave, vinaigre de framboise, sel et poivre

Pour les pickles :

450 g betterave rouge crue

450 g de vinaigre de cidre

4 c. à café de sel

2 c. à soupe de sucre roux, 3 étoiles de badiane.



L'agneau de Nouvelle-Aquitaine

En 2004, la filière a obtenu un signe européen IGP (Indication Géographique Protégée). Ce sont actuellement plus de 1 000 éleveurs, 7 abatteurs et 21 fabricants d'aliments qui sont inscrits dans cette démarche de qualité.

C'est la garantie d'un agneau né, élevé et abattu en Poitou-Charentes et ses cantons limitrophes, issus de races à viande.

L'alimentation du troupeau reproducteur est basée sur le pâturage (6 mois minimum par an). L'agneau est allaité au lait maternel pendant au moins 60 jours puis nourri à partir de fourrages exclusivement produits dans la zone Poitou-Charentes.

Le lycée agricole de Montmorillon membre du CMQ est spécialisé dans les formations sur les filières Ovines.

Le Poitou-Charentes est aujourd'hui la 3^e zone de production d'agneau de boucherie en France.



Histoire du produit

Les premières traces écrites prouvant l'existence de l'agneau en Poitou-Charentes remontent au Moyen-Âge. Élevé dans un premier temps pour sa production de laine, il est au cours des siècles de plus en plus apprécié pour sa chair savoureuse. Au début du XX^e siècle, pour répondre à cette notoriété croissante, les éleveurs s'organisent et optent pour la mise en place d'élevages en plein air.



Ambassadrice du Produit Laurence Gautier

Laurence Gautier, La folie bergère à la Lézinière, proche de Poitiers, est éleveuse d'agneaux IGP Charentes Poitou.



Le Cognac

Les qualités du Cognac sont essentiellement dues à une zone de production délimitée : la Charente-Maritime, une grande partie de la Charente et quelques communes de la Dordogne et des Deux-Sèvres.

Le cépage majoritairement utilisé est l'Ugni Blanc, et son processus de fabrication relève d'un héritage millénaire défini dans son cahier des charges. Le Maître de Chai est le garant de la maturation de l'eau-de-vie, d'un assemblage minutieux entre des eaux-de-vie d'âges et de crus différents et un vieillissement en fût de chêne durant au moins 2 ans à compter du mois d'avril suivant la vendange.

Sa commercialisation est extrêmement réglementée car elle fait l'objet d'énormément de contrefaçon.

A noter : sur l'étiquette est mentionnée la durée du vieillissement de la plus jeune des eaux de vie utilisée (VS, VSOP, XO).



Histoire du produit

Tout a commencé avec la distillation, introduite au XV^e siècle par les Hollandais afin de préserver la qualité du vin de Charente lors du transport. Trois siècles plus tard, les Charentais modifient leurs alambics : c'est l'apparition de la double distillation.

En 1909, le Cognac est le 1^{er} produit à bénéficier de l'AOC en France.

Ambassadeur du Produit Le lycée viticole de L'oisellerie

Le lycée viticole de L'oisellerie où sont formés une grande partie des futurs professionnels de la filière Cognac. Membre du Campus Terroirs & Gastronomie.



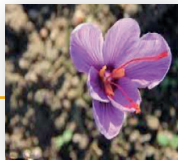
Le safran

Le **safran** est une épice extraite de la fleur de crocus sativus. Très prisé depuis l'antiquité, il a fait l'objet d'une très forte production jusqu'à la révolution. C'est après la découverte de bulbes dans certains jardins à la fin du XX^e siècle qu'est venue l'idée de relancer la production.

Le **safran du Poitou**, marque déposée par M. Jean-Noël Pelette pour sa production de safran à Civray, marque un bel exemple de relance de l'activité.

En Poitou-Charentes, une quinzaine de safraniers, essentiellement en Charente et Charente-Maritime, se sont rassemblés sous l'Association des Safraniers du Poitou-Charentes.

D'autres safranières existent en Gironde, dans le Périgord, mais aussi dans le Béarn et le Lot-et-Garonne.



