

PUBLICATION
INTERNET

REVUE

Edition numérique

Blog également sur

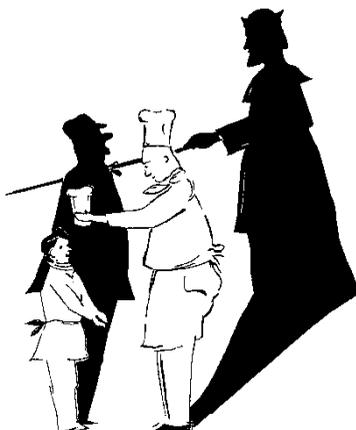


WordPress

<https://moizinho.wordpress.com/>

TRADITION

ASSOCIATION DES ANCIENS ELEVES DE L'ECOLE D'HOTELLERIE ET DE
TOURISME DE LA VILLE DE LIEGE



A.A.E.E.H.L. – Rue Fossoul, 82/15 - 4100 SERAING (Boncelles)

CB: **BE76 7765 9751 9895** de A.A.E.E.H.L.

☎: 04/337.75.17 * 📱: 0486 704 921



Association des Anciens Elèves de l'Ecole d'Hôtellerie de Liège

TRADITION
Novembre
Décembre 2023

A.A.E.E.H. Liège

fondée en 1933

Siège social:

13, en Hors Château - 4000 Liège

☎ (04) 223.22.25

✉ : aacehl-tradition@yahoo.com

Président:

Félix Jacques - Boulevard de l'Ourthe, 69
4032 Chenée

Trésorier:

Arthur Daine

IBAN : BE76 7765 9751 9895 –

BIC : GKCCBEBB

de l'A.A.E.E.H.L.

Cotisation : **15,00 Euros l'an**

Relation avec les « Anciens »

A.M. Mellen -

Périodique bimestriel

Paraît la troisième semaine de chaque bimestre sauf
en juillet et en août.

Editeur responsable

A. Daine – En Hors-château, 5 – 4000 Liège

Diffusion:

- ❖ aux membres de l'A.A.E.E.H.Liège
- ❖ aux anciens élèves installés restaurateurs,
traiteurs, bouchers, boulangers
- ❖ aux élèves des classes de finalité

Tous les articles sont publiés sous l'entière responsabilité de leurs auteurs. Les adresses et marques éventuelles mentionnées dans les textes le sont uniquement à titre d'information. Nous déclinons toute responsabilité pour les désagréments découlant d'une erreur de typographie.

Sommaire

Le mot du Président	2
La vie après l'Ecole.....	3
Encore un souvenir.....	4
Les échos	5
Votre courrier.....	6
La recette du Chef	8
Spritz.....	12
Humour	13



*« La seule arme contre ce monstre
qu'est le fanatisme, c'est la raison.
La seule manière d'empêcher les
hommes d'être absurdes et mé-
chants, c'est de les éclairer. Pour
rendre le fanatisme exécrationnel, il ne
faut que le dépeindre. »*

Voltaire





Le mot
du
Président



J'ai remarqué que les articles publiés sur notre blog font bondir le nombre de vues à chaque fois que le sujet concerne l'école. Preuve s'il en est que notre vénérable établissement est resté ancré dans les souvenirs de nos anciens.

Le dernier article pour annoncer la Fête des Coteaux a fait près de 500 vues durant le week-end.

J'ai lu les commentaires qu'ont laissé plusieurs anciens qui allaient tous dans même sens : d'excellents souvenirs, une formation de qualité, etc. ; mais beaucoup terminaient par cette phrase : c'est triste de voir ce qu'elle est devenue.

Ce serait bien de savoir ce qui motive ce commentaire des anciens, surtout les plus anciens et ce qui a changé de leur point de vue.

Si vous voulez commenter, écrivez-nous - aaehl@gmail.com

Merci

Félix Jacques

Sur la page 3 vous pourrez lire un aperçu des réponses de nos anciens sur les changements de l'école depuis qu'ils l'ont quittée.

