Calvados Infos

Réunion des Disciples d'Escoffier

Une chef augeronne intronisée

C'est à l'hippodrome de Lisieux que la délégation *Grand ouest* des Disciples d'Escoffier a choisi de tenir son 26ème chapitre. Une réunion au cours de laquelle la vie de l'association fut évoquée, mais qui, surtout, fut l'occasion d'introniser 10 nouveaux disciples : 8 chefs, 1 producteur de miel et 1 bienfaiteur.

Et ne devient pas Disciple d'Escoffier qui veut... Rappelons qu'Auguste Escoffier (1846-1935) fut le chef cuisinier le plus célèbre de son époque, et le premier cuisinier à devenir officier de la Légion d'honneur, en hommage au prestique international qu'il donna à la cuisine française.

Les Disciples d'Escoffier (créés en 1954 et comptant 25 000 membres dans le monde) perpétuent cet hommage et contribuent, eux - aussi, au renom de la cuisine française à l'international. Or donc, faire partie de cette confrérie est tout autant un honneur qu'une responsabilité. Un honneur car c'est une reconnaissance de qualité ; il faut deux parrains déjà disciples et l'agrémentt d'une commisson ad-hoc ; et une responsabilité car chaque nouvel intronisé doit prêter serment de : « ***Transmettre, de servir et d'honorer la Cuisine, sa culture et son évolution permanente.*** »

Un serment prononcé par 10 nouveaux disciples, et parmi eux une augeronne : Elisabeth Tirel, de la Maison du Chef Normand à Saint-Philbert-des-Champs. Et les parrains du chef Elisabeth Tirel n'étaient ni plus ni moins que Christian Girault, chef de l'auberge de l'Abbaye à Beaumont-en-Auge et président de la délégation Grand ouest des Escoffier, et André Plunian, ancien chef du Normandy à Deauville. Deux chefs avec qui Elisabeth Tirel a travaillé avant de créer ses ateliers de cuisine à St Philbert. Un beau cadeau pour elle en ce dimanche, jour de la sainte Elisabeth...

Elisabeth Tirel entourée de ses 2 parrains.

passion CHASSE L'éveil de Lisieux

SAINT-PHILBERT-DES-CHAMPS - Remise de récompense

Elisabeth Tirel intronisée Escoffier

Dimanche soir dernier, à Lisieux, s'est tenu le 26e chapitre de la délégation « Grand Ouest » des Disciples d'Escoffier, sous la présidence de Christian Girault, chef de l'Auberge de l'Abbaye à Beaumont-en-Auge. En cette occasion, dix nouveaux disciples ont été intronisés : huit chefs, un producteur de miel et un bienfaiteur - et parmi ces nouveaux membres une Augeronne : Elisabeth Tirel de la Maison du Chef Normand à Saint-Philbert-des-Champs.

Deux membres doivent parrainer la candidature qui est ensuite étudiée en commission et, ainsi que le précise Christian Girault : « *Peu importe que l'on vienne d'une petite ou grande maison ; ce qui compte, c'est l'esprit ; travailler dans l'esprit d'Escoffier et dans le respect de la qualité des produits.* »

Des critères remplis par Elisabeth Tirel, parrainée par Christian Girault et André Plunian, ancien chef du Normandy à Deauville. Deux chefs chez qui la nouvelle Disciple a travaillé avant de s'installer à St-Philbert. Une fois intronisée, Elisabeth Tirel a prêté le serment traditionnel des Escoffier : « *Je fais le serment de transmettre, de servir et d'honorer la cuisine, sa culture et son évolution permanente.* » Elisabeth Tirel a l'habitude de transmettre son savoir car elle organise des ateliers de cuisine dans son établissement.

Après son intronisation, Elisabeth Tirel a prêté le serment des « Escoffier ».