Ambassadrice du Produit Marie Merceron

Marie Merceron fait pousser sur son terrain à Rouillé des crocus à safran. L'épice la plus chère au monde.



Histoire du produit

Du Cachemire et du Népal, le safran arrive en France sous l'Empire Romain.

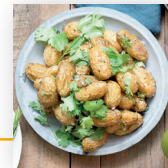
Au Moyen-Âge, sa culture occupait des surfaces importantes. Au XVIII^e siècle, le safran était une culture importante dans la région Poitou-Charentes. Cinq tonnes de cette mystérieuse épice étaient produites contre quelques centaines de grammes ou de rares kilos actuellement... Celui de Champniers a fait la renommée du Poitou-Charentes.

Pressé d'agneau du Poitou et sa salade de pommes de terres grenaille au **safran**

La recette

Laver, éplucher les légumes. Tailler la garniture aromatique. Marquer l'épaule d'agneau en cuisson, braiser à 150 °C avec les pieds d'agneau. A la fin de cuisson, effiloche l'agneau et rectifier l'assaisonnement, filtrer le jus, tapisser la terrine filmée au préalable, intercaler des couches de viande mélangée à la garniture aromatique, couler le jus au piston et mouiller jusqu'à hauteur. Faire prendre au frais minimum 12 h. Trancher assaisonner de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre avant de servir. Cuire les pommes de terre rate à l'anglaise. Laisser refroidir et couper les pommes de terre en deux, assaisonner légèrement avec de l'huile de pépins de raisin. Ciseler la ciboulette. Réaliser la vinaigrette safranée : mélanger le vinaigre de cidre, les pistils de safran, l'huile de tournesol, et la moutarde saler poivrer et assaisonner la salade de pommes de terre et parsemer de ciboulette.

Dressage : déposer une tranche de terrine, environ 100 g de salade de pommes de terre et assaisonner de fleur de sel. Servir frais.



Les ingrédients pour 8 personnes

- 1,6 kg d'épaule d'agneau du Poitou (50 g en morceaux désossés)
- 1 pièce pied d'agneau
- 80 ml d'huile de tournesol
- 50 g d'oignons gros
- 50 g de carotte
- 10 g d'Ail
- Concentré de tomate
- 50 ml de cognac
- 10 ml d'huile de tournesol
- 1,5 kg de pomme de terre de l'île de Ré / ou grenailles
- 2 g de safran de Marennes
- 20 g de moutarde de Dijon
- Huile de pépins de raisin QS



Le petit truc du chef

Saupoudrer d'algues marines « **Persil de mer** » récoltées dans l'île de Ré.

Les algues de l'île de Ré de chez Algorithme 17590 Ars-en-Ré.



Chabichou & Mothais sur feuille

Le Chabichou du Poitou bénéficie depuis 1990 d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) en France et a été enregistré comme Appellation d'Origine Protégée (AOP) au niveau européen en 1996. Ce fromage typique des Deux-Sèvres, de la Vienne et de quelques communes du Nord de la Charente est réalisé au lait de chèvre entier et cru. Il est moulé à la louche et sa forme tronconique est facilement reconnaissable.

Le Mothais sur feuille est un fromage à pâte molle et à croûte naturelle, fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre frais. Il tire son nom de la commune de La Mothe Saint-Héray en Deux-Sèvres où il est apparu pour la 1^{re} fois dans les années 1840. Depuis, il est produit dans l'ensemble des Deux-Sèvres, au sud de la Vienne, au nord de la Charente et Charente-Maritime. En 2002, un syndicat a été créé afin de protéger ce fromage par un cahier des charges AOC. Un dossier déposé à l'I.N.A.O est en cours d'instruction.



Histoire du produit

Selon la légende, l'origine des troupeaux de chèvres en Poitou-Charentes serait liée à la présence des Sarrazins au VIII^e siècle. Arrêtés aux portes de Poitiers par Charles Martel en 732, ils se sont alors installés dans la région et auraient ainsi implanté la chèvre dans le paysage picto-charentais.

Ambassadrice du produit Nathalie Demélier

« **La c'lait des champs** », fromage de chèvre d'exception.