Je n'ai pas publié tout car il y en avait plus de 80, mais j'ai choisi les plus représentatives ; presque toutes les réponses sont venues via Facebook..



En direct de la
rédaction



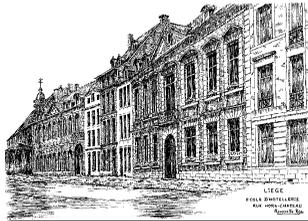
Voici une photo envoyé par Emile Delvaux (58) où **figurent Joseph Cabodi et Emile Delvaux**, mais je n'ai pas trouvé trace de **J. Jorissen** dans le fichier des anciens ; il a dû quitter l'école fin des années 50, si quelqu'un s'en souvient merci de me faire passer l'info.



Merci aussi à ceux qui m'envoient des articles pouvant intéresser nos anciens.

Et pour terminer, j'ai mis dans la rubrique « Humour » le charabia qui est en train d'envahir notre vocabulaire ; c'est en écoutant le président Macron célébrant la langue française au château de Villers-Cotterêts que je me suis souvenu de Jean Charlier qui nous exhortait à nous exprimer dans un français correct et à soigner l'orthographe de nos écrits (menus, cartes, etc.)

Si le personnel de salle doit être compétent dans le service, il doit l'être aussi dans sa manière de s'exprimer.



La vie après l'école.

Bonjour monsieur Félix Jacques
J'espère que vous allez bien ça fait toujours plaisir d'avoir des nouvelles avec le **Tradition**.

Je suis retourné hier à l'école depuis des années et presque rien n'a changé.

Et j'y suis retourné quelques fois puisque je vais faire mon stage à l'école pour ma première année de CAP comme vous m'aviez poussé à le faire, il y a des années et voilà je m'y suis enfin mis !

Jonathan Spano (04)

Bonjour,

Moi, j'y suis retourné pour mon stage CAP en 2017, elle a bien changé, il n'y a plus de cuisine cuivre, la cuisine mazout n'a plus son immense fourneau et je trouve cette cuisine très mal agencée.

Ce qui me fait plus de mal est que la ville de Liège laisse partir un tel édifice en ruine ; quand j'y suis allé pour mon stage, j'étais au CTA où le chef d'atelier allait prendre sa retraite c'était M. André Pillon, durant ce stage il y a eu les « Porte Ouverte » au 13, quand je suis rentré dans la cuisine, je me suis retourné vers M. Pillon et j'ai dit Maître où sont les cuivres et le gros bahut mazout ? Il m'a dit : « on vieillit », nostalgie !

Frédéric Renard (84)

Des années inoubliables. Je serais curieux de savoir si une telle ambiance est toujours présente au jour d'aujourd'hui. En tous les cas, nous avons tous eu une super formation à cette époque. Et dire que dans quelques années, six en ce qui me concerne, nous serons pensionnés. Enfin, c'est la vie... Cela dit, à part Monsieur Jacques et Monsieur Crenier, je n'ai plus de nouvelles de personne. Mais que sont-ils devenus ?

Jean Luc Dambiermont (95)

Tellement de bons et beaux moments passés derrière ces murs mais une grande déception de ce qu'est devenue la cuisine « cuivres »

Martine Gaucet (81)

Bof, ce n'est pas un retour, non juste un regret, c'est une école où j'ai appris beaucoup de choses, je regrette ce qu'elle est devenue !

Brigitte Sempels (85)

Même constat pour moi !! mon fils voulait s'inscrire pour commencer en hôtellerie. Journée portes ouvertes et... rien n'a évolué depuis ma sortie en 1982. Installations vétustes, pas fraîches, si ! une chose a changé le fractionnement de la filière des métiers ! Avant nous avions des notions de boucherie, boulangerie, pâtisserie... Maintenant on scinde tout !!!

Thierry Razier (82)

😊 de très belles années, de bons copains et des profs sympas une discipline sévère mais raisonnable, cela a fait la réputation de notre école.

