

# How to Graill[ENS]

Thomas "Armin" Lejeune

Octobre 2023

## 1 Introduction

### 1.1 Qu'est ce que Graill[ENS] ?

En clair et sans décodeurs: c'est un club BDE qui a pour vocation de faire des perm bouffes, et qui fait usuellement une perm burger frites le jeudi midi.

Historiquement, ce club a été fondé pour prendre la relève de la perm bouffe burgers frites de FairPl[ENS] servant à financer l'achat du nouveau baby-foot.

### 1.2 Le menu

- **Un bol de frites** (BDE Tota[list] spies): 1€
- **Le burger végété**: buns, 1 tranche de cheddar, tomate, salade, cornichons, oignons, roasti: 2€50
- **Le burger carniste**: buns, 1 tranche de cheddar, tomate, salade, cornichons, oignons, Steak haché: 3€
- Le burger du moment (4€):
  - **Le complet**: burger historique et emblématique de FairPl[ENS], il s'agit d'un carniste avec 2 tranches de cheddar et une tranche de bacon.
  - **Le raclette**: Une nouveauté de Graill[ENS]: il s'agit d'un carniste mais avec 2 tranches de raclette au lieu du cheddar. (Option déclinable en végété, traditionnellement sur demande direct aux chefs mais peut être rajouté sur la feuille de note, ça demande simplement plus de travail.)
  - **Le végété non végété**: Burger secret de FairPl[ENS] puis de Graill[ENS], officieusement servi selon l'humeur des chefs. Il s'agit d'un carniste auquel on ajoute un roasti.

## 2 Les courses

Il est important que les courses soient effectuées AVANT la perm bouffe. Il faut également s'assurer qu'il y a les stocks nécessaires avant de débiter la perm, pour éviter de devoir faire des courses pendant la perm (c'est vite un calvaire).

### 2.1 Quantités à acheter

Selon FairPl[ENS], pour faire une perm bouffe il faut:

- 120 pains burger
- 90 steaks
- 240 tranches de cheddar
- 1kg de salade
- 3kg de tomates
- 40 tranches de bacon (je conseille 60 tranches)
- 2.5kg d'oignons (je conseille d'avoir 5kg)
- 5kg de roasti (2x2.5kg)

Cependant, d'expérience, je conseillerai d'avoir de la marge pour tous les ingrédients.

## 2.2 Où faire les courses ?

Deux lieux principaux:

- **Métro ivry-sur-seine:** lieu historique des courses. Avantages: de grosses quantités pour des prix raisonnables, possibilité de faire faire les courses par le BDE/N'importe quel organisateur de soirées.
- **Islafood l'hay les roses:** Grossiste ouvert aux particuliers offrant des prix défilants toute concurrence sur beaucoup de produit, tout en proposant de la qualité (on notera les 2.5kg de poulets pour 12€). Inconvénient: personne ne va faire les courses là bas, faut donc se detenter pour y aller. Cependant, c'est ouvert le weekend (y compris le dimanche), mais pas tôt le matin (ouverture vers 9h il me semble). C'est également un peu plus proche que métro.
- **Terre à Terre:** Club BDE de l'ENS vendant des fruits et légumes frais. Vous pourrez y acheter vos patates et si la saison s'y prête salade et tomates. Ça coûte un peu plus cher mais au moins ce sont des produits frais.

Dans tous les cas, si vous allez faire les courses, pensez à réserver le Dokker et la carte métro sur le wiki ! (voir avec un respo dokker).

## 3 La perm bouffe

### 3.1 Les frites

Tout un art, on essaie de suivre ici la tradition des frites belges. Il s'agit de faire la cuisson en deux temps. Une première cuisson à 160°C pendant 8-10min. Cela permet de cuire l'intérieur des frites. On laisse éponger (soit sur une grille, soit avec du sopalin si vous êtes en légende chez vous).