Vin du Haut-Poitou

Le Vignoble du Haut-Poitou se situe au nord de Poitiers et au cœur du pays du Futuroscope.

La passion et les efforts qualitatifs menés par les viticulteurs du Haut-Poitou ont été récompensés par l'attribution en 2011 de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Les « Haut-Poitou » se caractérisent avant tout par une sensation de fraîcheur et de légèreté, déclinés en blancs, rouges et rosés.

Les vins blancs sont issus du sauvignon blanc ou de sa variante le sauvignon gris. Ils sont parfaits à l'apéritif, avec une entrée ou pour accompagner un fromage de chèvre.

Les vins rouges sont élégants, avec une robe qui tend vers le rubis. Ils sont composés d'au moins 60 % de cabernet franc qui apporte sa structure plus ou moins tannique, complété ou non de gamay ou de pinot noir.



Histoire de la culture

La culture de la vigne s'accroît dans la Vienne et dans les Deux-Sèvres. Au X^e siècle, le vin du Haut-Poitou s'exporte vers l'Angleterre et l'Irlande ; au XIV^e siècle vers les Flandres. On distinguait alors Haut-Poitou (Vienne) et Bas-Poitou (Deux-Sèvres). Au XVIII^e siècle, la culture de la vigne explose dans le Haut-Poitou, 40 000 hectares de vignes sont cultivés dans la Vienne.

Ambassadeur du produit Pierre Morgeau

Un vigneron indépendant, artisan libre, qui cultive sa différence tout en gardant intacte la mémoire du domaine.



L'angélique de Niort

Racines, tiges, feuilles et semences étaient utilisées en infusion, macération dans du vin ou de l'eau de vie.

Elle entraine dans la composition de baumes et d'alcool renommés : eau de Mélisse, baume du commandeur...

Herbe à liqueur, l'Angélique, seule ou associée à d'autres aromatiques, donne son parfum à nombre de ratafias, d'élisirs, de crèmes ainsi qu'à des liqueurs.

Elle est la composante principale de l'authentique Sève d'Angélique de Niort.

En liqueur pure, qui peut composer les cocktails les plus fantaisistes, ou « on the rocks », sur des glaçons, en crème, pour les sorbets, les glaces, les pâtisseries, en confiture, en coulis ou en fruit confit, l'angélique se décline avec malice.

« Cette plante demande à avoir le soleil sur la tête et l'eau au pied.. ».



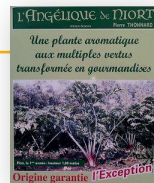
Histoire du produit

Niort et le Marais Poitevin sont le berceau de la plus grande plante aromatique connue au monde.

Si Niort est réputée depuis le XVIII^e siècle pour son angélique confite, ce n'est que depuis la fin du XIX^e siècle qu'elle est cultivée à grande échelle. En 1603, l'angélique fut utilisée pour lutter contre la peste qui sévit à Niort et provoqua la disparition d' 1/3 de la population.

Ambassadeur du produit

Depuis le début du XIX^e siècle, l'établissement de confiseur, le plus connu à Niort, est celui des **frères Charrier-Barbette**. Encore en activité aujourd'hui.



Le délice des marais à l'angélique

La recette

Pour le bûc : mélanger fécule et noix hachées. Blanchir les jaunes + œufs avec le sucre. Monter les blancs en neige, serrer avec le sucre.

Assembler les mélanges de la façon suivante : mettre la moitié des blancs meringués dans le mélange 2, ajouter le mélange 1 et mélanger le tout délicatement à l'écumoire. Finir en ajoutant le reste des blancs meringués et incorporer délicatement à l'écumoire.

Bavarois angélique : hydrater la gélatine dans l'eau froide. Réaliser la crème anglaise, ajouter la masse gélatine. Laisser descendre en température. Couper l'angélique confite en brunoise, les mettre à macérer dans la liqueur. Monter la crème.

Pour le montage : verser l'angélique et la liqueur dans la crème anglaise gélifiée, refroidie. Incorporer la crème.

Recette créée par Dominique Bernard, professeur honoraire, de Mention complémentaire CDR, du lycée hôtelier de La Rochelle.



