

GIGOT

Bitume

une prestation

IGTRAITEUR

DOSSIER
DE PRESSE

l'Histoire

MG Traiteur créée en 2000, est issue de l'association de deux esprits, la restauration traditionnelle et l'expérience professionnelle dans le bâtiment.

Quelle est cette tradition ?

A la fin du gros œuvre d'un chantier, c'est-à-dire lorsque tout le béton est coulé, l'entreprise hisse un drapeau en haut de la grue avant de la démonter et organise : une réception de fin de chantier.

A cette occasion, elle invite les différentes parties intervenantes qui ont travaillées sur le chantier, à célébrer la fin du gros œuvre.

Mais qu'est ce que le Gigot Bitume ?



La légende voudrait que cette technique culinaire remonte littéralement à l'antiquité.

En effet, Noé aurait utilisé le bitume pour enduire son arche et en aurait aussi profité pour faire cuire également des gigots obtenant ainsi un gain de main d'œuvre et de temps.

Cette méthode de cuisson aurait aussi permis de faire cuire les aliments pour nourrir l'hétéroclite colonie durant le périple. Version moins folklorique et plus récente : cette technique de cuisson est utilisée par les étancheurs français depuis le début du siècle dernier.

Au fil des ans, MG Traiteur est devenue le traiteur incontournable des chantiers en proposant une prestation la plus complète possible pour répondre aux besoins des chantiers en région parisienne.

En janvier 2016, MG Traiteur fête ses 15 ans révolus et décide de développer sa prestation dans tout l'hexagone !



GIGOT
Bitume



le Concept

La recette consiste à emballer le gigot, préalablement assaisonné dans plusieurs couches (jusqu'à dix !) de papier aluminium et de papier kraft. Cette étape est effectuée en laboratoire afin de respecter les règles d'hygiène en vigueur (HACCP).

Posé dans un panier, le gigot est alors plongé 1 heure et 30 minutes dans du bitume à 230°. Une phase délicate sur le plan de la sécurité et qui demande à prendre beaucoup de précautions.

A sa sortie du fondoir, le gigot recouvert de bitume est refroidi dans l'eau.

Cette méthode permet de le solidifier et de créer une couche. La croûte ainsi formée est cassée pour laisser place à l'aluminium.

Il ne nous reste plus qu'à ouvrir la papillote et humer cette bonne odeur de Gigot.

Peut ensuite débiter le cérémonial de la découpe, qui consiste à inviter certains convives à trancher le gigot.

Ce qui permet de les introniser en leurs décernant un diplôme de la confrérie des "Maîtres Bitumier" par le chef cuisinier, sur lequel apparaît la fameuse locution latine :

*In asfalto epularum voluptates.**

A vos papilles !

* Dans le bitume, les plaisirs de la nourriture.



Le Procédé

La recette consiste à emballer le gigot dans plusieurs couches de papier aluminium et de papier kraft.
Le gigot est alors plongé 1 heure et 30 minutes dans du bitume à 230°.
A la sortie du fondoir, le gigot recouvert de bitume est refroidi dans l'eau.
Il ne reste plus qu'à ouvrir la papillote.



GIGOT
Bitume



la prestation Traiteur

MG Traiteur est devenue avec le temps la référence des chantiers au niveau des prestations traiteurs.

L'entreprise a su s'adapter aux contraintes des chantiers tout en proposant des prestations de qualité et "clé en main" (repas, mobilier, personnel, chapiteau, animation, viande hallal...).

Elle intervient de la première pierre à l'inauguration du bâtiment en passant par le Drapeau.



Partout en France,
vos réceptions clé en main

MG TRAITEUR

01 60 38 09 95 - www.mg-traiteur.com



contacts

01 60 38 09 95

Isabelle Guila
M. 06 12 22 74 61

Vous pouvez également trouver
toutes nos informations sur notre site :

www.mg-traiteur.fr

Et sur notre page Facebook :

<https://facebook.com/mgtraiteur>



 **MG** TRAITEUR