




DÉFI agri- CULI NAIRE

1^{RE} EDITION

LIVRE DE RECETTES

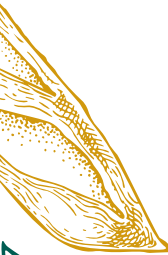


Édito




A l'heure où l'on cherche du sens, savoir d'où l'on vient et où l'on va, on s'aperçoit que les liens avec l'agriculture, nos producteurs et leurs produits sont ténus. Dans nos familles, nous n'avons plus cette grand-mère, cet oncle qui nous enseignait naturellement les rudiments de la terre, la saisonnalité du produit, le rôti mijoté à feu doux. Quand nous ne sommes pas issus de ce monde agricole d'aujourd'hui que connaissons-nous de cette agriculture, de ces agriculteurs et leurs productions ? Ces liens qui nous réunissaient naturellement autrefois n'existent plus.

Pour recréer ces liens, nous devons les initier, c'est l'objectif du défi agri-culinaire.




En s'adressant aux établissements de l'enseignement agricole et de l'hôtellerie-restauration, la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt d'Auvergne-Rhône-Alpes a voulu provoquer la rencontre de deux mondes qui souvent se côtoient sans se connaître : agriculture et cuisine.


Comprendre d'où vient le produit pour mieux le transformer et le mettre en valeur dans l'assiette en racontant son histoire au consommateur.



En travaillant sur un projet commun, les élèves de l'enseignement agricole et de l'hôtellerie-restauration apprennent à connaître le tissu économique du territoire ; ils sont sensibilisés aux circuits-courts, aux produits de terroirs et donc de saison. En comprenant les contraintes de chaque métier, de la production à la transformation jusqu'au service, ils apprennent à respecter le produit et le producteur, à écouter le convive pour le satisfaire, voire l'éduquer.



Le défi agri-culinaire, projet coconstruit avec l'Education Nationale et en lien avec le Conseil régional d'Auvergne Rhône-Alpes, s'inscrit également dans les objectifs des lois Egalim, Climat et Résilience, la Stratégie Nationale Alimentation, Nutrition, Climat et l'éducation à l'alimentation.



Ce livret de recettes représente l'aboutissement du travail d'une année pour nos 7 binômes en région. Il s'adresse à tous les gourmets prêts à cuisiner pour une alimentation saine et durable.

Armand SANSÉAU

Directeur régional de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt d'Auvergne-Rhône-Alpes

Sommaire



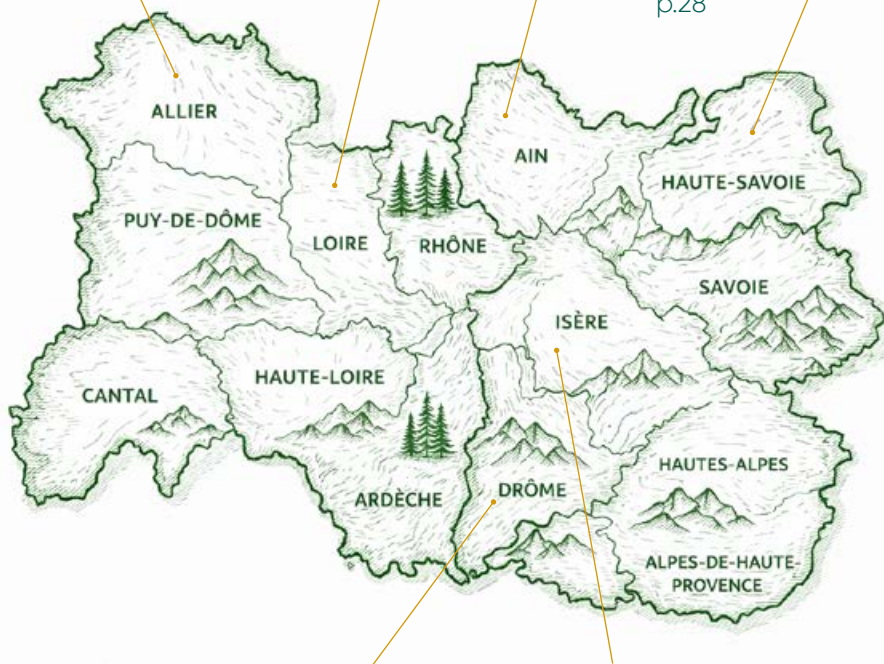
Saveurs des
poissons d'eau
douce
p.4

La volaille de
Bresse « du pré à
l'assiette »
p.8

Des apprenants vers un
challenge pour mieux
connaître nos métiers
p.28

Viande
et saveurs
p.12

Mon territoire
dans mon
assiette
p.24



De la terre
à l'assiette
p.16

Défi agri-culinaire
du bassin Grenoblois
p.20

SAVEURS DES POISSONS D'EAU DOUCE

Ce projet valorise les produits de la filière piscicole de la Dombes et permet la rencontre et le dialogue professionnel entre élèves des filières hôtellerie-restauration des lycées d'Aiguerande et de productions Aquacoles de Cibeins. Il a notamment conduit à la découverte de la production piscicole par les futurs cuisiniers et professionnels du service et l'apprentissage des techniques de transformation alimentaire par les futurs pisciculteurs. Il a abouti à l'élaboration d'un repas gastronomique composé de poissons et de rillettes de carpe de Dombes aux saveurs japonaises, avec l'aide du Chef Christophe Geoffroy.

Ce produit, nommé « Omotenashi » (sens de l'accueil en japonais), permet aussi de mettre en valeur le partenariat de Cibeins avec le lycée de Kochi au Japon. Ces rillettes de carpe devraient être commercialisées par le Fumet des Dombes prochainement.

Plusieurs partenaires ont participé à l'opération : l'APPED (Association de Promotion du Poisson des Étangs de la Dombes), le lycée des Sardières, l'Agence consulaire du Japon à Lyon notamment.



Le lycée agricole de Cibeins est un établissement public situé dans l'Ain, qui propose des formations de la Seconde au BTS en filières générales, technologiques et professionnelles dans les domaines de l'agriculture, de l'environnement et du vivant, avec des spécialisations comme l'élevage, l'aquaculture ou encore le commerce en animalerie.

L'établissement s'appuie sur une exploitation agricole de grande taille, véritable support pédagogique, qui permet aux élèves de se former concrètement aux réalités du terrain. À taille humaine, il favorise un accompagnement personnalisé et développe des pratiques innovantes en lien avec les enjeux agricoles et environnementaux actuels.



Le lycée polyvalent d'Aiguerande, situé à Belleville-en-Beaujolais, propose des formations générales, technologiques et professionnelles, dont une filière dédiée à l'hôtellerie-restauration. Les élèves peuvent s'y préparer aux métiers de la cuisine, du service et de l'accueil, du CAP au baccalauréat professionnel.

L'établissement dispose d'équipements professionnels, comme un restaurant d'application, permettant aux élèves de se former en conditions réelles. Il met l'accent sur l'apprentissage des savoir-faire techniques, mais aussi sur le sens du service, le travail en équipe et le contact avec la clientèle.

Toast de rillettes de carpe sauce ponzu, mayonnaise sriracha



Astuce

Laisser refroidir un moment sur grille les toasts pour éviter que la chaleur ne fasse fondre la mayonnaise.



