



1 Déjeuner Silure aux Apprentis d'Auteuil

2 Du Fleuve à l'assiette, le SILURE à la Carte

Mettre le silure au cœur d'une dynamique de production et de dégustation, tels étaient nos engagements **le lundi 27 mai !**

Autour de la table " gourmande" réalisée par les jeunes des Apprentis d'Auteuil des : acteurs territoriaux, acteurs du patrimoine, Syndicat interprofessionnel, Chefs "Gastronomie", Chefs "cuisine Traditionnelle", Professionnels de la pêche, Viticulteurs, Journalistes et Médias,

Yvon Garnier, membre de l'Académie Culinaire de France et Président de l'Association Edouard Nignon parraine cette démarche

https://terroirtv.smartrezo.com/tv-dejeuner-silure-sous-l-egide-de-monsieur-yvon-garnier.html?vod=16212&fbclid=IwAR29Szs85iVoDBg7GGgAk0FSnJvgs5uWA_YCIsenCsJkMp2-WG7iCKReOTY



1 Le Déjeuner Silure aux Apprentis d'Auteuil

Passeur de Loire

Animé par
Eric Fauguet

Rendez-vous
le 27 mai

Apprentis d'Auteuil
à Bougenais

**Déjeuner
Silure**

FONDATION
D'AUTEUIL

En Partenariat avec :

Climence
Lefevre

terroirTV

Domaine
de Mazerolles

GNI
HÔTELLERIE &
RESTAURATION

2019 est une année placée sous le signe de l'eau pour la métropole nantaise, marquée par ses journées thématiques d'Initiative Loire, la Mer XXL en Juin et le festival Débords de Loire en Mai.

La Loire reste une grande source d'inspiration pour les professionnels de la région, à commencer par les restaurateurs de Loire-Atlantique, tiraillés entre fleuve et Océan. Si certaines espèces sauvages ont malheureusement quasi disparu de nos assiettes ces dernières années, nous ne pouvons que saluer l'initiative de tenter de faire émerger de nouvelles recettes, de nouveaux produits ou en tout cas de valoriser des espèces jusque-là boudées des pêcheurs comme des restaurateurs.

En cela, l'ambition d'initiative Loire de faire découvrir aux jeunes et moins jeunes les richesses parfois méconnues de notre patrimoine ligérien se doit d'être encouragée et félicitée. Le **GNI Grand Ouest**, en sa qualité d'organisation professionnelle, soutient cette ambition et invite l'ensemble des professionnels ligériens à participer à cet effort de transmission, en faisant la part belle sur leur carte et menu, aux produits locaux, marqueurs de notre territoire et de son histoire.

La thématique environnementale est au cœur des sujets de transition sur lesquels le **GNI** souhaite accompagner les professionnels, au même titre que les mutations économiques ou numériques.

Nous devons particulièrement préparer les professionnels de demain à ces différents enjeux. La génération qui arrive sur le marché du travail, en quête de sens et de valeurs, se reconnaîtra dans ces projets de valorisation de notre environnement et sauvegarde de notre patrimoine. Le déjeuner organisé autour du travail du silure sous toutes ses formes en témoigne, et nous remercions chaleureusement ses acteurs de nous y avoir associés.

« **GNI Grand Ouest** »

2 Du Fleuve à l'assiette, le SILURE à la Carte

Didier Macé - Président des pêcheurs professionnels de Loire-Atlantique nous a livré deux silures cet après-midi dans le cadre de la journée spéciale de promotion de ce produit régional, organisé au **lycée Daniel Brottier** ce lundi 27/05. Après une brève présentation de son travail, il explique aux jeunes ce qu'est le silure...



<https://www.facebook.com/sebastien.vilaca/videos/10213618227985764/UzpfSTEWMDAwOTgxMTc3NTQxNTQ0ODkyNjEzNjE0MTA5MTU/>

"L'ikejime" ou "tuer vivant", la méthode japonaise ...

Cette technique empirique a vu le jour à une époque où il n'y avait ni frigo, ni transports rapides. Il a été constaté que s'il l'on neutralise le système nerveux du poisson et qu'on le vide de son sang, il gagne en qualité et se conserve mieux. Sur les deux silures livrés, un d'entre eux a été "ikejimé" !