LA MAISON du Chef Normand
Ateliers et cours de cuisine
www.lamaisonduchefnormand.fr

Saint-Philbert-des-Champs

Élisabeth Racine-Tirel met les gourmands aux fourneaux

L'histoire

« L'amour du terroir. L'envie de transmettre ». C'est la recette d'Elisabeth Racine-Tirel pour avoir édifié, il y a presque un an, La Maison du chef normand, où elle accueille chaque semaine des amoureux de la cuisine traditionnelle qui rêvent, pour eux ou leur famille, de coiffer la toque d'un vrai chef.

Élisabeth Racine-Tirel vit de la cuisine depuis toujours. Formée à l'école hôtelière de Douvres-la-Délivrande, elle s'est forgée une solide expérience aux fourneaux du Pavé d'Auge à Beuvron, étoilé Michelin, du Krall, du Casino et de l'hôtel du golf de Deauville avant de prendre la responsabilité à 21 ans, du restaurant du golf de Beuzeval, à Houlgate.

Complicité du mari

Avec son mari, elle a eu l'idée de construire un atelier de cuisine pour transmettre son savoir. Reconnue par la Confrérie des disciples d'Escoffier elle défend, dans son enseignement et pour tous les âges, une cuisine gourmande. **« Ma cuisine est traditionnelle et tendance mais je ne fais pas dans le design !** précise t-elle en bonne Normande. **Le principe est de réaliser des plats que l'on pourra refaire chez soi, avec ses propres outils. »** Et l'on vient de loin pour apprendre les gestes de la chef. **« L'ambiance est comme à la maison, conviviale, familiale. Les clients viennent des États-Unis, d'Allemagne, d'Angleterre et de France bien sûr. J'ai reçu des banquiers de Chicago, très simples et très chaleureux et c'est ce genre de rencontre qui me plaît, au-delà des moyens financiers ou de la classe sociale »** Il y a également des seniors, des familles et pas mal d'enterrements de vie de jeune fille. **« C'est souvent assez folklorique même si, dans l'ensemble les gens ont des goûts assez classiques. »** La Maison du chef normand propose une carte très large avec des ateliers simples (chouquettes, cupcakes, macarons), normands avec un menu complet et des soirées à thèmes (poule au blanc, barbecue).

« Il faut aimer la convivialité et le partage », insiste la chef qui défend, dans sa cuisine, les produits du pays d'Auge et soigne sa communication avec un site internet très alléchant, qui fait saliver avant d'enfiler le tablier d'apprenti cuisinier.

Élisabeth Racine-Tirel défend le bon goût, dans son atelier.

Contact : Elisabeth Racine-Tirel, La Maison du chef normand. Tél. 02 31 64 86 10. Site internet : www.la-maison-du-chef-normand.fr

L'enterrement de vie de jeune fille : tout un art

Installée dans la campagne augeronne, à Saint Philibert des Champs, non loin de Moyaux, Elisabeth Tirel organise tout au long de l'année des cours de cuisine, dans son atelier, la Maison du Chef Normand. Elle propose un service des plus original : l'enterrement de vie de jeune fille.

Elisabeth Tirel, disciple d'Escoffier et chef de la Maison du Chef Normand propose des enterrements de vie de jeune-fille.

Pour s'adapter à la demande, la chef, propose une coutume très ancrée aux Etats Unis, l'enterrement de vie de jeune fille. Élisabeth Tirel accueille régulièrement des groupes de jeunes femmes juste avant de convoler en justes noces. **« Ce sont des groupes de 6 à 12 jeunes femmes. Elles viennent en général participer à un cours de cup-cake, ou d'un repas complet. Cela se passe dans une excellente ambiance conviviale, »** explique-t-elle. La future mariée souvent déguisée, est mise à l'épreuve par ses amies et doit ainsi montrer ses talents culinaires, mettant la main à la patte pour préparer les gâteaux ou les plats. **« Après l'atelier, elles dégustent ensemble les cup cakes. C'est vraiment très sympathique. »** Cette animation encore peu proposée par les traiteurs, mais très recherchée par les jeunes femmes permet à Elisabeth de recevoir des groupes venant de Normandie, de la région parisienne, de Picardie ou de Mayenne. Une autre coutume américaine commence également à faire son entrée dans la Maison du Chef Normand, le Baby Shower. **« C'est une fête organisée par une femme enceinte quelques semaines avant son accouchement. Autour d'un goûter, elle reçoit toutes ses amies qui lui offrent de nombreux cadeaux pour le bébé. »**

