

Meilleurs voeux



Je vous souhaite une très bonne année à tous, après cette année de cuisine qui vient de s'écouler j'en profite pour remercier tous les chefs et cuisiniers d'avoir gâté leurs clients au long de cette année. Que 2016 sera une année pleine de finesse et de gourmandises et quelle deviendra de nouveau une année inoubliable de la gastronomie luxembourgeoise.

Armand Steinmetz, président du VATEL-CLUB Luxembourg asbl - Amitié gastronomique François Vatel est l'association des cuisiniers professionnels du Grand-Duché de Luxembourg

Formation professionnelle

Lycée technique de Bonnevoie (LTB)

Le Lycée technique de Bonnevoie (LTB) propose une gamme de formations très variée du régime préparatoire au régime technique et de la formation professionnelle.

Quelque 2.200 élèves et 230 enseignants font du LTB le deuxième lycée le plus peuplé du Grand-Duché.

Le Lycée technique de Bonnevoie est la seule structure proposant des formations dans tous les domaines de la gastronomie:

- Cuisinier
- Traiteur
- Serveur de restaurant
- Boucher-charcutier
- Boulanger-pâtissier
- Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier

Actuellement 110 élèves sont en apprentissage cuisinier et traiteur menant au DAP et 40 élèves dans le régime du CCP. Les élèves cuisiniers suivent une formation d'une durée de trois ans en apprentissage concomitant pen-

dant lequel la formation pratique en entreprise (sous contrat d'apprentissage) s'alterne avec trois périodes de trois semaines par an au LTB. Les élèves optant pour l'apprentissage traiteur d'une

durée de trois ans sont en régime plein temps au LTB pendant la première année avant de passer en apprentissage concomitant pour les deux années suivantes. (C.)



Quelques 2200 élèves et 230 enseignants font du LTB le deuxième lycée le plus peuplé du grand duché. (PHOTO: C.)

Save the date

- Am 8. März findet der diesjährige Kochwettbewerb „Trophée Masse“ in Luxemburg statt. Weitere Infos unter: www.tropheemasse.com.

- Am 18. April findet der diesjährige Kochwettbewerb „Chef of the Year Luxembourg“ statt. Weitere Infos unter www.vatel.lu.

- Am 26. und 27. September findet die 37. Ausgabe des „Congrès mondial des cuisiniers du WACS“ in Thessaloniki (Griechenland) statt. Weitere Infos findet man unter www.WACS2000.org.

- Vom 22. bis 25. Oktober findet in Erfurt die diesjährige IKA-Olympiade der Köche unter dem Motto „Grenzenlos Kochen“ statt. Weitere Infos unter www.vkd.com.



Recette

Croquette de Kachkéis



Les croquettes se dégustent tant en entrée qu'en plat principal.

(PHOTO: SHUTTERSTOCK)

Ingrédients pour les croquettes:

3 dl lait
45 g farine
45 g beurre
120 g Kachkéis
sel, poivre, muscade

pour la panade:
3 blancs d'oeufs
150 g farine
150 g chapelure

Préparation:

Préparer un roux blanc: dans une petite casserole fondre le beurre, ajouter la farine en mélangeant pendant 30 secondes sur feu doux. Laisser refroidir. Assaisonner le lait de sel, poivre et

d'une pincée de muscade et porter à ébullition. Verser le lait sur le roux refroidi et mélanger au fouet d'abord et à la spatule ensuite. Cuire à feu doux pendant 4-5 minutes. Retirer du feu et verser dans une bassine. Ajouter les jaunes d'oeufs et le Kachkéis. Mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène. Vérifier l'assaisonnement. Verser cette masse sur un plat recouvert de papier sulfurisé et étaler régulièrement à 2 cm de hauteur. Laisser refroidir entièrement au frigo. Couper en cubes ou rectangles. Paner en passant d'abord par la farine, ensuite dans le blanc d'oeufs et enfin dans la chapelure. Frire par petites quantités dans l'huile à 170°C. (C.)

Frische Produkte stehen an erster Stelle

Patrick Junker aus dem Hotel-Restaurant Dahm

■ Stelle dich mal kurz vor!

Patrick Junker, 44 Jahre alt von Erpeldange-sur-Sûre. Ich arbeite seit 1999 im Hotel-Restaurant Dahm als Küchenchef. Meine Lehre habe ich vom 1988 bis 1991 im Hotel Belair in Echternach gemacht.

■ Wie bist du zum Kochen gekommen?

Durch die Arbeit im Familienbetrieb wo ich jetzt auch Küchenchef bin, war mein Ziel von Kind an immer als Chef in einem gastronomischen Familien-Unternehmen zu arbeiten.

■ Wie würdest du einem Jugendlichen deine Arbeit und deine Leidenschaft schmackhaft machen?

Wenn einem jungen Koch das Reisen und der Austausch mit Menschen wichtig ist, bietet die Gastronomie alle Voraussetzungen die man braucht um die Welt zu sehen und Leute kennen zu lernen.

■ Was ist deine Küche? Was kochst und isst du am liebsten?

Als leidenschaftlicher Jäger, liegt mir die Vorbereitung von Wildgerichten sehr gut. Frische Produkte innovativ und traditionell zu verarbeiten ist die Unterschrift meiner Küche.

■ Was waren die große Herausforderungen bei deinem Job?



Patrick Junker arbeitet seit 1999 im Hotel-Restaurant Dahm.

(FOTO: C.)

2003 haben wir in der Familie beschlossen das Unternehmen neu anzugehen. Dieser Schritt war ein sehr großer und wichtiger, der uns jeden Tag wieder zu neuem motiviert. Unsere Gäste zufrieden zu stellen ist mir auch wichtig.

■ Wer ist dein Vorbild in der Küche?

Als kleines Kind meiner Großmutter über die Schulter zu schauen, hat mich bewegt diesen Beruf und diese Lei-

denenschaft zu übernehmen und jetzt auszuüben.

■ Welche Utensilien sind in deiner Küche unverzichtbar?

Gute Messer, Thermomix und Pa-cojet (Küchengerät zum Herstellen von Mousse, Saucen und Eis).

■ Welche drei Lebensmittel müssen immer vorrätig sein?

Rinderfilet, frische Kräuter und erstklassiger, frischer Fisch. (C.)