Découvrir le silure sous 7 façons :

- 1 - Rillettes de silure
- 2 - Burger nantais au silure fumé
- 3 - Terrine de silure aux lentilles du Puy et sa vinaigrette tiède
- 4 - Beignets de silure mariné aux agrumes
- 5 - Silure en brochette de romarin mariné à la sauce Kikkoman et fruit de la passion
- 6 - Paupiette de silure rôtie et farcie à la duxelles de champignons en habit vert et poitrine de porc fumé de Vendée
- 7 - Papillote de silure aux petits légumes curry et pamplemousse

Une recherche culinaire pour mettre en valeur un poisson mal connu. Face aux idées reçues, il est important de valoriser ce poisson dans l'art de nos cuisines et de juger aux regards de nos expériences gustatives

Lundi 27 mai 2019 déjeuner technique et pédagogique autour du silure.

Ce sera l'occasion de commenter le travail réalisé par les jeunes en formation au sein des Apprentis d'Auteuil. Cinq cuissons pour comprendre et apprécier ce poisson très présent dans notre environnement avec autour de la table :

- Pêcheurs professionnels
- Chefs étoilés
- Chefs Cuisine Traditionnelle
- Chefs en restauration collective
- Jeunes en formation Apprentis d'Auteuil
- Acteurs Publics "Alimentation"
- Association de consommateurs
- Journalistes



Un déploiement citoyen nécessaire...avec les chefs

Du fleuve à l'assiette

Le silure à la carte

Du 27 juin au 08 juillet

DU FLEUVE À L'ASSIETTE LE SILURE À LA CARTE



Animé par
Eric Fauguet

Les chefs aux commandes

Cette animation
culinaire se déroule

du
27 juin
au
08 juillet
2019



En Partenariat avec :



Une dynamique culinaire au service d'une culture du fleuve !

Cet échange entre public et intervenants, tant associatifs que professionnels en contact avec la Loire, vise à offrir des clés pour une meilleure connaissance du fleuve .

Approvisionnement

CAP Marée : 02 41 32 37 10

Vives Eaux :

Pour idées Recettes

ORGANISATION JOURNÉE DU SILURE LE LUNDI 27 MAI 2019

| Liste des produits disponibles | Beignet | Rôti au lard | Snacké | Papillote | Terrine |
|---|--|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Silure à détailler en fonction de la préparation (5 x 2 kg) ✓ 2 Panais ✓ 4 Citrons verts ✓ 3 Pamplemousses ✓ 5 Oranges ✓ 4 Clémentines ✓ 2 Courgettes ✓ Epinards 1 kg ✓ 0,5 kg Pointes d'asperges ✓ Sauce soja Kikkoman 125 ml ✓ 1 botte de carottes fanes ✓ Petits pois 0,500 kg ✓ Epices PM ✓ Huile d'olive 0,3 l ✓ Champignons de Paris 1 kg ✓ Echalotes 0,200 kg ✓ Crème liquide 1 l ✓ Vin blanc 0,5 l ✓ Vinaigre de vin rouge 0,10 l ✓ Beurre 0,350 kg ✓ 7 œufs ✓ 20 tranches très fines de poitrine de porc fumé | <ul style="list-style-type: none"> → Mariner les morceaux de silure avec les jus d'agrumes et les épices (paprika, poivre mignonnette, curry). → Réaliser la pâte à frire. → Réaliser une mayonnaise relevée à l'estragon (ou faire comme une rouille). → Frire les beignets. → Dresser et envoyer sur assiette ou plat avec papier dentelle ou serviette papier. | <ul style="list-style-type: none"> → Façonner les rôtis de silure : farcir le filet assaisonné d'une duxelles de champignons sèche et l'envelopper dans les feuilles d'épinards blanchies et de poitrine fumé. Ne pas hésiter à ouvrir les pièces de filet comme un livre. → Saisir les rôtis et mettre sous-vide → Cuire à basse température (55°C à cœur). → Réaliser un beurre blanc au vin rouge. → Dresser sur plats pour découpage en salle. | <ul style="list-style-type: none"> → Brochette au romarin à monter : piquer les cubes de silure à l'aide d'une aiguille à brider au préalable pour transpercer le poisson avec de fins brins de romarin. → Mariner les brochettes avec la sauce soja. → Cuire sur la plancha à la minute. → Dresser et envoyer sur assiette pour service façon cocktail en salle. | <ul style="list-style-type: none"> → Eplucher et laver les légumes. → Tailler les légumes. → Garnir les papillotes avec la brunoise de panais et de courgettes + les pointes d'asperges, la julienne de carottes et le basilic + vin blanc + pamplemousse (jus et quartiers) + petits pois. → Cuire les papillotes au four à 180°C pdt 10'. → Dresser et envoyer pour découpage en salle. | <ul style="list-style-type: none"> → A faire avec les morceaux de la queue et les parures. → Cuire les lentilles. → Réaliser une mousseline avec une variante en couleur, en épices et en couleur (tomate concentrée, curry, coriandre). → Garnir un moule beurré et cuire à la vapeur. → Dresser et envoyer pour découpage en salle. Lentilles à part. → Possibilité d'accompagnement avec une vinaigrette tiède au vinaigre de framboise. |