•

Pratique

La Maison du Chef Normand Elisabeth Tirel tel : 02 31 64 86 10 site Internet : www.la-maison-du-chef-normand.fr

LA MAISON du Chef Normand
Ateliers et cours de cuisine
www.lamaisonduchefnormand.fr

La Semaine du goût débute aujourd'hui - Saint-Philbert-des-Champs

lundi 14 octobre 2013

Élisabeth Tirel, en pleine préparation devant les producteurs locaux.

Pourquoi ? Comment ?

Pourquoi participer à la Semaine du goût ?

Des producteurs locaux ont décidé de se mobiliser pour mettre en valeur leur terroir et leurs produits et donc de participer à cette semaine, qui commence aujourd'hui, jusqu'au dimanche 20 octobre.

À qui est destiné cette animation ?

Cette manifestation annuelle et d'envergure nationale est ouverte à tous. Elle est organisée en particulier, pour les élèves des classes de CM1 et CM2. Elle sera aussi l'occasion de découvrir des produits locaux et le terroir normand.

Comment va se dérouler cette manifestation ?

Les organisateurs ont prévu d'organiser des visites de leurs lieux de production, mais aussi d'aller dans les écoles à la rencontre des élèves, pour y animer des ateliers. Benoît Charbonneau accueillera dans son exploitation, des élèves de l'école du Pin, le mardi. Ces derniers pourront visiter son exploitation et ramasser quelques pommes à la main. Le chef Élisabeth Tirel organisera chez elle, des ateliers de cuisine où les produits locaux seront à l'honneur.

Dans le cadre de l'approvisionnement des établissements scolaires en produits locaux, Eductour organisera, mercredi, à 9 h, à la salle communale de Coquainvilliers, une présentation des expériences augeronnes d'approvisionnement de cantines en produits locaux aux élus.

Comment a-t-elle été préparée ?

Plusieurs producteurs locaux se sont réunis, mercredi soir, au domicile d'Élisabeth Tirel, à Saint-Philbert-des-Champs. Elle en a profité pour préparer des recettes à bases des produits des producteurs participants, qui ont beaucoup apprécié la dégustation.

Quels producteurs locaux vont y participer ?

Il y aura parmi eux, Emmanuel Letellier (producteur de cidre dans la commune) ; Benoît Charbonneau (producteur de cidre, à Moyaux) ; Josette Claudey (productrice de confits et gelées, à Moyaux), Romain Pichon (producteur de foie gras et volailles, à Épaignes) ; Dominique Boscher (apiculteur, à Cormeilles) et Frédéric Cliquet (producteur de foie gras et volailles dans la commune).

LA MAISON du Chef Normand
Ateliers et cours de cuisine
www.lamaisonduchefnormand.fr

SAINT-PHILBERT-DES-CHAMPS - Semaine du goût

Les producteurs locaux se mobilisent

La semaine du goût 2013 se déroulera du 14 au 20 octobre. À cette occasion, des producteurs locaux se mobilisent pour mettre en valeur leur terroir.

Elisabeth Tirel aux fourneaux, les producteurs se sont régalés.

Destinée principalement aux écoliers de CM1 et CM2, cette semaine du goût a pour vocation de faire découvrir leur terroir aux plus jeunes. Visites, ateliers sont organisés dans les écoles et sur les lieux de production. Et pour bien préparer cet événement annuel, plusieurs producteurs locaux se sont retrouvés mercredi soir à la Maison du Chef Normand, à Saint-Philbert-des-Champs, où le chef Elisabeth Tirel leur a fait une démonstration de préparation de leurs produits. Autant dire que ces mises en bouche furent plus qu'appréciées...