Une fois l'huile retirée des frites, une deuxième cuisson a lieu pendant 5-6min à 190°C. Cela permet de rendre les frites croustillantes. Secouer régulièrement. Une fois cuites, penser à égoutter les frites pour pas mettre trop d'huile dans le bol, une fois fait, saler à convenance.

Dans la kfet, vous pouvez poser les frites (soit pour retirer l'huile, soit parce qu'elles sont cuites) dans le grand plat grillagé (posé au dessus d'un autre plat pour pas trop salir), puis avec l'écumoire, déposer dans un bol (un bol + 1 écumoire donc c'est pratique). On essaiera de limiter la vaisselle utilisée pour pas trop galérer à ranger.

### 3.2 Avant la perm bouffe

**Le mercredi soir:** Laver, couper (avec le patator !) les patates en frites. Pas besoin de les éplucher. L'idéal est de réussir également à faire toutes les premières cuissons des frites le mercredi soir afin de gagner beaucoup de temps le jeudi. C'est également possible de faire la première cuisson le jeudi midi si vous pouvez être là suffisamment tôt (10-11h). Il est également intéressant de faire décongeler un carton de steak et un sachet d'oignon en les mettant au frigo.

### 3.3 Ceux qui arrivent avant 12h:

L'idéal étant d'arriver vers 11h. Dans un ordre de priorité complètement subjectif:

- Ranger la cuisine: Etape indispensable, il faut qu'il n'y ait plus rien sur les plans de travaux. Les relaver est également une bonne idée. Laver les planches à découper avant utilisation également.
- Allumer le four: également crucial de le faire assez tôt, en général il faut le mettre vers 220°C, en position "haut et bas".
- Faire chauffer les friteuses à température souhaitée (190°C si deuxième cuisson).
- Faire les feuilles de notes.
- Faire chauffer les oignons: sur une grande poêle avec de l'huile, mettre un peu d'épices (poivre peut suffir, mais soyez inventifs). C'est un peu long à cuire donc s'y prendre à l'avance n'est pas forcément une mauvaise idée
- Couper les tomates, salades et cornichons.
- Préparer les premiers pains sur la grille.

### 3.4 Pendant la perm

Conseil: ne jamais être plus de 5 en cuisine, on manque vite de place.

### 3.4.1 Dans la cuisine

Il faut:

- Une personne derrière les friteuses
- Une personne qui gère les feux (steaks, oignons)
- Une à deux personnes au montage
- Une personne qui fait les pains
- Ceux qui ne font rien peuvent faire la plonge !

### 3.4.2 Derrière le bar

Il faut servir: il s'agit en général de bénévoles traquenardés volontairement ou non, ils s'assurent de faire la distribution et de renseigner la cuisine sur les demandes et les retards.

## 3.5 Après la perm

### 3.5.1 La vaisselle

Il est important de faire **TOUTE LA VAISSELLE** en fin de perm et également de laver le sol de la cuisine et de la réserve !

Petite astuce pour la vaisselle: faites tourner le lave vaisselle avec des bols et/ou des verres pendant la perm, ça vous fera gagner du temps.

Ne laissez pas une seule personne faire la vaisselle tout le temps, et encore moins toujours la même personne: a plusieurs, ça va plus vite. La perm ne se termine pas à la fin du service.

## 4 Les traditions

### 4.1 Les tabliers

Chaque membre permanent de la cuisine possède un tablier rouge sur lequel il inscrit son nom, lors de la passation, il donnera son tablier a un.e 1A qui devra écrire son nom à son tour.

### 4.2 La musique

Pour bien cuisiner, il faut de la musique ! Il est impératif de passer au moins une fois par perm "Burgers" des Jones. Sinon faites vous plaisir.

### 4.3 Récompense

Tout travail mérite salaire: usuellement, et ce depuis la création de Grail[ENS], les membres de la cuisine et ceux ayant activement aidé derrière le bar se voient offrir un burger et/ou des frites.