Ingrédients

Pour 8 personnes

Rillettes

2,8 pièces Filets de carpe
60g Échalote
60ml Vin blanc
50ml Crème liquide
10ml Sauce ponzu
1/3 Citron vert
8g Raifort
Sel, Poivre
1/4 botte Ciboulette
1/8 botte Persil plat Thym frais
8g Gingembre
100g Sésame doré
100g Sésame noir
400ml Huile tournesol

Mayonnaise

60ml Huile neutre
1/2 Jaune d'œuf
3ml Vinaigre de vin
4g Sriracha

Toast

10 tranches Pain de mie
2 Jaunes d'œuf



Préparation

Rillettes

1. Réunir dans une ruelle les échalotes ciselées, le vin blanc, le thym et réduire à sec.
2. Cuire les filets de carpe 8 minutes à 80°C en mode vapeur. Refroidir en CRR (Chambre à Refroidissement Rapide) +3°C et émietter.
3. Hacher les herbes et le gingembre, zester le citron vert et récupérer le jus.
4. Dans une calotte, mélanger les échalotes, le persil et le gingembre haché, la sauce ponzu, le raifort et assaisonner. Ajouter la crème montée et le citron vert.

Mayonnaise Sriracha

1. Base mayonnaise : dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs, le vinaigre de vin, une pincée de sel. Fouetter en incorporant progressivement l'huile neutre en filet jusqu'à obtenir une mayonnaise ferme.
2. Assaisonnement piquant : ajouter la sriracha petit à petit, en goûtant, jusqu'à obtenir le niveau de piquant souhaité (et une couleur légèrement orangée). Rectifier le sel et ajouter éventuellement un trait de vinaigre si besoin.
3. Étaler la base rillettes sur une tranche de pain de mie et recouvrir d'une seconde tranche. Badigeonner de jaune d'œuf et paner avec le duo de sésame. Frire 2-3 minutes et tailler en rectangle de 3x7cm. Zébrer de mayonnaise, ajouter la ciboulette ciselée et quelques micros pousses à l'envoi.

Biscuit de brochet & perche

crème d'oignons caramélisés & mélassés



Ingrédients

Pour 8 personnes

Biscuit

320g Chair de brochet
200g Chair de perche
20g Sel
20g Sucre
4 Œufs
520ml Crème
80g Beurre (farce)
50g Bisque d'écrevisse
Tranches Pain de mie
100g Beurre clarifié

Jus d'oignons

1 Oignon
200g Beurre
20g Sucre
1l Bouillon légumes
1 botte Mélisse
200ml Billes de tapioca
20g Bouillon d'oignons tapioca

Billes de farine

40g Farine
8g Maïzena
Sel pincée
56ml Eau gazeuse
Huile neutre
Encre de seiche

Recette inspirée du chef triplement étoilé Emmanuel Renaut ; composée d'un duo de mousse de perche et brochet cuit vapeur, surmonté d'un croustillant de pain de mie coloré le tout accompagné d'un jus d'oignons caramélisés et de billes de farine bicolore.



Préparation

Biscuit

1. Réaliser les pesées.
2. Mixer la chair de perche et brochet au Robot-Coupe avec le sel et le sucre. Ajouter ensuite les œufs, la crème, le beurre fondu et la bisque d'écrevisse. Passer au tamis sur une feuille de papier sulfurisé.
3. Disposer en cadre et lisser à la spatule et filmer. Cuire 20 minutes vapeur à 85°C. Refroidir et tailler en rectangles.
4. Tailler les tranches de pain de mie en rectangles (taille des rectangles de farces). Poser la farce sur le pain de mie et colorer au beurre clarifié dans une poêle anti-adhésive côté pain uniquement. Réserver au chaud.

Jus d'oignons

Suer les oignons finement émincés au beurre et caraméliser avec le sucre. Ajouter le bouillon de légumes lorsque les oignons ont bien brunis. Cuire 2h à frémissement, passer au chinois et réduire de moitié. Conserver 200ml pour cuire le tapioca. Infuser les bottes de mélisse 5 minutes et passer au chinois puis au beurre.

Billes de farine

1. Mélanger la farine, la maïzena et le sel. Ajouter l'eau progressivement en fouettant pour obtenir une pâte lisse et homogène assez épaisse pour tenir en goutte. Ajouter un léger filet d'huile.
2. Diviser la pâte en deux et noircir la moitié à l'encre de seiche. Disposer la pâte en poche ou en pipette et réaliser des billes sur un silpat.
3. Sécher au four à 120°C 30 à 45min (sans coloration, baisser le four à 100°C si elles changent de couleur).

Dressage

Dans une assiette creuse, disposer le biscuit de brochet, ajouter le jus émulsionné, les billes de farine et quelques pousses de mélisse.

Mosaïque de sandre au nori, beurre blanc yuzu, salicorne, concombre

Sandre en saumure assaisonné de poudre de nori roulé en mosaïque et cuit vapeur. Il est accompagné d'un beurre blanc au citron yuzu, de pickles de concombre à l'aneth, de billes de chou-rave et de salicorne marine au vinaigre de riz.



Préparation

Mosaïque

1. Détailler le filet en lanières et immerger dans une saumure à 8 % (80g de sel au litre) pendant 20 minutes.
2. Essuyer complètement les filets et enrober de poudre d'algues. Roulez très serré dans un film alimentaire pour créer une forme de mosaïque compacte.
3. Cuire vapeur à 54°C jusqu'à 48°C à cœur (15 à 18 minutes). Refroidir immédiatement dans un bain d'eau glacée pour stopper la cuisson.
4. Réchauffer dans un four à 60°C avant de servir.

Beurre blanc yuzu

1. Réduire les échalotes ciselées et le vin blanc presque à sec (feu moyen). Ajouter le dashi et la crème puis réduire de moitié.
2. Passer au chinois et monter au beurre froid, ajouter le jus de yuzu et assaisonner. Émulsionner à l'envoi.

Billes de concombre

Éplucher les concombres et prélever des billes à la cuillère à pomme parisienne. Mélanger avec le sucre, le sel, l'aneth haché et l'huile d'aneth et sceller sous vide jusqu'au service.

Salicorne

Blanchir la salicorne 10 secondes et plonger en eau glacée. Mélanger le reste des ingrédients et laisser mariner les salicornes au moins une nuit.

Chou-rave

Laver, éplucher et réaliser des billes de chou-rave à la cuillère à pomme parisienne et mijoter avec le bouillon dashi, le mirin et le beurre. Réduire et glacer.



Ingrédients

Pour 8 personnes

Mosaïque

1,2 Filets de sandre
8 % Saumure
Poudre de nori/wakame

Beurre blanc yuzu

100g Echalotes
150ml Vin blanc sec
150ml Dashi blanc
200g Beurre froid
200ml Crème liquide
¼ Citron jaune
20ml Jus de yuzu

Billes concombre

1kg Concombre
20g Sucre
14g Sel
100ml Vinaigre de riz
1 botte Aneth
Huile d'aneth

Salicorne marinée

100g Salicorne
100ml Vinaigre de riz
100ml Eau
20g Sucre
6g Sel

Chou-rave billes

2 pièces Choux rave
200ml Dashi
500ml Mirin
20g Beurre



Dressage

Placer la mosaïque de sandre au centre l'assiette, chauffer et glacer les perles de chou-rave, disposer les perles de concombres et la salicorne. Déposer la mosaïque de sandre au-dessus et le beurre émulsionné autour. Ajouter quelques micro-pousses.

LA VOLAILLE DE BRESSE « DU PRÉ À L'ASSIETTE »

Autour du projet, volaille de Bresse « du pré à l'assiette », le souhait est de créer du lien entre les futurs producteurs et les futurs chefs cuisiniers, mais également de valoriser cette matière première locale et de qualité qu'est la volaille de Bresse AOP, produite sur notre exploitation.