Odette Quanten (67)

Encore un souvenir !

Je pense que ce qui suit doit réveiller des souvenirs chez pas mal de nos « anciens » Anciens ! Sans doute certains y ont-ils travaillé ?

MOULES ET FRITES

Dans la salle embuée, un pénétrant fumet monte et sature l'air de ses relents d'épice ;

Le public est joyeux, le restaurant propre, la serveuse replète ainsi qu'une nourrice.

Le long des murs crépis, les tables de bois blanc étalent à l'envi de vastes casseroles que remplit à plein bord le mollusque brûlant.

Les regards des clients se passent de paroles ...

L'étiquette, en ces lieux, abandonne ses lois et Les plus élégants oublient leur fourchette ;

La frite, couleur d'or, se prend avec les doigts et c'est avidement qu'on finit son assiette.

On entend ronronner le glouglou des demis ; les rires sont perdus dans le bruit des coquilles, les couverts de métal font un gai cliquetis

Et le bonheur béat, sur chaque face brille.

Albert Couvreur

Voilà ici une rime qui nous décrit parfaitement l'ambiance de ces restaurants - friterie qu'il y avait autrefois et qu'on appelait « friture ». C'était vraiment l'impression lorsque dans la rue des Guillemins, existaient encore tous ces restaurants comme « Le Duc d'Anjou », « Chez Crommen », « Le Concordia » etc...



*Alain Borguet (83) infatigable se lance un nouveau défi ;
Un établissement mythique renaît à Liège.*

Voilà, c'est dit ! Avec une immense joie, [Nathalie](#) & [Louis](#) se joignent à moi pour vous annoncer que nous avons repris l'Ecailler. Une magnifique maison de bouche qui a fait le plaisir des liégeois depuis 1983 ! Un restaurant mythique parfaitement tenu par [Eddy Deketeleare](#) pendant 40 ans. Un magnifique défi nous attend, vous allez suivre tout le projet à partir de maintenant - ouverture début décembre (on croise les doigts) mais c'est certain, on « fait » les Fêtes !!!!.



*Rue des Dominicains, 26
4000 Liège*

[L'écailler de Liège | \(lecailler.be\)](http://lecailler.be)

...et QUELQUES ECHOS de PLUS

Des nouvelles d'un ancien de votre promotion ou une adresse, écrivez-nous :



A.A.E.E.H.L.
Félix Jacques
Arthur Daine
Rue Fossoul, 82/15
4100 Seraing (Boncelles)

Si vous êtes installés... faites-le nous savoir ! Nous parlerons de vous dans nos rubriques !



Des nouvelles via Internet,
nos adresses :

aeehl@gmail.com
aeehl-tradition@yahoo.com



*Ils ont reçu une carte
anniversaire, ils ont
répondu et ils nous ont*

*remis le bonjour ainsi qu'à leurs anciens
disciples...*

Et nous avons pu noter que ce sont les « anciens » Anciens qui nous répondent ; toujours ravis d'avoir des nouvelles de leurs « copains d'alors » !



Bonjour à vous deux,
Merci de m'accompagner dans cette nouvelle décennie.
Cordiales salutations
Herman Malchair (72)



Merci, votre message m'a fait très plaisir. Bonne continuation à vous
Danièle Becker (prof retraitée)



Bonjour
Merci pour votre message et vous avez toujours la bonne adresse.
Belle journée
Axelle Harry (06)



Merci beaucoup pour vos bons souhaits.
Amicalement,
Philippe Bartholomi (80)



Pour ceux de nos anciens qui l'ignorent encore, en plus de Tradition nous avons un blog sur lequel paraissent des articles ou des infos qui seraient « périmées » lorsque notre revue paraît... 😊

A cet article paru le 9/10 Madeleine Dupont (60) a laissé un commentaire :

Je préfère un sommelier « humain » avec qui je puisse discuter mais je suis une humaine de 85 ans !!! A plus et amitiés aux « personnes bien vivantes » - L'article :