RECONQUETE DE LA LOIRE : LES JEUNES DU LYCÉE

PROFESSIONNEL HOTELIER DANIEL BROTTIER PARTICIPENT A LA JOURNEE NATIONALE DU SILURE

A l'occasion de la journée Initiatives Loire organisée par le Centre culturel maritime de Nantes, 18 élèves du lycée professionnel hôtelier Daniel Brottier d'Apprentis d'Auteuil à Bouguenais participent à la Journée nationale du silure, poisson de Loire méconnu.

Ces 11 élèves de Seconde Bac Pro Cuisine et 7 élèves de Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration, accompagnés de leurs professeurs, cuisinent et servent dans les locaux du lycée afin de présenter ce poisson d'eau douce, travaillé de différentes manières, aux professionnels de la restauration conviés pour (re)découvrir ce produit de la Loire.

Le Lycée professionnel hôtelier et l'Unité de formation par apprentissage Daniel Brottier, Bouguenais (44) accueillent chaque année près de 150 élèves :

✂ En CAP ou en BAC PRO, autour de la cuisine et du service (commercialisation et services en hôtel-café-restaurant), en formation initiale et par apprentissage. Une option « section européenne anglais » est proposée en Bac Pro.

✂ Un restaurant d'application ouvert au public permet aux élèves d'apprendre le métier dans des conditions réelles.

✂ Afin d'accompagner cette formation, les élèves participent régulièrement à des projets mêlant découverte du métier et des produits, mises en situation et actions de solidarité. Quelques exemples d'actions menées en 2019 : préparation de repas au profit des Restos du cœur, Dîner annuel de Solidarité au Radisson Blu, découverte de la gastronomie en Alsace..

Le projet d'Apprentis d'Auteuil

• Donner toutes ses chances à chaque jeune

Depuis sa création en 1866, Apprentis d'Auteuil s'engage à apporter son aide aux jeunes en les accompagnant dans leur formation, leur éducation et leur insertion dans la société et le monde professionnel. A travers un accompagnement global, qui allie **prises en charge scolaire et éducative**, les professionnels d'Apprentis d'Auteuil ont pour objectif de donner aux jeunes toutes les chances de réussir.

• Une pédagogie adaptée

Les établissements scolaires Apprentis d'Auteuil proposent des approches différenciées pour

accompagner l'élève dans son parcours : classes à petits effectifs, sensibilisées aux difficultés d'apprentissage, études scolaires dirigées, découvertes de métiers, projets pédagogiques, stages en entreprise, travail avec les familles, séjours à l'étranger, éveil humain et spirituel...

Pour que les jeunes reprennent confiance en eux, de nombreux projets valorisant les talents sont menés au sein des établissements : musique, radio, projet de solidarité internationale, prévention, ateliers, sports. Des séjours et sorties pédagogiques sont régulièrement organisés, ainsi que des classes découvertes culturelles, historiques.

- **Des internats éducatifs et scolaires, pour former et éduquer dans un même cadre**

Les jeunes accueillis dans les établissements, se voient proposer, en plus d'un accompagnement scolaire, un soutien éducatif en internat. Les internats éducatifs et scolaires ont pour vocation de mettre l'élève dans les meilleures conditions pour une réussite scolaire, grâce entre autres aux études dirigées. Un accueil et un suivi de chaque jeune sont assurés par une équipe pluridisciplinaire formée. Enseignants et éducateurs travaillent ensemble pour répondre aux besoins du jeune. Le projet d'accueil et le parcours personnalisé du jeune sont établis avec la famille.

- **Plus de 30 000 jeunes et familles accompagnés chaque année**

- **230 établissements en France métropolitaine et en outre-mer**



CONTACTS PRESSE

Nacéra Arnauld des Lions : 02 28 27 07 79 / 06 61 52 62 76

nacera.arnauld-des-lions@apprentis-auteuil.org