Un des autres objectifs est de comprendre les contraintes des différents intervenants de la filière « volaille de Bresse » :

- Pour les élèves « bac pro CGEA » des Sardières, découvrir les exigences des métiers de la cuisine et comprendre les qualités attendues pour la volaille de Bresse AOP.
- Pour les élèves de la MFR de Balan, comprendre les réalités et les exigences du métier d'éleveur de volailles de Bresse pour donner du sens au produit cuisiné.

Les temps forts de ce projet ont été :

- La présentation par les élèves de bac pro CGEA de leur exploitation auprès des élèves de la MFR, et de la technique de roulage des volailles.
- Les Glorieuses de Bourg-en-Bresse le 12 décembre, vitrine de la volaille de qualité.
- Les visites de la laiterie coopérative d'Etrez, partenaire qui a fourni une crème de Bresse AOP de qualité pour l'exécution de la recette.

L'aboutissement de ce projet a été un moment de partage, à la MFR où ont été proposées des recettes innovantes et originales pour cuisiner et servir la volaille de Bresse.



L'établissement se divise en 4 centres :

Le lycée des Sardières accueille 400 élèves de la 3^{ème} au BTS, dans les filières générale, technologique (STAV et STL) et professionnelle (agricole, alimentaire et laboratoire).

Le CFPPA accueille 400 apprenants en formation continue et en apprentissage dans les domaines de l'agriculture, du jardin paysager, de l'agroalimentaire et une formation d'auxiliaire vétérinaire.

L'exploitation agricole est en système polyculture élevage. Cette ferme compte 75 vaches laitières et leur suite, une activité d'engraissement de bovins, un élevage de 8000 volailles de Bresse et un élevage de volailles fermières de l'Ain Label Rouge, valorisant une surface agricole utile de 155 ha (herbe, maïs, céréales et légumineuses).

L'atelier technologique permet la transformation de produits carnés, laitiers, fruits et légumes et des produits de panification. Il dispose d'un atelier de production, d'une halle technologique et d'un magasin de vente : Sardélices.



La MFR de Balan est un centre de formation par apprentissage spécialisé dans les métiers de l'hôtellerie, restauration et de l'alimentation.

Les formations en apprentissage s'étendent du CAP au Brevet Professionnel dans les domaines des métiers de bouche : boulangerie, pâtisserie, cuisine et service. Chaque année, plus de 300 jeunes s'engagent dans ces formations.

Verrine apéritive



Préparation

Avocat
Crème d'Étrez
Ciboulette
Jus de citron
Crevettes
Fromage frais St Moret



Cocktail sans alcool



Préparation

10cl Jus d'ananas
6cl Jus de fruits de la passion et ou orange
1cl Jus de citron
1cl Jus de grenadine

Suprême de chapon

basse température, crêpes parmentières, sauce aux morilles



Préparation

Mettre en place le plan de travail.
Tailler les carottes en sifflets (en biseau).
Piquer l'oignon de clou de girofle.

Chapon (cuisson basse température)

Lever les suprêmes et les parer.
Assaisonner les suprêmes.
Colorer légèrement dans un sautoir.
Mouiller avec le fond blanc, ajouter les légumes taillés.
Cuire à basse température à 68°C jusqu'à cuisson idéale.
Réserver et maintenir au chaud.

Sauce aux morilles

Nettoyer soigneusement les morilles.
Faire suer dans du beurre.
Déglacer au Madère.
Réduire aux trois-quarts.
Ajouter la crème et cuire pour obtenir la consistance nappante.
Rectifier l'assaisonnement.
Durée approximative : 20 min

Crêpes parmentières

Éplucher les pommes de terre et les cuire départ eau froide salée.
Égoutter puis passer au presse-purée.
Mélanger avec les œufs, la farine et le beurre fondu.
Rectifier l'assaisonnement.
Chauffer une poêle légèrement huilée.
Cuire des crêpes régulières et fines.

Dressage

Trancher le suprême.
Déposer la crêpe parmentière.
Napper de sauce aux morilles.
Harmoniser la présentation avant l'envoi.



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 Suprêmes de chapon
- 3 Carottes
- 2 Oignons
- 3l Fond blanc
- 250g Morilles
- 250ml Madère
- 1/2l Crème d'Etrez
- 500g Pommes de terre
- 3 Œufs
- 250g Farine
- 125g Beurre
- 6 c à s d'Huile

Galette des rois frangipane



Ingrédients

Pour 6/8 personnes

Feuilletage

500g Farine
250g Eau
10g Sel
250g Beurre de tourage

Crème pâtissière

125g Lait
30g Jaunes d'œuf
30g Sucre
15g Poudre à crème

Crème Frangipane

100g Beurre
100g Sucre
100g Poudre d'amandes
100g Œufs
200g Crème pâtissière

Dorure

25g Jaune d'œufs
25g Crème



Préparation

Feuilletage

Mélanger la farine avec le sel et l'eau et 100g de beurre fondu. Réserver au froid. Taper le beurre pour le ramollir et mettre en forme carrée. Beurrer le pâton. Réaliser 2 tours doubles et 1 tour simple en respectant les temps de froid !

Crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec un peu de sucre. Blanchir les œufs et le sucre puis ajouter la poudre à crème. Mélanger le tout ensemble et faire bouillir pendant 2 minutes. Refroidir rapidement !

Crème frangipane

Réaliser un beurre pommade. Ajouter le sucre et la poudre d'amande, bien crémér l'ensemble. Ajouter les œufs petit à petit en foisonnant la masse. Terminer par ajouter la crème pâtissière froide et lisse.

Construction de la galette

Étaler la pâte pour faire 2 cercles.

Sur un des cercles, déposer le mélange crème pâtissière et crème frangipane, laisser 2 cm sur les bords. Humidifier les bords avant de déposer le second cercle sur la crème. Pincer les bords et passer un couteau léger (sans trouer) sur la pâte avant d'appliquer la dorure. Enfourner à four chaud 20 à 30 minutes à 200° en vérifiant régulièrement la cuisson.



VIANDE ET SAVEURS

Le projet Défi Agri-culinaire 2025-2026 « Viandes et Saveurs » vise à créer un pont entre la production agricole et la gastronomie. L'objectif est de permettre aux élèves de comprendre la filière « du champ à l'assiette » à travers la collaboration intersectorielle, la maîtrise de la qualité et de la traçabilité et le développement de la créativité culinaire.

Juin - Septembre 2025 : Rencontres pédagogiques et présentation du projet aux deux classes de premières bac technologique STAV et bac professionnel MHR.

Octobre - Décembre 2025 : Découverte des productions bovine, ovine et de volaille de chair et des filières qualité Bleu Blanc Cœur, Label Rouge, et IGP Agneau du Bourbonnais.

Repas de fête gastronomique en décembre pour mettre à l'honneur la production de chapons et volailles fermières d'Auvergne.

Janvier - Mars 2026 : Transformation avec les deux classes des morceaux nobles de viande bovine Charolaise et réalisation d'un repas bistronomique couplé à l'animation « Burger Bourbonnais » dans les collèges du Conseil départemental.

Visites de l'abattoir de Villefranche-d'Allier et de l'Union des vigneron de St Pourçain-sur-Sioule (AOC), d'un magasin de producteurs Très Allier, du magasin Landrieaux (EARL Producteur céréalier).