Parmi ces producteurs, on retrouvait Emmanuel Letellier (cidre, à St Philbert), Benoît Charbonneau (cidre, à Moyaux), Josette Claudey (confits et gelées, à Moyaux), Romain Pichon de la ferme de la Houssaye (foie gras et volailles, à Epaignes), Dominique Boscher (apiculteur, à Cormeilles) et Frédéric Cliquet (foie gras et volailles à St Philbert). Tous se sont mobilisés pour cette semaine du goût, comme par exemple Benoît Charbonneau qui recevra les élèves de l'école du Pin pour une visite de ses installations et une petite séance de ramassage de pommes... à l'ancienne. Autrement dit à la main...

Si les produits de terroir sont bien entendu à l'honneur lors de cet événement national, leur préparation l'est tout autant. Ainsi le chef Elisabeth Tirel a également prévu de participer à cette semaine du goût à la Maison du Chef Normand, en organisant des ateliers de produits locaux, dont la pomme et le foie gras (au pommeau...).

Une semaine qui s'annonce donc riche en découvertes.

✓ Pratique : La Maison du Chef Normand à St Philbert des Champs, ateliers de cuisines, renseignements au 02.31.64.86.10.

LA FEMME DU MOIS

Elisabeth aux fourneaux de la Maison du Chef

Saint-Philbert des Champs accueille des ateliers et cours de cuisine à la Maison du Chef Normand. Et, première surprise le chef est... une femme !

Elisabeth Tirel-Racine réalise en fait un rêve de gosse. *« Dès l'âge de 8 ans, je gardais toutes les recettes dans un cahier et à 14 ans, j'ai opté pour un BEP cuisine. Sept ans plus tard, j'étais responsable du Restaurant du Golf de Beuzeval à Houlgate. J'ai donc eu la chance de pouvoir faire de ma passion mon métier! ».*

Transmettre son savoir en donnant des cours de cuisine, ouverts à tous, tel est l'objectif de celle qui entend aussi mettre à l'honneur les produits du terroir.. Rurale d'origine, Elisabeth se souvient de la saveur des plats campagnards : *« Ma grand'mère cuisinait la poule au riz sur le coin du fourneau. Je veux remettre en valeur ces plats simples à la saveur inimitable ».*

Chacun pourra venir préparer les mets de son choix dans une ambiance chaleureuse et conviviale. La «chef» espère de la sorte susciter les vocations et mettre les palais en émoi !

LA MAISON du Chef Normand
Ateliers et cours de cuisine
www.lamaisonduchefnormand.fr

L'éveil de Lisieux

1,20 €

Mercredi 1er janvier 2014 - N°2250

HEBDOMADAIRE D'INFORMATION 31, pl. de la République - Tél. 02 31 48 53 90. — Fax. 02 31 61 01 76 e.mail : eveil.lisieux@publihebdos.fr

Six pages spéciales sur les 3 premiers mois

Les temps forts de l'année 2013

Pages 19 à 24

LA MAISON du Chef Normand

Ateliers et cours de cuisine

www.lamaisonduchefnormand.fr

Calvados Infos

Maison du Chef Normand

De la cuisine et... des rencontres

Depuis quelques années, la cuisine est revenue sur le devant de la scène grâce à quelques émissions de télévison à succès.

Et l'engouement du public se poursuit non seulement devant le petit écran, mais également en fréquentant les ateliers de cuisine qui se sont créés, surfant sur cette vague de popularité.

Ainsi, il y a quelques mois, Elisabeth Tirel ouvrait la Maison du Chef Normand à Saint-Philbert-des-Champs, avec succès, proposant son savoir-faire à la hauteur de son statut de membre des Disciples d'escoffier, tout en organisant ses ateliers avec une grande convivialité.