Les ingrédients pour 30 personnes

Pour le bûc aux noix :
150 g de fécule de pommes de terre
190 g de noix hachées
9 jaunes d'œufs
2 œufs entiers
300 g de sucre en poudre
9 blancs d'œufs.

Bavarois à l'angélique :
1 litre de lait base crème anglaise
18 jaunes d'œufs
300 g de sucre en poudre
24 g de gélatine en poudre
144 g d'eau hydratation gélatine
1 gousse de vanille
2 litres de crème liquide
2 dl de liqueur d'angélique
200 g d'angéliques confites.



Le petit truc du chef

La liqueur d'angélique est aussi excellente pour arroser une glace à la vanille ou parfumer une mousse au chocolat.



Menu du 8 octobre 2021



● *Carpaccio de Parthenaise aux légumes racine* ●

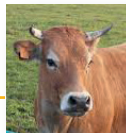
● *Lingot de Boudindon,
cœur au confit d'échalion sur salade de fèves du marais,
vinaigrette à l'Eternel* ●

● *Les fromages de Surgères et leur beurre Charentes-Poitou* ●

● *Entremets à la pomme d'amour* ●

● *Vins de pays Charentais* ●

La vache Parthenaise



L'Association de Promotion des Viandes de la race bovine Parthenaise (APVP) fondée en 2003 a longuement travaillé à l'élaboration d'un cahier des charges pour mettre en place un Label Rouge racial. La parution au journal officiel le 13 octobre 2006 signe la naissance de ce signe officiel de qualité supérieur.

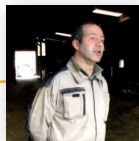
En 2013 la filière comptait plus de 30 points de vente répartis dans toute la France avec un noyau conséquent dans le sud-est, cela représentait en tout près de 1 000 vaches labellisées pour la 7^e année d'existence du label Rouge. (Source APVP sept 2014) Depuis les années 1970, la sélection se tourne vers la production de viande, en cherchant notamment à améliorer la conformation des animaux, mais tout en conservant une bonne capacité laitière chez les vaches. Parmi les veaux de ces dernières, 90 à 100 mâles sont sélectionnés chaque année sur leur qualification raciale et leurs performances en ferme pour partir à la station d'évaluation située au lycée agricole de Melle. Quelques-uns sont retenus par la suite pour être diffusés par la voie de l'insémination artificielle.

Histoire du produit

Elle appartient à la branche fauve du rameau brun, comme sa cousine l'Aubrac. Elle serait arrivée dans la région avec le bétail arabe lors de la vague de migration arabe aux VII^e et VIII^e siècles en Europe par l'Espagne. La Parthenaise est une race bovine française originaire de la région de Parthenay, dans les Deux-Sèvres. Elle se caractérise par une robe fauve-froment unie et des muqueuses noires. C'était la troisième race française en termes d'effectifs lors de la création de son livre généalogique en 1893. Les effectifs ont fortement diminué durant le XX^e siècle, avant une relance réussie de la race à partir des années 1980. On compte aujourd'hui 45 000 vaches Parthenaise en France, principalement en Nouvelle-Aquitaine et dans les Pays de la Loire.

Ambassadeur du produit Olivier Robin

Éleveur de la race bovine Parthenaise.



Carpaccio de Parthenaise aux légumes racine

La recette

Réalisez le taboulé de légumes : épluchez, lavez, désinfectez les légumes. Taillez ces derniers en très fine brunoise. Réalisez le carpaccio de bœuf : Parez le contre filet avec minutie. Emincez finement la viande à l'aide d'une trancheuse à jambon.

Réalisez la sauce tartare : taillez les éléments de la sauce et les incorporer. Liez la brunoise de légumes et rectifier l'assaisonnement.

Montez les rouleaux : déposez de fines lames de bœuf sur du papier film. Garnissez avec la brunoise, roulez le film en petit boudin de 2,5 cm de diamètre, réservez au frais. Découpez ces petits boudins en tronçons.

