

LES ALGUES AU MENU : CULTURE, RECOLTE ET CUISINE



J1

MATINÉE : 8h45 - 11h

Filière, marché, réglementation, produits, nutrition, offre et acteurs avec Hélène Marfaing.

APRÈS-MIDI : 11H - 17H

Élaboration / Préparation d'un repas iodé
Initiation à la cueillette des algues : balade sur l'estran avec Scarlette Le Corre.

15h30 - 16h30 : Compréhension des attitudes et des opinions des consommateurs avec Marie-Louis Garin.

16h30 - 17h : Intervention Merci les algues !

J2

MATINÉE : 8h30 - 14h

Défi créatif en cuisine en binôme : production d'un repas complet : entrée, plat et dessert à base d'algues encadré par le chef Éric Labbé

13h-14h : Échange et dégustation autour du repas préparé le matin.

APRÈS-MIDI : 14h15- 16h

Découverte de l'algoculture et du métier d'algoculteur : nurserie, culture, récolte, transformation, conditionnement avec Algolesko.

Bilan de la formation

LES FORMATEURS ET INTERVENANTS

CHEF CULINAIRE



Eric Labbé



MERCI LES ALGUES

EXPERTES ALGUES



Hélène Marfaing



Marie-Louis Garin

RÉCOLTANTES



Scarlette Le Corre



ALGOLESKO

EN COLLABORATION AVEC:



algolesko



CENTRE
CULINAIRE
CONSEIL

Pré-requis :
Professionnels de la cuisine

GUILVINEC (FINISTÈRE)
Informations communiquées par mail

Sessions au choix :
Le 22 et 23 septembre

Format :
2 Jours / 14 Heures

Repas et hébergement :
Nous contacter si besoin

Coût de la formation :
760€ HT *(Possibilité d'aide au financement par le plan de compétences.)

Transport :
Le transport est non compris, informations pratiques communiquées par mail

Contact :
contact@mercilesalgues.com

FLASH POUR TOUT SAVOIR



<https://www.mercilesalgues.com>

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'algue, souvent associée à la cuisine asiatique, a trouvé sa place dans les cuisines françaises en apportant une touche de raffinement et d'originalité aux plats traditionnel. Une poignée de chefs français ont su transcender les frontières culinaires en intégrant subtilement les algues dans leurs recettes. Ils ont ainsi révélé une nouvelle dimension de la cuisine française. L'union entre la tradition française et l'algue se traduit dans chaque bouchée, offrant aux gourmets une expérience gustative unique qui transcende les cultures...



LE PRODUIT

Découvrir les algues : Modes de production (algues sauvages ou de culture, méthodes de production, de récolte et de traitement, saisonnalité)

Comprendre l'intérêt nutritionnel : Les atouts principaux, les spécificités par rapport aux végétaux terrestres, des bénéfices santé, comment en parler.

Comprendre la perception des algues par le consommateur : attentes, freins et motivations.



LES TECHNIQUES DE CUISINE

Expérimenter les algues en cuisine : les bases pour bien démarrer, intérêt organoleptique, le bon à savoir.

Apprendre les techniques culinaires : préparation, découpe, cuisson, champs d'application par algue.

Développer sa capacité à mettre en œuvre les algues dans des recettes gourmandes et accessibles pour le consommateur.



L'APPROVISIONNEMENT

Découvrir le métier d'algoculteur : humain, environnement de travail, enjeux et problématiques.

Connaître les marchés des algues et leurs débouchés dans le monde et en France, les volumes, les espèces, les prix.

Appréhender la réglementation et les points de vigilance, espèces autorisées en alimentaire, contaminants, algues et agriculture biologique.



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Rencontre avec les producteurs.

Mise en application avec un formateur en cuisine.

Mise à disposition de fiches techniques.

Démonstration.

Cuisine en brigade.

Application culinaire personnalisée au projet professionnel de chaque stratégie.