Un nouveau « buzz » lié à la cuisine a vu le jour récemment : les ateliers *cook and meet* (cuisiner et rencontrer), notamment organisés dans la France entière par un célèbre site de rencontre. Et pourquoi pas à St Philbert ? Elisabeth Tirel y voit une bonne idée : ***« Je reçois beaucoup de personnes qui viennent en groupe à mes ateliers, entre amis, entre collègues, et même en famille. Et je me suis dit que c'est dommage d'accueillir si peu de personnes « seules ». J'organise donc une soirée par mois un atelier réservé aux célibataires qui permet de passer un agréable moment pour faire connaissance tout en cuisinant. Et toujours dans la gourmandise et la convivialité ! »***

La couple de comédiens Christiane Bopp et Jean Dell n'en ont pas moins apprécié la cuisine d'Elisabeth Tirel

Et si la date de l'atelier de janvier était « banale », celle de l'atelier célibataire de février le sera moins puisqu'il s'agit du... 14 février. Saint Valentin oblige...

Pratique : Elisabeth Tirel 02.31.64.86.10. Site Internet : www.la-maison-du-chef-normand.fr

LA MAISON du Chef Normand
Ateliers et cours de cuisine
www.lamaisonduchefnormand.fr

PONT-L'EVÊQUE

ST-PHILBERT - Salon de l'Agriculture
E. Tirel représente la Normandie

Elisabeth Tirel (à droite) a cuisiné au salon de l'Agriculture.

Le salon de l'Agriculture, ce n'est pas seulement veaux, vaches, cochons ou autres animaux. C'est aussi une vitrine nationale, voire internationale, des régions de France, de leur terroir et, en particulier, de leurs spécialités culinaires. Lors de cette édition 2014, c'est aux Disciples d'Escoffier que la Basse-Normandie confia le privilège de mettre en valeur ses produits, et parmi les 4 chefs sélectionnés figurait Elisabeth Tirel, de la Maison du Chef Normand à Saint-Philbert-des-Champs.

Pendant toute une journée, les 4 chefs ont cuisiné devant les visiteurs, présentant des recettes suivant le thème *Produits d'ici, recettes d'ailleurs*. Elisabeth Tirel proposa des Saint Jacques accompagnées d'un risotto de camembert... succès garanti à en croire les assiettes vides laissées par les visiteurs-dégustateurs.

Une expérience enrichissante pour la chef augeronne qui confiait : « *C'est un honneur de représenter notre région, de pouvoir faire partager notre terroir à tous ces visiteurs ; et en plus de recevoir des félicitations de tous ces gens qui ont apprécié notre cuisine. C'est une véritable journée marathon, épuisante, mais tellement riche de ces rencontres.* »

LA MAISON du Chef Normand
Ateliers et cours de cuisine
www.lamaisonduchefnormand.fr

SAINT-PHILBERT-DES-CHAMPS - Enterrement de vie de jeune fille

Une nouvelle mode : les cours de cuisine

Tous les enterrements de vie de jeune fille ne se font pas dans l'exubérance ou dans les éclats, comme en témoigne cette nouvelle mode : les cours de cuisine.

En s'installant à St Philbert-des-Champs il y a environ un an, Elisabeth Tirel ne s'attendait certes pas à recevoir autant de jeunes filles... Bien sûr, les cours de cuisine qu'elle dispense dans son établissement *La Maison du chef normand* s'adressent à tout âge, et autant aux messieurs qu'aux dames. Mais depuis quelques mois les demandes sont de plus en plus fréquentes pour... des enterrements de vie de jeune fille !

Changer

On a plus souvent l'habitude de voir des groupes de jeunes femmes (et de jeunes hommes aussi) déambuler dans les rues dans des tenues (du moins pour l'un(e), "victime" du jour) extravagantes, ou de croiser les mêmes groupes tapant un joyeux bazar dans les restaurants et discothèques. Alors passer de là aux cuisines du chef Elisabeth Tirel, pour le moins ça change ! Et c'est justement ce changement qui est souhaité, comme nous l'explique Estelle, organisatrice de l'enterrement de vie de jeune fille de son amie Camille : *"Nous voulions bien sur être ensemble, mais sans être conventionnelles ! Camille n'est pas trop pour les déguisements, les gages etc... et comme elle nous avait déjà parlé de cours de cuisine alors l'idée nous est parue évidente".*

Et si vous imaginez que ce choix pourrait être quelque peu *"déprimant"*, l'heure n'est pas à la morosité, bien loin de là et Estelle nous confirme : *"On a vraiment bien aimé ; ce fut un bon moment et nous nous sommes bien amusées !"*

Les filles mettent la main à la pâte.