Dressez la prestation : taillez une pointe d'endive carmine. Déposez un brin de roquette et salade frisée. Décorez de tomates cerise et brin de ciboulette en longueur. Déballez les ballotins et lustrez avec de l'huile de noix.



Le petit truc du chef

Bien refroidir la viande avant de la trancher, le secret de la recette réside sur la finesse de la coupe.

La sauce tartare devra être stockée au frais pendant le temps de préparation de la recette.

Les ingrédients pour 8 personnes

500 g de contre-filet Parthenaise
Pour mémoire, herbes variées : cerfeuil, ciboulette, persil plat

250 g de carotte jaune

100 g de céleri rave

250 g de bulbe de fenouil

50 g d'échalote

150 g d'endive carmine

150 g de salade frisée

50 g de salade roquette

50 g d'épinard

150 g de tomate cerise grappe

10 g de câpres fines

20 g de cornichons

50 cl de mayonnaise

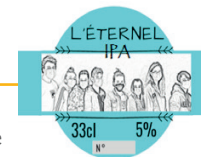
Pour mémoire, huile de noix



Bière Eternel IPA

Histoire : La bière « Eternel » est une boisson entièrement réalisée par la promotion de CAP SC-HCR du lycée les Terres Rouges. Ce projet entre dans la réalisation **du chef d'œuvre** pour leur examen de fin d'année et avait pour but de concevoir une bière blonde IPA américaine de A à Z.

Pour cela les élèves ont commencé par rencontrer Nathanaël Hebras, brasseur professionnel et propriétaire la brasserie « La Chinchée » à la Ferrière-Airoux dans la Vienne afin de découvrir les ingrédients et la fabrication d'une bière. Celui-ci les a aidés à déterminer une recette et à choisir le matériel adéquat : choix des bouteilles, des capsules, du kit de brassage et de fermentation et pour finir des ingrédients. La bière se compose d'eau, de houblon : aromatisant « Halertau Perle » aux arômes floraux et épicés, amérissant « Challenger » à l'arôme floral, d'agrumes et



d'épices. Mais également d'orge maltée. Ils ont ensuite réalisé leur bière en décembre 2020, avec une production d'environ 30 litres. Fière de leur réussite, ils ont créé son nom « Eternel » avec les premières et dernières lettres de leurs prénoms, crée une étiquette puis mis en bouteille leur produit.

Ambassadeur du produit Nathanael Hebras

Nathanaël Hebras, artisan brasseur à la micro brasserie « La Chinchée ». A la Ferrière-Airoux depuis 2012, une véritable réussite économique sur son territoire.



Echalion du Poitou

Dans le nord de la Vienne, en Haut-Poitou pousse un produit typique : l'échalion Cuisse de Poulet du Poitou. C'est un légume bulbeux, allongé, légèrement renflé et de couleur cuivrée. Depuis 2011, 12 agriculteurs et 1 coopérative font revivre ce produit et se sont engagés dans un cahier des charges Echalion Cuisse de Poulet du Poitou « Signé du Poitou ». Avec cette démarche de qualité c'est la garantie d'une variété sélectionnée et typique, la Cuisse de Poulet du Poitou. Sur ce produit, la filière maîtrise la traçabilité de la semence jusqu'à la commercialisation. Sa production ancrée dans les sols argilo-calcaires autour de Mirebeau et les communes environnantes en fait un emblème pour tout le territoire Haut-Poitou et Clain.



Ambassadeur du produit Jean-Yves Guillard

Jean-Yves Guillard, producteur d'échalions à Mirebeau dans la Vienne, et président du syndicat de la « Cuisse de Poulet ».



Histoire du produit

L'échalion est cultivé sur Lencloître depuis la deuxième guerre mondiale. Il aurait été ramené par des réfugiés venus de Lorraine. A l'origine, on l'appelait « l'échalote cuisse de poulet » mais en réalité, ce légume est de la famille de l'oignon et on n'est pas obligé de le planter : on peut le semer. Les agriculteurs poitevins ont donc pu mécaniser la culture, 3600 tonnes de production annuelle.