<https://moizinho.wordpress.com/2023/10/10/sommelier-robot/>



OLALA !!! un tout grand merci pour votre charmante attention.
Bons gros baisers du Médoc TRES ensoleillé en cette belle journée du 09 octobre

Thérèse van Galen (78)



Francesco Tomasi (98) a aussi répondu :

Merci 🤗 🥰



Réginald Vanthournout (66)

Un grand merci les amis, vous me faites un énorme plaisir, car vieillir je n'y pense pas très fort car je travaille encore comme flexi à Blankenberge en cuisine, amitiés Regy



Je vous remercie tous... très fort.
Amicalement.

Loesebergh Véronique (90)



Luc Ninane (77) nous écrit :

Merci pour cette attention... comme chaque année je me rends au restaurant le midi ou le soir, aujourd'hui j'ai choisi une brasserie non loin de la gare de Hal, on l'on se restaure dans une ambiance d'anciens trains de 1ère classe des années 60 (Brasserie Van Hoo) à bientôt !

Luc

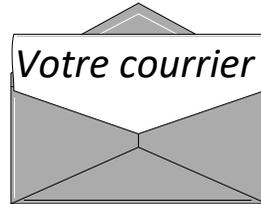


Merci beaucoup. (ECHO à son sujet en page 8)

Manu Collard (01)



Merci beaucoup et bonjour à tous
Alain Canivet (85)



Albert Bosseloir (71)

Merci pour la revue mais c'est vrai qu'il manque des nouvelles des anciens. Moi à 74 ans je n'ai aucune nouvelle des personnes que j'ai connu à l'école sauf **Guy Geangoux**. J'espère toujours voir le nom d'un que j'ai connu. C'est la vie, chacun a ses problèmes et ses préoccupations personnelles et ce n'est pas toujours évident

Bises à tous et encore merci pour la revue.

Ps : merci de me faire savoir quand la cotisation est due. (09/24)



Dany Goffin (70) a écrit :

Merci beaucoup, ce courrier me touche beaucoup,
Je voudrais tant revoir vous tous, les rois de l'amicale ;
Sans vous notre lien serait complètement coupé ;

Voilà 53 ans que j'ai quitté les bancs de cette bonne vieille école mais mon cœur est toujours là.

C'était un très bon temps, mais les temps changent et évoluent.

Où est le temps des 290 élèves,
nombre que j'ai connu en 1965 ?
Portez-vous bien et surtout bonne
santé.
Bien amicalement.
Dany.



M. Daine, cher Arthur,

Déjà tant d'années à vous occuper du
Tradition.

L'occasion de partager tellement de
belles choses et malheureusement
des plus tristes.

A la lecture de ce dernier numéro je
constate que vous êtes directement
touché et j'en profite pour vous pré-
senter mes plus sincères condo-
léances !

Vous noterez que j'ai changé (en-
core) de boulot depuis mai 2022,
après 7 années au CHU de Liège à
m'occuper de la restauration.

Je suis maintenant responsable des
opérations chez Charles Liégeois,
anciennement Café Liégeois.

Pour la petite anecdote, j'ai eu l'oc-
casion de parler de vous dernière-
ment, en effet nous avons pris la
décision de stopper nos pods Pure
Origine, pods que vous nous faisiez
découvrir à l'île Monsin dans ce
magnifique coffret où nous voya-
gions de Java en passant par le ber-
ceau du café, l'Éthiopie ; sans ou-
blier l'incontournable Blue Mountain
de Jamaïque !

Encore merci pour ces belles années
d'enseignement !

Je vous souhaite le meilleur et me
réjouis déjà du prochain numéro.