Avril - Mai 2026 : Élaboration du repas gastronomique final autour de la viande d'agneau IGP du Bourbonnais en présence des élus du département et clôture du projet par la projection de 3 films relatant le défi.

Le projet prévoit la pérennisation d'un partenariat entre les deux établissements, la réalisation de rapports sur les types de viandes, de dossiers techniques de transformation, ainsi que des supports de communication comme des podcasts pour la webradio et le livre burger en 3D.



Le Lycée agricole du Bourbonnais (Neuvy) est un établissement public accueillant 450 élèves avec une exploitation pédagogique spécialisée en polyculture élevage : 100 brebis Allaitantes Charolaises, 310 brebis Ile-de-France et un poulailler de 800 m² de volailles fermières d'Auvergne. Il propose des formations générales, technologiques et professionnelles en production, en aménagement paysager, en service à la personne et des formations supérieures dans le domaine agricole en voie initiale en apprentissage (paysager).



Le Lycée Jean Monnet (Yzeure) est un établissement public accueillant 1500 élèves, disposant de deux restaurants pédagogiques. Il offre des formations générales, technologiques et professionnelles en métiers d'art, en design, en hôtellerie-restauration, en industrie et en économie gestion. Il accueille également l'Ecole Nationale du Verre ainsi que des formations supérieures. L'établissement est engagé dans le développement durable.

Chapon au champagne et morilles

*Avec une volaille festive
fermière d'Auvergne
100 % locale*



Astuce

*Une façon plus rapide de préparer le chapon avec une sauce liée à la crème et aux morilles.
Un délice totalement gagnant pour le temps de cuisson et de préparation.*



Ingrédients

Pour 6 personnes

3,5kg Chapon
1/2 Bouteille de champagne
2 c à s Fine-champagne
500g Bouillon de volaille
30cl Crème liquide
2 c à s Maïzena
1 Blanc de poireau
1 Tige de céleri
2 Carottes
Persil, thym, feuilles de laurier
2 Échalottes émincées
Sel, poivre, muscade
Morilles sèches
Crème pour la cuisson des morilles



1 H 30

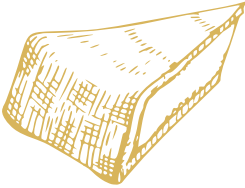


Préparation

1. Découper le chapon en morceaux et retirer le surplus de gras. Faire dorer les morceaux de volaille dans une cocotte bien chaude avec un soupçon de beurre pour la couleur. Quand le chapon est doré sans excès, retirer les morceaux. Vider la graisse dans un récipient.
2. Faire revenir deux échalotes émincées sans colorer avec les sucs du fond de cuisson. Ajouter le champagne et la fine champagne. Amener à ébullition. Remettre les morceaux dans la cocotte. Ajouter le bouillon de volaille maison ou avec un bouillon de volaille déshydraté et 50 cl d'eau environ. Ajouter le bouquet garni et les carottes, un peu de sel, poivre et muscade. Enfournier à 180°C préchauffé, couvercle fermé.
3. Pendant ce temps, réhydrater les morilles. Puis pocher 5 min dans la crème fraîche liquide et réserver.
4. Surveiller la cuisson, au bout de 40 min, piquer un morceau, il doit être tendre et ferme. Au bout de 45 min de cuisson au four, sortir le chapon du four et retirer les morceaux. Dégraisser le bouillon, ajouter la maïzena avec un peu de crème pour la diluer sans grumeaux.
5. Réchauffer le bouillon et faite réduire si trop important, ajouter la crème restante et les morilles précuites avec la crème de cuisson. Bien fouetter en mélangeant. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Amener à ébullition douce, jusqu'au moment où la sauce a la consistance désirée. Remettre les morceaux de chapon dans la sauce. Chauffer sans recuire.



Burger au chèvre avec du bœuf charolais Label rouge 100 % local



Astuce

Ce burger au chèvre miel peut être décliné avec des fromages moins fort du type mozzarella qui se marie bien avec la tomate. Vous pouvez ajouter de la crème balsamique et des rondelles d'oignon rouge.



Ingrédients

Pour 6 personnes

6 Pains burger

6 Steaks hachés burger

½ Salade (roquette)

2 Tomates

800g Fromage de chèvre

80g Miel

Sauce samouraï

30g Base mayonnaise

10g Ketchup (maison)

10ml Tabasco ou piment



10 min



Préparation

Laver et décontaminer la salade et les tomates.

Réaliser la sauce samouraï sur une base de mayonnaise maison. Ajouter le ketchup, le tabasco ou le piment.

Cuire les steaks saignants, bleu ou à point.

Montage du burger

Toaster les pains burger.

Mettre la sauce, les tranches de tomate, le steak, le chèvre et le miel, la salade (roquette de préférence).

Refermer le burger et servir.

Gigot d'agneau rôti avec de l'agneau IGP du Bourbonnais 100 % local



Astuce

Enfourner le gigot pour 12 min par livre pour une viande saignante ou 15 min pour une viande à point. Trancher le gigot et servir accompagné de gousses d'ail réservées que les convives écraseront dans le jus selon leur goût.



Préparation

1. Écraser l'ail à l'aide d'un mortier et d'un pilon. Ajouter le sel, le romarin, le poivre et mélanger. Huiler le gigot avec une huile au goût neutre ou de l'huile d'olive (plus résistante à la chaleur), puis masser la préparation à l'ail sur l'ensemble de la viande. Laisser reposer à température ambiante pendant au moins une heure. Préchauffer le four à 220° C.
2. Insérer un thermomètre de cuisson dans le gigot, dans la partie la plus épaisse de la viande. Placer le gigot dans un grand plat à four et le faire rôtir environ 10 min à 220°C pour obtenir une croûte en surface qui retient le jus dans la viande.
3. Baisser ensuite la température du four à 180°C et continuer la cuisson en retournant et en arrosant régulièrement la viande. Le gigot d'agneau est meilleur rosé, avec une température à cœur de 55°C. Compter 15 min de cuisson pour 500 g de viande soit environ 1h15 à 180°C pour le gigot d'agneau.
4. Sortir le gigot du four et laisser le reposer enrobé de papier aluminium. Pendant ce temps, dans une poêle, faire bouillir le jus de cuisson et le vin rouge en remuant et en grattant les morceaux bruns pendant une minute. Assaisonner de sel, de poivre et verser sur l'agneau avant de servir.



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 Gigot d'agneau fermier
- 4 Gousses d'Ail rose de Billom
- 1 c à s Sel
- 4 Brins de Romarin frais hachés
- Poivre noir
- 65ml Vin rouge
- Huile végétale neutre



2 H

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Pour leur première rencontre, les BTS Bioqualim et TC2 du lycée du Valentin ont accueilli les élèves de Terminale Bac professionnel cuisine et service du lycée hôtelier de Tain l'Hermitage. Ils ont commencé par une présentation des filières et poser les bases du projet : croiser les savoir-faire, l'innovation alimentaire et la gastronomie de nos régions. Les deux établissements ont imaginé une soirée à thème original inspirée du festival de Cannes des années 1950.

Organisée fin janvier, cette soirée immersive a été un véritable succès.

Les participants ont proposé un menu festif « de la terre à l'assiette » mettant en valeur productions et savoir-faire des élèves.



Le lycée du Valentin, situé à Bourg-lès-Valence est spécialisé dans les domaines de l'agriculture, de l'environnement et de l'agroalimentaire. Il accueille chaque année 400 élèves et étudiants sur un domaine pédagogique d'environ 70 hectares.

L'établissement propose un enseignement général, technologique et supérieur, avec une forte dimension pratique.