Lingot de **Boudindon**, cœur au confit d'échalion sur salade de fèves du marais, vinaigrette à l'Eternel

La recette

Réaliser le confit d'échalion : mettre en cuisson les échalotes émincées avec le beurre, saupoudrer de sucre, ajouter le vin et le pineau, laisser confire et rectifier l'assaisonnement.

Réaliser la salade de fèves : blanchir deux à trois minutes les fèves à l'eau bouillante salée, égoutter et rafraîchir immédiatement à l'eau froide, ajouter la ciboulette ciselée.

Réaliser la vinaigrette à l'Eternel : prenez les bases d'une vinaigrette en substituant le vinaigre par la bière.



Histoire du produit

Le dindon noir du Périgord est élevé depuis le XVI^e siècle sur la commune de Varaignes (Dordogne).

Soucieux de transmettre le savoir faire et les traditions, le Grand Ordre International des Dindons du Périgord a vu le jour en 1956. Dans le cadre de la transformation de la voie professionnelle et la mise en place du chef d'œuvre, la confrérie a fait appel aux élèves de CAP cuisine du Lycée Les Terres Rouges pour la création d'un produit afin de valoriser le dindon.

Les ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg d'échalions
- 1 gousse d'ail
- 80 g de beurre
- 100 ml de crème
- 50 ml de bière Éternelle
- 75 cl de vin rouge,
- 0,6 ml de Pineau des Charentes
- 30 g de sucre
- 500 g de fèves
- Ciboulette



Le « **Boudindon** » et « **L'Eternel** » sont des créations dans le cadre du chef d'œuvre des sections CAP « Cuisine » et « CS-HCR » du lycée Les Terres Rouges.

Beurre Charentes-Poitou



Le Beurre Charentes-Poitou est le premier beurre français à avoir obtenu une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) qui est devenu depuis 2009 une AOP (Appellation d'Origine Protégée) au niveau européen.

Si le cahier des charges définit les conditions d'élaboration et son aire géographique de production, c'est également tout un processus de fabrication qui y est précisé, de la collecte du lait, à l'écémage, la pasteurisation et enfin le processus de fabrication du beurre Charentes-Poitou.

Sa maturation est biologique, issue d'un savoir-faire traditionnel qui donne au beurre un goût très particulier avec une subtile note de noisette. En fin de processus, le beurre sera malaxé afin d'obtenir une pâte lisse et homogène qui sera finalement conditionnée sous la forme de motte ou plaquette.

Le meilleur beurre au monde !

Histoire du produit

C'est près de Surgères que fut créée en 1878 la première laiterie coopérative avec, comme objet exclusif, la fabrication du beurre. Les résultats furent si encourageants que, très vite, ils firent des émules : au fur et à mesure que le vignoble disparaissait, des beurreries nouvelles étaient créées un peu partout. C'est là que commence l'histoire du beurre de Charentes-Poitou dont la qualité exceptionnelle est basée sur la qualité des pâturages (donc du lait).

Ambassadrice du produit L'ENILIA ENSMIC

Ecole Nationale d'Industrie Laitière membre du Campus Terroirs & Gastronomie. Fabrication de beurre de Surgères.



IGP Vins de pays Charentais



Le Charentais, appelé vin de pays charentais jusqu'en 2009, est un vin d'indication géographique protégée de zone, produit sur les deux départements de Charente et de Charente-Maritime. Le label « Vin de pays charentais » représente l'union par la production de ces deux départements formant l'aire géographique protégée IGP.

Les cépages blancs majoritaires sont l'ugni blanc, le colombar, le sauvignon, le chardonnay et le chenin. En rouge, on constate la présence du merlot, cabernet franc et sauvignon, gamay et pinot noir.

La majorité des vins rouges sont souples et parfumés et les vins blancs, légers, fins, ronds ou corsés.

Histoire du produit

N'en déplaise à certains, les vins sont présents dans notre belle région depuis bien longtemps...

Les gallo-romains avaient déjà, à l'époque, détecté le potentiel exceptionnel des terroirs charentais !

Au Moyen-Âge il prend son envol, sous l'impulsion d'Aliénor d'Aquitaine et du futur roi d'Angleterre Henri II Plantagenet, afin de répondre à la demande croissante de la noblesse danoise, norvégienne et anglaise.