Fidèle client de Charles Liégeois, si
l'école est intéressée un jour d'effec-

tuer une visite avec un groupe
d'élèves, je suis joignable via mail



Au plaisir
Amicalement,
Jonathan Legros (05)



Cher Arthur,

Depuis très longtemps, je rencontre
un Ancien de 1984, **Jean Luc Dae-
nen.** Il exerce le métier de maraîcher
depuis longtemps sur les marchés de
Visé et de Tilff. Je viens de lui
transmettre le Tradition de sep-
tembre/octobre. Ensemble, nous
avons parlé de **Fabrice Buttignol**
(87) (cuisinier) qui a rejoint actuel-
lement EHT venant du CTA rue de
Namur, je me rappelle très vague-
ment de lui.

Jean Luc a eu cours avec Félix.

Brièvement, nous avons discuté un
peu de l'école.

Amicalement
P.



Cher Arthur, Cher Membres de
l'AAEEHL

Comme chaque année, je reçois
votre carte très sympathique à
l'occasion de mon anniversaire et
vous en remercie de tout cœur.

Cette année étant plus intéressante
que les précédentes, car elle me
permet enfin de circuler à moindre
coût sur nos beaux transports en
communs Liégeois.

Et même bientôt notre nouveau
tram... Vive les 65 ans !

J'en profite à nouveau pour remer-
cier les chevilles ouvrières de
l'association des anciens qui nous
permettent de garder un contact

parfois très précieux pour les professionnels.

Bien cordialement

Robert Bollandelli (78)



Merci Arthur, pour tout le travail que vous avez fait pendant toutes ces années.

J'ai été touché par l'hommage que tu rends à ton épouse.

Je t'embrasse. Bruno

Bruno Segers (82)



Collard Emmanuel (2001)

Je viens d'intégrer le CAP saint Laurent Liège, en vue de devenir prof de cuisine ou salle.

Cordialement.

Manu Collard.



Pascal Polain (94) a pris ses nouvelles fonctions de tant que Chef Cuisinier chez Vivalia.



Mickael Genot (01) a pris ses nouvelles fonctions en tant que superviseur site chez Hesbaye Energie



La Recette du Chef



En guise de préambule

Un billet d'humeur de Philippe Renard

Vive la frisée aux lardons sans sirop balsamique ...

Cela fait plusieurs fois que je déguste une frisée aux lardons dans des brasseries, des bistrots et même dans un restaurant de très bon niveau. Lard fumé sans fumée, du vinaigre d'alcool (celui que j'utilise pour faire briller les inox...), crème fraîche qui n'a rien à y faire, œuf non poché et trop cuit, salade autre que de la frisée, comme lolo rouge, feuille de chêne, laitue ou doucette et le sommet, du SIROP BALSAMIQUE au travers de tout le saladier, sans parler des lanières de poivron et des croustons achetés tout fait ! Bon Dieu de bon sang, c'est quand même pas compliqué de faire une frisée aux lardons comme je l'ai toujours vue tant chez ma Grand'mère que chez ma Maman. Du vrai lard salé, des échalotes, du bon vinaigre de vin blanc ou de cidre, un peu de thym frais et surtout de la FRISEE. Merci.

La saison de la frisée s'étend d'octobre à mars ...

La véritable frisée aux lardons à l'œuf poché

4 pers., préparation : 10 min.,
cuisson : 5 + 6 min., facile

- ¼ de salade frisée
- 100 g de lardons salés
- ½ d'échalote hachée
- 3 c à s de vinaigre de cidre ou de vin blanc
- 1 brins de thym frais effeuillé
- 4 c à s d'eau
- Poivre noir
- 4 œufs
- Persil haché
- 2 feuilles de salade rouge
- 2 feuilles de chicon
- Pain toasté

- 1) Nettoyer, laver et essorer la salade frisée.
- 2) Répartir la salade dans des saladiers individuels.
- 3) Colorer les lardons avec l'échalote à la poêle et bien laisser fondre le gras du lard. Il faut que ça crépite dans le fond de la poêle.
- 4) Déglacer avec le vinaigre, ajouter le thym, laisser réduire de moitié et détendre avec 4 c à s d'eau. Poivrer et tenir de côté.
- 5) Casser les œufs dans des petits ramequins ou des petites formes flexibles à gâteau huilées et les cuire au dernier moment au four à vapeur à 100°C durant 5 à 6 minutes, ils doivent rester bien moelleux.
- 6) Saler et poivrer légèrement la salade frisée, répartir les lardons au vinaigre tièdes sur la salade, faire glisser l'œuf poché sur les lardons, garnir de persil haché, de feuille de salade rouge et de chicon. Accompagner de pain toasté.

