

Déjeuner du jeudi 11 mars 2021

Savourez l'Alsace

Techniques Production	Menu / Plats	Techniques Service	Boissons suggérées
<ul style="list-style-type: none"> -Laver la choucroute selon son acidité -Assaisonner la choucroute -Détailler la truite fumée -Monter une crème fouettée salée -Façonner les Makis avec les feuilles de Nori et conserver au frais 	<p>Maki de choucroute au cumin et à la truite fumée de Heimbach, crème fouettée au raifort</p>	<p>Service synchronisé à l'assiette clochée</p>	<p>Sylvaner Grand Cru Zotzenberg, 2016, Domaine Boeckel</p> <p>https://www.art-du-vin.eu/alsace/1-Sylvaner-Grand-Cru-Zotzenberg-2016-Domaine-Boeckel.html</p>
<ul style="list-style-type: none"> -Habillage d'une volaille entière -Brider la Volaille (pour rôtir) -Préparer les éléments pour le jus de rôti et la marinade -Rôtir la volaille au four 	<p>Volaille d'Alsace pattes noires laquée au miel d'Alsace, nouilles « Grand Mère »</p>	<p>Découpe de la volaille au restaurant, puis service au guéridon</p>	<p>Alsace Pinot Noir, Miedelberg, 2019, Domaine Emile Boeckel</p> <p>https://www.art-du-vin.eu/alsace/2881-Alsace-Pinot-Noir-Miedelberg-2019-Domaine-Emile-Boeckel.html</p>

Techniques Production	Menu / Plats	Techniques Service	Boissons suggérées
<ul style="list-style-type: none"> -Cuire les nouilles fraîches et refroidir -Dresser la Volaille entière au plat -Beurrer les nouilles et dresser en légumes 			
<ul style="list-style-type: none"> -Réaliser les pesées pour le biscuit et cuire le biscuit -Réaliser les pesées pour la mousse au fromage blanc -Ramollir la gélatine -Confectionner la mousse et monter les entremets -Laisser prendre au froid -Monter une crème Chantilly et démouler les entremets 	Mousse au fromage blanc et crème d'Alsace, biscuit imbibé au Marc de Gewurtztraminer	Service à l'assiette Service du coulis à l'anglaise	Crémant Rosé, Domaine Jérôme Meyer https://www.art-du-vin.eu/alsace/1248-Cremant-Rose-Domaine-Jerome-Meyer.html Café, thé ou infusions

Produits labélisés : Choucroute IGP Crème fraîche Alsace Lait Label Rouge Volaille d'Alsace IGP Miel d'Alsace IGP Pâte d'Alsace IGP Marc d'Alsace Gewurtztraminer AOP	Produits marqueurs : Truite du Heimbach Cumin Fromage blanc
--	---

ARGUMENTATION COMMERCIALE

Menu / Plats	Techniques Vocabulaire	Origines Fournisseurs	Labels/Valeur ajoutée	Allergènes	Caractéristiques gustatives	Boissons suggérées
<p>Maki de choucroute au cumin et à la truite fumée de Heimbach</p> <p>Crème fouettée au raifort</p>	<p>-Laver et presser la choucroute -Assaisonner -Monter la crème fouettée</p> <p>Maki : Le Maki signifie « rouleau » en japonais</p> <p>Sushi : riz vinaigré + autre ingrédient (ex : poisson cru) Sushi = Shari + néta</p>	<p>- Maison Weber Krautergersheim pour la choucroute - Aux sources du Heimbach à Wingen pour la truite fumée - Raifort Allélor Mietesheim</p>	<p>Voir document précédent</p> <p>Circuits courts</p> <p>Production régionale</p> <p>Biodiversité ?</p>	Truite	<p>Une interprétation de la cuisine fusion avec ce Maki qui allie le goût de l'Algue Nori avec un poisson fumé et l'acidité de la choucroute qui tranche avec le côté gras de la truite .Le tout relevé avec la crème de raifort.</p>	
<p>Volaille d'Alsace pattes noires laquée au miel d'Alsace,</p> <p>Nouilles « Grand Mère »</p>	<p>-Habiller et brider la Volaille -Rôtir</p>	<p>-Bruno Siebert pour la Volaille -Maison Heimburger à Marlenheim</p>	<p>Voir document précédent</p> <p>Type d'élevage des</p>	Pâtes / Œufs	<p>Fermeté de la volaille</p> <p>Douceur (sucré) du miel d'Alsace</p>	

Menu / Plats	Techniques Vocabulaire	Origines Fournisseurs	Labels/Valeur ajoutée	Allergènes	Caractéristiques gustatives	Boissons suggérées
	<ul style="list-style-type: none"> - Confectionner un jus de rôti -Cuire des nouilles fraîches à l'Anglaise 	pour les nouilles fraîches	<ul style="list-style-type: none"> volailles en plein air Alimentation contrôlée des volailles Confection des pâtes + Oeufs 		Coloration des nouilles, générosité des oeufs	
<p>Mousse au fromage blanc et crème d'Alsace</p> <p>Biscuit imbibé au Marc de Gewurtztraminer</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Peser et mesurer -Ramollir la gélatine -Laisser prendre au frais -Monter de la crème 	<ul style="list-style-type: none"> -Alsace lait à Hoerdts pour la crème fraîche -Distillerie Théo Preiss pour le Marc de Gewurtztraminer 	<ul style="list-style-type: none"> Voir document précédent Marc = distillation lente des marcs (résidus du raisin) pour obtenir eau de vie 	Néant	<p>Aspect rafraichissant du fromage blanc avec la fermeté/légèreté d'une crème d'Alsace montée</p> <p>Saveur musquée du Marc de G. (aux notes de rose avec une finale de réglisse) et d'épices en fin de bouche</p>	