Ambassadeur du Produit François Jobit

Propriétaire du domaine de Montansier



Vigneron passionné et bouilleur de crus, il prend plaisir à perpétuer la production artisanale de ses vins Charentais, avec pour objectif de mettre en valeur les meilleurs terroirs de son domaine.

La Pomme de Gâtine



Au centre du département, en pleine Gâtine, pays de la Reinette de Parthenay appelée plus communément Clochard. Il s'agit d'une variété de pomme à couteaux de bonne productivité.

Le port du pommier clochard est érigé, en spur, ce qui signifie qu'il possède des entre-nœuds courts. Ses feuilles, ainsi que ses fleurs, sont regroupées en bouquets.

Cette variété de pommier est peu sensible aux maladies, notamment à la tavelure.

La pomme clochard est de taille moyenne et de forme légèrement aplatie. Son épiderme est rugueux, jaune tacheté de brun. Elle offre une chair ferme, juteuse et sucrée d'une excellente qualité gustative.

La meilleure période pour consommer la pomme clochard est de novembre à décembre, lorsqu'elle a une bonne consistance et toute sa saveur.

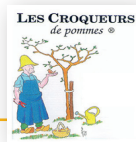
Histoire du produit

Il y a certainement fort longtemps que les fruits sont présents en Gâtine, avec des hauts et des bas en fonction du climat, des modes mais aussi des politiques mises en place par les seigneurs et autres propriétaires.

Pendant quatre siècles, le climat va se réchauffer (entre 900 et 1300 environ) et favoriser l'installation des arbres fruitiers, mais aussi des vignes.

Ambassadeurs du produit Les croqueurs de pommes

Les Croqueurs de Pommes des Deux-Sèvres est créé en 1990 par des passionnés de la pomme désirant connaître et sauvegarder les anciennes variétés décimées par l'arrachage des haies des prés et des vergers.



Entremets à la pomme d'amour

La recette

Préchauffez le four à 200° C. Battez les jaunes et le sucre. Sablez la farine avec le beurre, puis, versez le mélange œufs et sucre. Pétrissez rapidement.

Étalez la pâte à sablé breton, puis, vous la découpez selon la taille du moule. Ensuite, laissez cuire 15 min à 200° C à blanc.

Pendant ce temps, faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Épluchez et coupez les pommes en petits morceaux. Faites-les revenir dans une poêle avec du beurre et deux cuillères à soupe de sucre.

Mixez la moitié des pommes avec le jus de cuisson, ajoutez la gélatine essorée. Mélangez bien et laissez refroidir.

Faites un caramel à sec avec le sucre. Ajoutez 20 cl de crème préalablement chauffée, du beurre en dés puis la gélatine et remuez.



Le petit truc du chef

Laissez tiédir jusqu'à ce que le caramel s'épaississe. Montez le reste de la crème chantilly et ajoutez-la au caramel.

Ajoutez la mousse au caramel sur celle aux pommes et réservez au frigo.

Pour la décoration, faites chauffer 10 cl de jus de pomme. Pendant ce temps, mettez la gélatine à ramollir. Ajoutez-la au jus de pomme chaud, puis le reste froid. Laissez refroidir et ajoutez au bavarois.

Les ingrédients

Pour le sablé breton :

80 g de beurre 1/2-sel mou

170 g de farine

2 Jaunes d'œufs

70 g de sucre

Pour la mousse aux pommes :

6 pommes

1 noix de beurre

3 cuil. à soupe de sucre

16 cl de crème fleurette

2 feuilles de gélatine

Pour la mousse au caramel :

100 g de sucre

50 cl de crème fleurette

20 g de beurre salé

3 feuilles de gélatine.

Pour la décoration :

30 cl de jus de pomme

3 feuilles de gélatine



Livret conçu et imprimé par les élèves
des sections Baccalauréat professionnel
Réalisation de Produits Imprimés et Plurimédia
options « **Productions graphiques** » et « **Productions Imprimées** »
du Lycée Edouard Branly de Châtelleraut (86).

« Merci Thierry Pfohl pour ton engagement dans ce projet ».