Plusieurs formations sont proposées de la seconde générale et technologique au BTS, ainsi que des formations pour adultes.

Le lycée dispose de plusieurs structures permettant aux élèves de travailler sur des projets concrets en lien avec le monde professionnel : une exploitation agricole pédagogique, un atelier agroalimentaire pour la transformation des produits, un atelier semences, des laboratoires scientifiques.



Le lycée hôtelier de l'Hermitage est spécialisé dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du vin. Situé à Tain-l'Hermitage, il bénéficie d'un environnement reconnu pour sa tradition gastronomique et viticole.

Créé en 1981 à l'initiative des chefs de la région et de vignerons de la vallée du Rhône, l'établissement s'est rapidement imposé comme une référence nationale dans la formation aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

Réputé pour ses formations en sommellerie, le lycée propose aussi des formations en cuisine, service et restauration, hébergement et management en hôtellerie-restauration. Les élèves peuvent intégrer ces formations après le collège ou le baccalauréat et poursuivre leurs études jusqu'au BTS Management en Hôtellerie-Restauration.

Minis cannelés chorizo/emmental



Astuce

À déguster tiède ou froid.



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 25ml Lait
- 100g Chorizo
- 80g Emmental râpé
- 50g Farine
- 1 Œuf
- 30g Beurre
- 1 Jaune d'œuf
- 4g Sel
- 4g Poivre



22 min



Préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Faire fondre le lait et le beurre.
- Dans un saladier, mélanger l'œuf et le jaune d'œuf avec la farine.
- Découper le chorizo en petits morceaux.
- Ajouter le lait et le beurre fondu à la préparation.
- Ajouter le chorizo et l'emmental.
- Mettre la préparation dans des moules à minis cannelés (convient pour 30 minis moules).
- Faire cuire les cannelés 22 min.

Gravlax de truite à la Chartreuse



Ingrédients

Pour 4 personnes

600g Filet de truite avec peau
60g Gros sel
40g Sucre fin
2 Branches Aneth fraîche
2g Poivre rose
1 Shooter Chartreuse
4 c à s Huile d'olive



6 heures



Préparation

Masser le filet de truite avec le mélange de gros sel et de sucre sur les deux côtés.
Emballer la truite avec le reste des ingrédients dans un sac à fermeture hermétique.
Fermer hermétiquement le sac.
Réfrigérer de 4 à 6 heures sous presse.
Dessaler la truite à l'eau froide.
Bien éponger avec du papier absorbant et laisser reposer sous presse durant 2 heures.
A l'aide d'un couteau bien affûté, trancher la truite finement en commençant par l'extrémité la plus large du filet.

Poitrine de pigeonneau fourrée au foie gras, roulée de lard paysan, rôtie au sautoir



Ingrédients

Pour 10 personnes

10 Pigeons de 300g

Pour les cuisses

400g Échalotes

½ Botte Thym

500ml Fond blanc

Pour les poitrines

250g Foie gras cru

250g Fines tranches
de poitrine

100g Ail

Jus de pigeon

Toutes les carcasses

100g Carottes

150g Oignons

100ml Bière brune

Huile d'olive

Sel, poivre



Préparation

Laver et éplucher les légumes

Préparer les pigeonneaux

Flamber, vider, détacher les cuisses, lever les suprêmes et réserver au frais.

Confire les cuisses et les ailes de pigeonneaux

Ciseler les échalotes et les faire suer à l'huile d'olive, ajouter les cuisses, les ailes et le thym. Mouiller au fond blanc et cuire à feu doux pendant 1h30, elles doivent être confites. Refroidir et désosser les ailerons à froid. Réserver 1 cuisse non désossée par personne.

Préparer les poitrines fourrées au foie gras

Couper le foie gras en 10 tranches et les sauter vivement (15 secondes de chaque côté), assaisonner.

Assaisonner les suprêmes de pigeonneaux et les battre légèrement. Déposer dans l'ordre : un suprême, une cuisse confite désossée, une tranche de foie gras et un autre suprême. Rouler ce montage dans deux tranches de lard et filmer en dodinette bien serrée.

Marquer les pigeons en cuisson

Précuire les poitrines farcies à la vapeur (15 à 20 minutes) et les laisser reposer. Chauffer un sautoir avec un filet d'huile d'olive, y déposer les poitrines et les rissoler doucement de tous les côtés pendant 3 minutes. Ajouter les gousses d'ail et enfourner à 180°C en arrosant fréquemment pour terminer la cuisson (légèrement rosée). Débarrasser dans un gastro à trous et laisser reposer à chaud sous un papier aluminium.

Finition

Chauffer le jus de pigeon, rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Servir avec une déclinaison de betteraves en purée, rôtie en chips et crue.

DÉFI AGRI-CULINAIRE DU BASSIN GRENOBLOIS

Pour appréhender et mieux comprendre la filière alimentaire du champ à l'assiette et créer du lien entre apprenants des lycées agricole et hôtelier, deux temps d'échanges entre les apprentis en BTS Manager en Hôtellerie-Restauration de l'IMT et les 1^{res} Sciences et Techniques de l'Agronomie et du Vivant du Campus horticole ont été organisés :

- En février, les deux établissements se sont retrouvés à l'IMT pour cuisiner les légumes récoltés la veille sur l'exploitation pédagogique, sur la base des recettes choisies par les BTS MHR. Un beau moment de partage et de transmission, suivi de la visite de la champignonnière urbaine Champiloop.
- En avril, les 1^{ères} STAV ont présenté à leurs camarades cuisiniers leur exploitation pédagogique. L'occasion de mettre les mains à la bêche et de réaliser un atelier de plantation et de récolte.

À ce premier niveau d'échanges s'ajoute une dimension sociale, grâce au partenariat avec Grenoble Alpes Métropole et son défi « le climat dans mon assiette ». 10 équipes d'habitants des différents quartiers prioritaires de la métropole s'affrontent autour d'une recette avec la plus faible empreinte carbone et un budget limité. Pour les aider, les élèves de 1^{re} STAV ont organisé des ateliers de sensibilisation à la saisonnalité et aux modes de production agricole. Les habitants ont aussi perfectionné leurs recettes en cuisine avec les apprentis en BTS MHR.

Le projet se clôturera avec la remise des prix aux équipes gagnantes du défi «le climat dans mon assiette». Pour cette soirée, les apprenants de l'IMT et du Campus horticole travailleront ensemble pour mettre à l'honneur les recettes gagnantes lors du buffet.



Le Campus horticole Saint-Ismier accueille près de 500 apprenants du CAP au Bac+2 et prépare aux métiers de l'Aménagement (aménagement paysagers, aménagement du territoire, gestion des milieux naturels et de la faune) et de la Production horticole (maraîchage, pépinière, etc.).

Le Campus horticole dispose d'un parc arboré de 6 ha et d'une parcelle agricole de 3 ha. L'exploitation pédagogique, certifiée en Agriculture Biologique, sert de support à différentes activités pratiques et à des projets d'expérimentations. Une partie des légumes produits sur l'exploitation sont utilisés pour fournir le restaurant scolaire.

L'Institut des Métiers et Techniques du Campus de l'alternance de Grenoble accueille près de 2000 alternants du CAP au Bac+2 et prépare à plus de 50 métiers dans différents secteurs d'activité : bâtiment, auto et deux roues, performance énergétique et énergies renouvelables, santé, Art floral et beauté, métiers de bouche et de l'alimentation, hôtellerie-restauration, métiers du tertiaire.