Boisson conseillée : une bonne bière blanche ou une pils...



Maintenant, point de recette mais des infos sur une nouvelle céréale...

Tout savoir sur le freekeh, cette graine qui va faire de l'ombre au quinoa

Par Tiphaine Honnet

Mis à jour le 20/08/2021



Le freekeh appartient à une variété ancienne de blé dur vert, apparue au XIIe siècle dans la région du Croissant fertile au Moyen-Orient.

Ces dernières années, cette céréale verte au goût fumé, originaire du Moyen-Orient, pointe le bout de sa graine sur les tables gastronomiques.

Mode d'emploi.

Du petit déjeuner au dîner, les céréales se consomment par poignées entières. Si le quinoa, le boulgour et le sarrasin manquent déjà d'originalité en 2021, les gastronomes curieux ne manqueront pas de tester le freekeh, une variété orientale de blé vert. Si sa couleur en rebutera certains, son goût fumé en séduira plus d'un. Mieux encore, ses qualités nutritionnelles se révèlent bien plus intéressantes que celles du riz.

Qu'est-ce que c'est ?

Aussi appelé frikeh, frik ou farik, le freekeh appartient à une variété ancienne de blé dur vert - le *triticum turgidum L. var durum* - apparue au XIIe siècle dans la région du Croissant fertile au Moyen-Orient. Sa couleur particulière s'explique par le fait que les épis sont récoltés avant qu'ils arrivent à maturation. Une fois cueillis, ces derniers sont ensuite brûlés au chalumeau ou au feu de bois afin d'enlever facilement l'enveloppe de chaque graine et de lui donner un goût fumé. Plusieurs légendes circulent concernant sa découverte. « *Pour contourner les taxes, les agriculteurs conservaient les produits considérés comme impropres à la vente, à l'instar du blé vert, pour le revendre sur le marché noir* », raconte Tamir Nahmias, chef du nouveau restaurant-traiteur israélien Adar à Paris ⁽¹⁾. Autre théorie, plus plausible pour Roi Hendel, à la tête de maison parisienne Épices Shira ⁽²⁾ : « *Après une année difficile, les paysans n'avaient plus assez de blé en stock pour nourrir la population et ont donc avancé la récolte* ».

Au-delà de l'assiette, le freekeh cumule les bienfaits. Selon la diététicienne nutritionniste Ysabelle Levasseur, « *cette céréale possède une teneur élevée en fibres (entre 10 à 13 g pour une portion de 100 g contre 1,8 g pour une portion de riz complet, en protéines (15 g pour une portion de 100 g contre 14 g pour une portion de quinoa) et en minéraux* ». Ce qui régule par conséquent le taux de sucre dans le sang et améliore la sensation de satiété. Seul

bémol, n'en déplaisent aux intolérants, cette graine contient du gluten.

Où l'acheter ?

En magasin, on peut trouver cette céréale sous forme entière ou concassée – appelée boulgour de freekeh.

Importé d'Algérie, de Syrie, du Liban ou encore de Palestine, le freekeh est commercialisé sous forme entière ou concassée – appelée boulgour de freekeh – dans les magasins bio et dans les épiceries orientales. On le retrouve généralement en sachet de 250 g à 850 g. Au moment de passer à la caisse, son prix dépendra de sa qualité, selon Roi Hendel. Dans son épicerie parisienne Épices Shira et sur son site en ligne, le spécialiste et fournisseur de chefs comme Manon Fleury au Mermoz ⁽³⁾ à Paris propose un frikeh bio de Palestine à 6,75 € les 250 g. « Ce blé coûte assez cher car il se récolte tous les ans pendant une semaine, entre fin avril et début mai, et est brûlé artisanalement au feu de bois », rapporte-t-il.