Heureusement la chef est de bonne nature et sait composer avec l'ambiance joyeuse de ces cours ; et Elisabeth Tirel précise : *"L'ambiance est évidemment beaucoup plus détendue pour les enterrements de vie de jeune fille ; on rigole beaucoup mais ça n'empêche pas de cuisiner quand même ! Et de déguster ensuite".*

✓ Pratique : La Maison du Chef Normand, St Philbert-des-Champs, tél 02 31 64 86 10 ; site Internet : www.la-maison-du-chef-normand.fr

■ SAINT-PHILBERT-DES-CHAMPS

Les secrets de la galette des rois

De l'antiquité à nos jours, la galette des rois est une histoire de tradition et... de gourmandise.

La galette des rois est aujourd'hui associée à l'Epiphanie ; mais son origine est bien plus ancienne et, à l'instar de bien des fêtes païennes, elle fut depuis « **récupérée** » par la tradition chrétienne.

Son origine remonte à l'antiquité romaine où, lors des Saturnales (fin décembre, début janvier), les Romains désignaient un esclave comme « **roi d'un jour** » au cours d'un banquet, utilisant la fève d'un gâteau pour élire le « **Saturnalicius princeps** » (Maître des Saturnales). Et, déjà, il était de coutume que le plus jeune se place sous la table et distribue au hasard les parts de galette (d'où l'usage toujours vivant de « **tirer les rois** »).

Au fil des âges la tradition évolua, fut associée à l'Epiphanie, et le gâteau quelconque devint la célèbre galette.

Mais de part les régions françaises, les galettes ont aussi leur spécificité. Si la galette dite « **parisienne** », à base de pâte feuilletée et de frangipane a emporté le marché, certaines régions ont conservé un produit local ; au sud d'une ligne Nantes-Nice, la galette historique (brioche avec des fruits confits) reste commercialisée ; et au nord, la galette beurrée reste en bonne place. Quant à notre Pays d'Auge, s'il consomme majoritairement la frangipane, la galette Normande au fil des années vient sérieusement faire concurrence.

Ce n'est pas sans plaisir qu'Elisabeth Tirel voit la galette normande progresser.

Ainsi, à la maison du chef normand, à Saint-Philbert-des-Champs, le chef Elisabeth Tirel souligne : « **La demande pour des galettes à la pomme est de plus en plus importante. Les Augerons sont fiers de leur terroir et la pomme en est un exemple fort ; alors mêler tradition et terroir semble bien convenir.** » Il faut dire aussi qu'une galette Normande maison au confit de cidre et beurre salé a de quoi éveiller les papilles... Quant à la « **guerre des galettes** », elle est loin d'être terminée, au plus grand plaisir de nos palais !

■ PRATIQUE :

Renseignements au 02 31 64 86 10. Soirée spéciale galettes le samedi 24 janvier.

LA MAISON du Chef Normand
Ateliers et cours de cuisine
www.lamaisonduchefnormand.fr

Avec l'acteur Jean Dell

Avec Sébastien Lemoine (groupe Les Stentors)
au Salon du mariage de Lisieux

Avec Christian Girault (Président Escoffier Normandie Grand-Ouest)
Sophie Thalmann (Miss France 98)
Jacques Collet (Secrétaire Escoffier Normandie Grand-Ouest)

Avec Pierre Bonte (au Salon de l'agriculture)

Avec Claudia Tagbo (à la course d'ânes de Trouville-sur-mer)

LA MAISON du Chef Normand
Ateliers et cours de cuisine
www.lamaisonduchefnormand.fr