Avec près de 50% des apprentis du bassin grenoblois, c'est le 1^{er} CFA de l'Isère en nombre d'apprentis et le 2^e de la région. Le Campus dispose d'ateliers de cuisine et d'un restaurant d'application.

Nems au bœuf et sa sauce



Astuce

Une fois les nems réalisés,
bien les laisser sécher
avant de les frire.



Préparation

Réaliser la farce des nems

Réhydrater les champignons noirs dans une calotte, en les faisant tremper avec de l'eau tiède, puis les hacher grossièrement. Réhydrater le vermicelle de riz, porter 2 L d'eau à ébullition dans une russe, puis plonger les vermicelles dedans feu éteint, couvrir et égoutter après 2 min. Les refroidir à l'eau froide, les couper en tronçon de 2 à 3 cm de long. Laver et éplucher tous les légumes. Hacher l'ail et le faire roussir avec de l'huile neutre, ajouter les oignons ciselés finement, puis les faire suer. Râper les carottes et les ajouter dans la russe, les faire cuire légèrement en remuant constamment. Egrener le bœuf haché et rajouter à la préparation, le faire cuire à feu moyen en remuant. Déglacer avec la sauce nuoc mam puis la sauce soja. Rajouter la sauce huître et laisser mijoter quelques minutes. Vérifier l'assaisonnement et saler si nécessaire. Ciseler la coriandre et la cébette, puis incorporer à la préparation.

Pliage des nems

Préparer un torchon propre humide, en le plongeant dans l'eau froide et en l'essortant un maximum. Dans un récipient suffisamment grand, mettre de l'eau froide pour y plonger une feuille de riz. Puis la disposer sur le torchon. Mettre une cuillère à soupe de farce au milieu de la feuille à environ 2 cm du bord bas. Rabattre le bas de la feuille sur la farce, puis les côtés et rouler en serrant le tout.

Cuisson des nems

Dans une friteuse ou un bain d'huile, faire frire une première fois les nems par petite quantité à la température de 160°C 1 à 2 min. Puis faire frire une deuxième fois à 180°C jusqu'à coloration. Mettre sur papier absorbant avant de servir.

Pour la sauce nems

Mélangez le vinaigre de riz, la sauce nuoc mam et l'eau. Ajoutez le sucre et faites chauffer le mélange pour le faire fondre. Laissez refroidir et ajouter l'ail haché.



Ingrédients

Pour 6 personnes

Farce des nems

- 300g Viande hachée de bœuf
- 60g Oignon rouge
- 12g Ail blanc
- 24g Vermicelle de riz
- 100g Carotte
- ¼ Botte Coriandre
- 10ml Sauce nuoc mam
- 24ml Sauce soja salée
- 36ml Sauce à l'huître
- ¼ Botte Cébette
- 6g Champignon noir déshydraté
- 36g Feuille de riz
- 10ml Huile de tournesol

Sauce nems

- 50g Sucre semoule
- 150ml Eau
- 50ml Sauce nuoc mam
- 20g Ail blanc
- 15ml Vinaigre de riz



30 min pour la farce et la sauce,
45 min pour le pliage

Salade de pommes de terre



Astuce

Il faut compter environ 10% de la quantité de pommes de terre, en sauce, et une part de vinaigre pour trois parts d'huile. Le yaourt grec apporte velouté et texture, à ajouter à votre convenance, selon le résultat souhaité. L'utilisation de la mélasse de grenade se fait selon les mêmes modalités, ajoutant sucrosité et acidité à la préparation.



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1kg Pomme de terre à chair ferme
- 1 Oignon rouge
- 1 Pomme Golden
- Yaourt grec - À votre convenance
- 70 ml Huile d'olive
- 35 ml Huile de noix
- Mélasse de grenade - À votre convenance
- 35ml Vinaigre de cidre
- 2 c à c Moutarde de Dijon
- ¼ Botte Persil
- 10g Amandes torréfiées
- Sel, poivre et sélection d'épices de votre choix

1 H

et golden, aux oignons rouges, persil, amandes torréfiées et sauce au yaourt grec et à la mélasse de grenade



Préparation

Lancer les pommes de terre (de même calibre) en cuisson à l'anglaise, en robe des champs, avec un départ à l'eau froide. Saler (environ 10 g/L d'eau) et maintenir une eau frémissante, en évitant une ébullition trop forte qui pourrait abîmer les pommes de terre. Selon le calibre, compter de 20 à 35 minutes de cuisson dès la première ébullition. Vérifier la cuisson des pommes de terre à l'aide d'un couteau. Éplucher les pommes de terre à chaud. Laisser tiédir légèrement et tailler les pommes de terre en morceaux légèrement plus petits que la taille d'une bouchée. Ciseler finement les oignons, hacher finement le persil et tailler les pommes en brunoises. Réserver séparément au frais. Pour les pommes, ajouter un trait de vinaigre de cidre pour éviter l'oxydation. Torréfier les amandes sur une plaque chemisée d'un papier cuisson, à 140° degrés, en vérifiant régulièrement la coloration. Concasser finement les amandes torréfiées au couteau et réserver.

Réalisation de la sauce

Réaliser la sauce dans un contenant suffisamment grand en partant d'une base de vinaigrette stable, en déliant la moutarde dans le vinaigre de cidre, saler. Ajouter une petite quantité du mélange d'huiles et fouetter pour induire un début d'émulsion. Verser ensuite le restant de l'huile en filet, en émulsionnant bien. Ajouter la mélasse de grenade ainsi que le yaourt grec, goûter et rectifier selon vos goûts.

Assemblage

Assaisonner (sel, poivres, épices) et lier la sauce aux pommes de terre tièdes, qui absorberont mieux l'assaisonnement que des pommes de terre froides, de par la structure de l'amidon. Goûter et rectifier l'assaisonnement puis dresser, en ajoutant le persil, les amandes torréfiées (ajouter les éléments croquants au dernier moment pour préserver les textures) et des pétales de Pensées.

Assiette de légumes de la Bâtie



Astuce

Déglacer les choux de Bruxelles au jus de pomme pour ôter l'amertume des choux.



Ingrédients

Pour 6 personnes

Poireaux brûlés

6 Poireaux
Huile d'olive
Sel et poivre

Curry

240g Courge
240g Patate douce orange
300g Épinards en feuilles
1,2l Eau
90g Farine T55
30ml Huile d'olive
75g Beurre doux
120g Curry Madras
6g Curcuma en poudre
Sel et poivre

Bouillon

Céleri branche
Bouquet garni



Préparation

Réalisation des poireaux brûlés

Préchauffer le four à 220°C. Laver les poireaux. Ôter le vert de poireau et garder un tronçon d'environ 15-20 cm. Badigeonner d'huile et enfourner à 220°C durant 15-20 min. Une fois les poireaux sortis du four, inciser au milieu pour laisser apparaître la chair fondante.

Curry de patate douce, courge et épinards

Éplucher la courge et les patates douces et conserver les épluchures pour le bouillon. Dans une casserole, faire revenir dans un peu d'huile, de l'ail écrasé afin de libérer les arômes. Démarrer un bouillon de légumes dans cette casserole avec des pelures d'oignons, du céleri branche en tronçons, les épluchures de courge et patate douce, un peu d'épices, un bouquet garni, du sel, le tout mouillé à l'eau. Laisser bouillir, et infuser les ingrédients jusqu'à avoir un goût prononcé de légumes.

