



Dans les coulisses d'un grand restaurant français ...

A lire pour tout comprendre ... Lexique :

- **2 étoiles**
- Une **brigade** – le **chef** et ses adjoints – le chef de partie – le saucier – le **sommelier** – le chef de rang – le **commis** de cuisine – le chef **pâtissier**
- Le **service** du soir
- Les fournisseurs
- Les crustacés, les salades, les maraîchers, le bar, le rouget, le maquereau, le poisson frais, le miel de thym, la confiture à l'huile d'olive, les échantillons de miel, la fève de cacao, la rhubarbe.
- La simplicité au cœur de l'excellence, le **produit** pour le produit
- **Lever** les filets
- La **sauce** pour sublimer l'assiette, profondeur et brillance de la sauce
- **Accorder** mets et vins, finesse et toucher de la viande
- Le **vin** a la robe claire, vin avec de la générosité, vin tannique, la **cuvée**, le vigneron, le vignoble, les vins somptueux
- **Fromage** de chèvre, de brebis, de vache, la **pâte** fleurie, la **texture** onctueuse, les **saveurs**.
- Les jeunes de la brigade s'exercent, ils sont **apprentis**, ils suivent une formation en alternance. L'apprenti en salle **découpe** la volaille. Il prépare son **poste** : la planche, le couteau, la pince.
- La brigade de salle **nappe**, **repasse** et **dresse**. Ni tâche ni trou dans les nappes.
- Le chariot d'infusions.
- **Cuisiner**, assaisonner sans dénaturer
- Les textures, les **températures**
- L'approche cuisinière de la pâtisserie.
- Le **briefing** : rituel indispensable avant le service.
- De **l'amuse-bouche** à la tisane digestive.
- Le chef d'orchestre, **lancer** le service, donner le rythme et le bon timing.



- Le **dressage** des entrées : 3 ou 4 minutes pas plus.
- « **Ça roule** », « **ça s'enchaîne bien** », « **ça marche** »
- Le défilé s'accélère, le rythme quasi militaire.
- Enregistrer le bon, la commande.
- Le chef est bienveillant, il mène la brigade **de main de maître**.