Comment le cuisiner et le consommer ?

Préparation

Aussi original soit-il, le freekeh se cuit facilement comme du riz. Soit à la manière d'un risotto où l'on fait d'abord torrifier les graines dans de l'huile d'olive et du sel, avant d'ajouter petit à petit du bouillon pour qu'elles l'absorbent, soit dans de l'eau bouillante. Le temps de cuisson dépendra de la forme de la céréale. Comptez en moyenne 10 minutes de cuisson pour du freekeh entier et

seulement 5 minutes pour la version concassée. Au niveau des proportions, rien de plus simple : un volume d'eau pour un volume de freekeh. Si vous utilisez la graine à l'état brut, ajoutez-y un demi-volume d'eau. Une dernière alternative pour ceux qui souhaitent une mâche plus ferme est de faire frire le freekeh. Dans ce cas, on le trempe au préalable pendant une heure dans l'eau, avant de le faire revenir cinq minutes dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, de l'ail et du cumin.

Comment le déguster ?

Pour la recette du taboulé, le freekeh peut aisément remplacer la semoule de blé dur.

S'il peut se manger seul avec un morceau de beurre, le freekeh accompagne aussi bien les viandes rouges et blanches que les poissons. Traditionnellement au Moyen-Orient, il est cuisiné avec de l'agneau. En Syrie notamment, on le fait griller avec de l'oignon, du beurre, des amandes, du poivre noir, de la cannelle, du cumin et du sel. À l'Adar, le chef Tamir Nahmias sert son freekeh avec un ragoût de volaille, agrémenté de pois chiches, de citron confit, de dattes et de labneh. Au Mermoz, la chef Manon Fleury le met en valeur accompagné de mulot noir mariné. Cette céréale atypique peut également remplacer la classique semoule de blé dans un couscous à base de courgettes crues, des aubergines sautées, des poivrons légèrement brûlés et des tomates séchées, ou dans un taboulé frais, composé de tomates, de persil frais, de menthe, de poivrons et de con-

combre. En Tunisie et en Algérie, on aime le déguster trempé dans une soupe de tomate nommée Chorba frik.

Côté sucré, son goût prononcé relève également les desserts. Roï Hendel le fait rôtir avec des flocons d'avoine, enrobés dans un sirop à base de sucre, d'huile d'olive, d'eau, de miel et de sel pour réaliser un délicieux granola. S'il est justement dosé, le freekeh, mouillé dans du lait, peut également parfumer la préparation d'une crème glacée.

(1) Restaurant traiteur Adar, 49 passage des Panoramas, 75002 Paris. Plus d'infos Adar-paris.com

(2) Épices Shira, 17 bis rue de Thionville, 75019 Paris. Plus d'infos sur shira.fr

(3) Restaurant Le Mermoz, 16 rue Jean Mermoz, 75008 Paris.

* Cet article, initialement publié le 6 juin 2019, a fait l'objet d'une mise à jour.

[Tout savoir sur le freekeh, cette graine qui va faire de l'ombre au quinoa \(lefigaro.fr\)](#)



En terminant la mise en page de ce numéro, je m'aperçois que nous venons de passer Halloween
Un petit rappel et une recette sympa !

[Halloween !!! \(aaechl.blogspot.com\)](#)



SPRITZ

C'est d'*Italie*, plus particulièrement de la région de Venise que vient ce **cocktail** très à la mode ces dernières années.

Le **Spritz** est composé :

- **de vin blanc pétillant** (tant qu'à faire, on prend un vin effervescent italien, le **Prosecco**),
- **d'Aperol** ou de **Campari** (qui apporte l'amertume et la couleur vive de la boisson)
- et d'eau de Seltz ou équivalent.