Tailler la courge et les patates douces en cubes réguliers de 1,5 cm environ. Dans un rondau haut, torrifier le curry madras afin de libérer les essences des épices et avoir un goût et un parfum plus prononcés. Ajouter la patate douce, puis la moitié du bouillon de légumes filtré. Laisser cuire à couvert. Dans un autre rondau, faire de même avec la courge. Vérifier régulièrement la cuisson et l'assaisonnement. Corriger l'assaisonnement. Une fois les produits cuits, les débarrasser en prenant le moins de bouillon possible. Attention, s'ils sont trop cuits, on aura alors une purée ou une soupe.

Dans le mélange courge et patates douces, ajouter la moitié des feuilles d'épinards. L'autre moitié est à mettre dans le bouillon : les feuilles infusent, changent légèrement de texture et se chargent du goût du bouillon. Débarrasser les feuilles et ajouter au mélange courge, patates, épinards.

Réalisation de la sauce

Réunir les liquides de cuisson, faire bouillir et réduire le bouillon. Il est possible de lier plus ou moins la sauce. Dans un rondau haut, faire fondre le beurre et ajouter la farine, fouetter le tout jusqu'à avoir un roux blond. Ajouter le bouillon et fouetter pour lier. Goûter le bouillon / sauce et corriger si besoin. Accompagner le curry d'une cuisse de poulet rôti.

MON TERRITOIRE DANS MON ASSIETTE

Un projet fédérateur et porteur de sens : des apprenants inscrits dans des filières de la production, de commercialisation-vente, de la restauration et du service s'unissent pour **explorer une alimentation durable**.

Ces immersions croisées dans plusieurs organisations - Lycée Hôtelier de Saint-Chamond, Campus Montravel et La Fabuleuse Cantine - favorisent la découverte et le dialogue entre les acteurs de la filière alimentaire, une meilleure compréhension des attentes, contraintes et savoir-faire de chacun. La Fabuleuse Cantine, acteur engagé dans l'alimentation durable, valorise les invendus issus de l'agriculture raisonnée en créant des recettes de saison dans son restaurant et sa conserverie.

Le défi ? **Un événement culinaire ouvert à tous.**

Le 2 juin, les apprenants relèvent un défi ambitieux : **organiser un événement grand public** mettant à l'honneur les produits locaux, la saisonnalité et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Une expérience immersive, collective et formatrice, pour des professionnels engagés et inspirés.



Le Campus Montravel forme les passionnés, les professionnels du végétal, du CAP au BTS. En formation initiale, en apprentissage ou en reconversion, nos parcours vous préparent aux métiers de l'horticulture, du maraîchage, de la production en pépinière, de la vente et du paysage. Dans le cadre des pratiques pédagogiques, les équipes mobilisent les plateaux techniques et impliquent les apprenants sur des missions de production, d'animation des territoires et de recherche-expérimentation. Nos missions : transmettre des savoir-faire, nourrir la passion du végétal et accompagner celles et ceux qui souhaitent agir pour des territoires vivants et durables. Au Campus Montravel, les talents grandissent et les projets fleurissent.



LYCÉE
PROFESSIONNEL
HÔTELIER

Saint-Chamond

Classé lycée des métiers, le lycée professionnel hôtelier propose des formations initiales et continues. En formation continue (GRETA), les stagiaires préparent en un an, un CAP Pâtisserie ou Cuisine et un BTS MHR. Des certificats de spécialisation sont aussi proposés : dessert de restaurant, pâtisserie de boutique, boulangerie spécialisée, technique du tour par alternance. En formation initiale, les diplômés préparés sont : des CAP Restaurant, Cuisine, Pâtisserie, Boulangerie et certificats de spécialisation Dessert de restaurant et Pâtisserie de boutique, et des Bac Pro Cuisine, Commercialisation et Service en Restauration, Boulangerie-Pâtisserie et une formation complémentaire des métiers du bar et de la sommellerie. Le lycée hôtelier, récemment rénové, propose une large offre de restauration : deux restaurants pédagogiques et un restaurant d'application dans le château Prodon, qui permettent une véritable mise en situation professionnelle des élèves, grâce à la fréquentation d'une clientèle fidèle.

Cocktail Tageti



Astuce

La tagète, connue sous le nom d'œillet d'Inde, est une fleur aux saveurs subtiles et délicieuses. Chaque variété délivre un goût différent allant de l'agrumes *Tagetes tenuifolia* (la tagète citron), le fruit de la passion *Tagetes patula* (œillet d'Inde) ou encore l'estragon *Tagetes lucida* (tagète lucida, appelé aussi l'estragon du Mexique).



Ingrédients

Pour 6 personnes

Vodka
Citron vert
Martini blanc
Sirop de fleur de tagète
Eau gazeuse.



Préparation

Même dose de vodka et de Martini blanc.
Sirop de Tagète et eau gazeuse à discrétion.
Rajouter des morceaux de citron vert dans le verre.

Kimchi

Une recette de lacto-fermentation proposée par La Fabuleuse Cantine à l'ensemble de nos apprenants.



Astuce

Une fois le bocal ouvert le mettre au réfrigérateur et le consommer dans les 3 mois.



Pak Choi



Ingrédients

Pour un bocal de 380 ml

- 1kg Chou Pak Choi
ou Pet Sai
- 120g Sel
- 1 c à c Gingembre râpé ou moulu
- 1 c à c Ail
- 1/2 c à c Pâte de piment rouge
ou de piment de Cayenne en
poudre
- 1 Abricot sec
ou 1 Tranche de pomme
- 1 Bocal 380 ml avec joint



Préparation

Couper le chou en gros morceaux et le mélanger avec le sel, le gingembre, l'ail et le piment. L'insérer dans le bocal par couche et presser avec un pilon entre chaque couche pour faire sortir l'eau du chou.

Ajouter le morceau de pomme ou l'abricot sec entre deux couches.

Il faut que le légume soit immergé, si ce n'est pas le cas ajouter un peu d'eau.

Il faut que la préparation arrive 3 cm en dessous du haut du bocal.

Fermer le bocal avec le joint.

Laisser fermenter à température ambiante (18 à 23 degrés) pendant 3 semaines.

Vous pouvez déguster.

Mises en bouche



Pulpe de patate douce aux agrumes, pomme du Pilat et carotte lacto-fermentées



Préparation

Éplucher et cuire les patates douces à l'anglaise. Mixer et assaisonner, ajouter les zestes de citrons jaunes et verts.

Tailler les pommes en cubes de 2mm, citronner. Dresser les pommes, une quenelle de patates douce, des lamelles de carottes lacto-fermentées et décorer avec les fleurs de saison (pensées).

Œuf de caille poché, et déclinaison autour du champignon



Préparation

Réaliser une duxelles de champignon.
Emincer les champignons et les faire sécher au four pour obtenir des chips.
Infuser des champignons sautés dans de la crème, passer au chinois, refroidir, monter au batteur.
Pocher les œufs de caille.
Dresser et décorer.



DES APPRENANTS VERS UN CHALLENGE POUR MIEUX CONNAÎTRE NOS MÉTIERS

Le Défi Agri-Culinaire 2025-2026 est un projet pédagogique collaboratif entre l'ENILV de La Roche-sur-Foron et le lycée hôtelier Savoie Léman de Thonon.

L'objectif était de créer un menu gastronomique en six plats à partir de produits fermentés fabriqués par l'ensemble des élèves.

Les produits fermentés envisagés dans le projet ont été : la bière (poire, cardamome, sarrasin) et le kombucha gingembre, hibiscus.

