

## REPAS À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE Alexandre DUMAS

Encore une belle occasion de se retrouver autour d'un bon repas et de faire connaissance.

Cette fois-ci le repas était organisé dans une école de « petite taille » dans le XVème à Paris.

La salle à manger accueille 24 personnes au maximum.

Au restaurant d'application, le service et le repas étaient préparés par des élèves en CAP de cuisine et CAP de service restauration.

En entrée nous avons tous découvert le « « filet de truite en chauds/froids »|

La sauce chaud-froid blanche est une sauce qui sert à réaliser des chauds-froids de volaille ou de poisson. Il faut réaliser un velouté soit avec une base de fond blanc de volaille, soit avec un fumet de poisson, suivant l'usage. Ce velouté fortement crémé sera lié avec de la gélatine ou de la gelée. Cette sauce va napper les mets puis figer en refroidissant.

Ces mets prendront le nom de « chauds-froids ».

Problème de date ? de COVID ? Mon choix n'a pas eu un grand succès, car nous étions 17 personnes pour 24 places réservées. Les élèves nous avaient préparé 2 grandes tables bien sympathiques.





Ces photos parlent mieux que du texte.....



Notre prochain repas en École Hôtelière aura lieu dans un autre établissement de Paris.  
Si vous avez une suggestion ou une recommandation n'hésitez pas à m'en faire part.  
Merci.  
Gérard Laurencin