A noter que le Campari est beaucoup plus amer et plus rouge que l'Aperol (plus sucré et plus orangé). La recette originelle aurait tendance à mettre autant d'Aperol que de Prosecco mais je trouve que c'est quand même très amer. A vous de trouver le dosage qui vous convient le mieux (voir par exemple ici, le Spritz des soeurs Scotto qui se prépare avec du Campari). Bref 😊

Voici comment faire un Spritz.

Ingrédients

Il vous faut **pour 1 verre** :

- 50 ml d'Aperol ou de Campari
- 75 ml de Prosecco (sec)
- 50 ml d'eau pétillante (eau de Seltz, club soda,

Schweppes, Perrier) ou de jus d'orange (cela peut le faire aussi, je l'ai vu dans certaines recettes)

- 3 glaçons
- 1 tranche d'orange pour la déco

Préparation

Mettez 3 glaçons dans un verre. Ajoutez l'Aperol, le Prosecco et terminez avec l'eau de Seltz. Mélangez. Il ne vous reste plus qu'à ajouter une tranche de jus d'orange coupée en deux. Déposez une moitié dans le verre et utilisez l'autre pour décorer ce dernier.

Facile non ?

Les variantes :

Si l'Aperol ou le Campari sont les alcools les plus utilisés, d'autres **liqueurs** sont également employées: Le Pampelle, l'Italicus, le Select ou encore le Bellecour. Il existe aussi le Spritz St-Germain (réalisé avec la liqueur St Germain à base de fleurs de sureau) qui s'inspire du Kaiser-spritzer autrichien (sirop de sureau, vin blanc, eau pétillante, quartier d'orange).

[Spritz : La recette authentique de ce cocktail italien \(papillesetpupilles.fr\)](http://papillesetpupilles.fr)

Humour



Mais c'est quoi ce charabia ?

Trouver un bon "job" c'est pas facile, maintenant les "managers" sont souvent en "meeting" et on passe son temps en "brainstormings" ou en "débriefting" des "reportings" du mois précédent.

Heureusement que maintenant les "computers" ne sont pas bruyants car, avec nos bureaux en "open space", c'est pas facile. On n'a même pas de "smoking place". Le midi on se fait avec les collègues un "burger" avec des "chips" grâce au "food truck" installé en face. Si on n'a pas trop faim, on demande "un doggy bag".

Mon boulot consiste à animer une "hot line" pour des "traders" ... qui suivent le "market trade" et consultent leurs "followers".

Avant de quitter le bureau, je prends toujours mon "smartphone" pour passer un "call" à ma femme. Elle doit être encore en train de faire du "shopping" et profiter des "discounts" ou du "black friday". Il y a des "shopping centers" près de chez nous et des "garden centers". Ou alors elle est partie dans une salle de "fitness" car, avec ce temps, c'est mieux "indoor". Elle fait du "home training" avec sa "coach" perso.

Le "week end" c'est "cool" ... On fait du "jogging" ou un "trail" si on est en forme. Après j'aime bien rester en "sportswear" et faire un "brunch" le midi.

L'après-midi, on se met dans le salon très "cosy" pour notre moment de "cocooning".

On écoute souvent notre musique en "play list" et nos émissions préférées en "replay" et la radio en "podcast" Certaines, malgré tout, on les regarde en "prime time". On se fait parfois une vidéo en "streaming" ou en VOD "on demand".

Les concerts, on les préfère en "live" ou "unplugged". C'est rare que j'achète encore des "singles" de mes chanteurs préférés.

Pour les grandes occasions "coktails", "garden party" ou sorties en "night-club" on aime être bien habillé "fashion" mais tendance "vintage" tout en restant "in".

Ma voiture est toujours en "leasing", jamais en "cash".

J'espère que mes enfants pourront un jour faire un "master" dans une "business school".

Allez....c'est tout pour aujourd'hui... "bye"