Les élèves ont également conçu un menu en six temps : amuse-bouche en 3 canapés, entrée dahliade betterave, truite fumée, carbonnade de bœuf, raclette inversée, fusion d'orange. Chaque plat a intégré les produits fermentés, soit comme ingrédient dans la recette, soit comme accompagnement dans une logique d'accord mets et boissons.

Le projet s'est conclu par une journée évènement, le 2 mars 2026 durant laquelle le menu a été préparé, présenté et dégusté par une cinquantaine de convives. Cet évènement a permis de valoriser le travail des apprenants des deux établissements et de mettre en avant leurs compétences.

Le Défi Agri-Culinaire constitue une première étape vers une collaboration durable entre les deux établissements.



L'ENILV (École Nationale des Industries du Lait et des Viandes) de La Roche-sur-Foron est un établissement d'enseignement agricole spécialisé dans les métiers de l'agroalimentaire. Il forme des élèves, apprentis et étudiants aux techniques de transformation et d'analyse des aliments, notamment dans les domaines des produits laitiers, des viandes et plus généralement des produits alimentaires.

L'établissement dispose d'ateliers technologiques permettant aux apprenants de produire des aliments dans des conditions proches de celles rencontrées en entreprise. Ces ateliers servent de support pédagogique pour apprendre les procédés de fabrication, la maîtrise de la qualité sanitaire et l'innovation alimentaire. Dans le cadre du projet Défi Agri-Culinaire, les apprenants de BP CLPA de l'ENILV ont été chargés de concevoir et fabriquer différents produits fermentés (bières, kombuchas) qui ont ensuite été utilisés dans la réalisation de plats gastronomiques.



LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN
— THONON-LES-BAINS —

Le lycée hôtelier Savoie Léman de Thonon est un établissement spécialisé dans la formation aux métiers de la restauration, de la cuisine et du service. Les élèves y développent des compétences en techniques culinaires, en créativité gastronomique et en valorisation des produits.

Grâce à ses plateaux techniques et à ses restaurants pédagogiques, les apprenants travaillent dans des conditions proches de celles d'un établissement professionnel.

Dans ce projet, les élèves de bac pro du lycée hôtelier auront pour mission d'imaginer et de réaliser un menu gastronomique mettant en valeur les produits fermentés élaborés avec les élèves de l'ENILV.

Kombucha hibiscus poivre de Madagascar



Astuce

À déguster tiède ou froid.



Ingédients

pour 2 l de kombucha

2L Eau
60g Thé noir
10g Thé vert
215g Sucre de canne
Mère de kombucha
20g Fleurs d'hibiscus
5g Poivre de Madagascar
(Voatsiperifery)



7 à 10 jours de
fermentation



Préparation

La fabrication du kombucha commence par l'infusion de thé noir dans de l'eau chaude, puis l'ajout de sucre pour obtenir un thé sucré. On laisse ensuite refroidir à environ 25–26°C avant d'ensemencer avec une mère de kombucha et un peu de kombucha déjà fermenté, en veillant à avoir un pH autour de 4. On fait fermenter 7 à 10 jours à 25–26°C, puis on peut aromatiser avec du jus de fruits, des fruits ou des aromates pendant quelques jours. Enfin, on soutire, on embouteille, on capsule, puis on stocke les bouteilles au froid (4°C) pour limiter la poursuite de la fermentation.

Mise en bouche l'épicé



Ingrédients

Pour 10 mises en bouche

- 5g Ail
- 18g Citron
- 1g Oignon
- 1g Gingembre
- 1 Botte Oignon cébette
- Chou chinois

- 1g Piment cayenne
- 4g Farine
- 1g Paprika
- 27g Tahin

- 4 Pots Pois chiches
- 10g Gros sel
- 1g Sel
- 37ml Huile d'olive
- 0,5g Cumin
- 36ml Sauce poisson
- 150g Pâte filo



Préparation

Réaliser un houmous

Mixer tous les ingrédients ensemble.
Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Cuire la pâte filo

Faire les chips de pois chiches

Égoutter les pois chiches. Assaisonner avec des épices et passer au four jusqu'à ce que ce soit croustillant.

Réaliser le kimchi

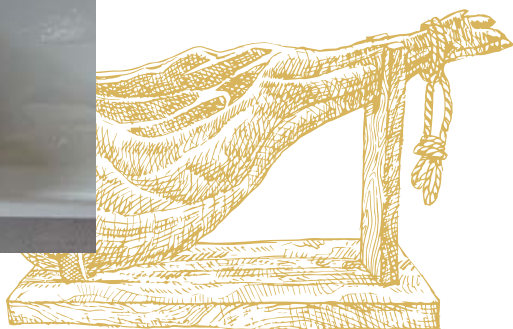
Couper le chou en 4, puis en lamelles. Mettre dans un cul de poule avec eau et sel. Laisser 1h et remuer à mi-temps. Dans une russe mélanger farine et eau, à feu moyen jusqu'à épaississement. Mixer oignon, ail, gingembre, sauce poisson, et eau+farine à froid. Mixer pour obtenir une pâte lisse. Egoutter le chou, rincer. Mélanger le chou, le mélange, le piment et la cébette. Dans un bocal hermétique laisser fermenter 2 à 3 jours à température ambiante. Puis 3 à 5 jours au frigo.

Dressage

Sur une feuille de pâte filo, déposer une épaisseur de houmous avec des petites chips de pois chiches sur le dessus et une feuille de kimchi.

Mise en bouche

le gourmand



Ingrédients

Pour 10 mises en bouche

Jambon cru
80g Tomme
40ml Lait entier
60ml Crème entière
Confiture au choix
Sel, poivre



10 min



Préparation

Réaliser l'espuma de Tomme

Faire fondre la Tomme dans le lait et la crème à feu doux. Assaisonner légèrement. Filtrer et refroidir. Mettre en siphon.

Confectionner les chips de jambon

Mettre les tranches de jambon entre deux plaques de cuisson et passer au four.

Dressage

Au fond du petit récipient mettre la confiture. Mettre au-dessus l'espuma froid et décoré d'une chips de jambon cru.



Remerciements

Ce projet ambitieux entre DRAAF et Éducation Nationale, financé dans le cadre du Programme National de l'Alimentation en région Auvergne-Rhône-Alpes et des crédits DRAAF, a pu se concrétiser grâce aux soutiens techniques ou financiers complémentaires du Conseil Régional Auvergne-Rhône-Alpes et à la Fédération du Crédit Agricole Auvergne-Rhône-Alpes.

Dans cette logique d'apprentissage, nous avons souhaité que les images tournées pour la réalisation du film (disponible sur le site de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes), soient réalisées par des apprenants de l'école d'audiovisuel EICAR Lyon. Merci à eux et leurs intervenants pour leur disponibilité et leur ouverture.

Merci aux apprenants de la région d'avoir joué le jeu de planter, bouturer, tailler, cuisiner avec les produits des lycées agricoles et des partenaires.

Les entreprises, acteurs associatifs et collectivités, mobilisés dans le cadre des projets par les établissements, donnent un ancrage territorial et un rayonnement particulier à ces dynamiques, toutes différentes mais inscrites dans des enjeux de valorisation des filières et des métiers, de formation des futurs professionnels et de démarches d'ouverture culturelle et citoyenne. Merci à eux.

Merci aux équipes enseignantes impliquées et enthousiastes pour la construction de ce projet, et aux équipes de direction des établissements de soutenir ces initiatives partenariales.

Grâce à ces synergies transversales, vous avez atteint les objectifs du défi agri-culinaire, répondu aux enjeux, fait le lien entre la terre et la table.

MERCI

