



DÉCOUVREZ LE POTENTIEL CULINAIRE DES ALGUES !

Une formation innovante pour les professionnels de la gastronomie et les experts en R&D alimentaire, les 27 et 28 juin prochains.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rennes, Le 28 Mai 2024

UNE FORMATION POUR S'APPROPRIER LES ALGUES EN CUISINE

L'association Merci les Algues a pour mission de rendre les algues incontournables dans notre quotidien. Pourquoi ? Parce qu'elles sont bénéfiques pour notre planète et pour notre santé. Elles sont simplement extraordinaires !

Pour concrétiser cette mission, Merci les Algues, en partenariat avec le Centre Culinaire Conseil et le CEVA, organise une formation les 27 et 28 juin prochains. Cet événement accueillera une dizaine de participants aux profils divers : des restaurateurs indépendants, des ingénieurs R&D et des responsables de restauration collective. Cette diversité garantit un échange riche et fructueux sur les bienfaits et l'utilisation des algues dans différents secteurs.

Un programme de formation conçu par des experts renommés, dont Hélène Marfaing (CEVA), le chef Arnaud Le Levier, le talentueux Eric Labbé, la récoltante Scarlette Le Corre, Algolesko et Marie-Loïc Garin (Le Centre Culinaire). La formation comprend des rencontres avec les producteurs, une découverte de l'algoculture et du métier de récoltant, une identification des différents goûts et saveurs, des démonstrations culinaires, une analyse des perceptions des consommateurs, ainsi qu'une étude du marché et de la réglementation. Principalement pratique, cette formation permettra aux stagiaires de mettre véritablement la main à la pâte.

DES CHEFS RENOMMÉS



LE CHEF ÉRIC LABBÉ

Consultant Culinaire et expert en restauration collective. Il animera et encadrera le défi brigade.



LE CHEF ARNAUD LE LEVIER

Chef du restaurant Ac Le Levier, Arnaud fera découvrir de nombreuses associations de saveurs.

DES RÉCOLTANTS ET ALGOCULTEURS



SCARLETTE LE CORRE

Marin pêcheur au Guilvinec fera découvrir le métier de récoltant d'algues.



ALGOLESKO

Entreprise qui cultive des algues au large de l'Esconil dans le Finistère

DES EXPERTES ALGUES



HÉLÈNE MARFAING

Chef de projet agro-alimentaire et nutrition au CEVA



MARIE-LOÏC GARIN

Chef de projet ingénierie & tests au Centre Culinaire Conseil

VENEZ DÉCOUVRIR ET DÉGUSTER PAR VOUS-MÊME CES DÉLICES IODÉS !

Nous convions chaleureusement les représentants de la presse ainsi que les médias spécialisés dans le domaine culinaire à participer à cette session unique. Ne manquez pas cette occasion de plonger dans l'univers fascinant des algues et de découvrir comment cet ingrédient novateur révolutionne la gastronomie. Rejoignez-nous pour une dégustation exclusive et soyez les premiers à raconter cette histoire culinaire exceptionnelle ! Cette formation sera renouvelée à l'automne avec pour objectif 3 ou 4 sessions par an.

POURQUOI INTÉGRER L'ALGUE EN RESTAURATION

Les algues possèdent des qualités organoleptiques uniques et peuvent être facilement intégrées dans un menu, de l'entrée au dessert. Elles apportent une touche de raffinement et d'originalité aux plats traditionnels. L'union entre la tradition française et les algues offre aux gourmets une expérience gustative qui transcende les cultures. Comme les champignons, les algues doivent être cuisinées pour révéler toutes leurs saveurs.

Outre ses qualités organoleptiques, l'algue présente de nombreux avantages. Par exemple, elle peut être utilisée pour végétaliser des recettes traditionnellement à base de produits de la mer, améliorer l'onctuosité et la texture d'un plat, stabiliser une sauce ou un potage, et même améliorer le nutri-Score de vos préparations.



Dégustations iodées des réalisations des stagiaires de la formation lors du défi brigade.



Découverte des différentes algues avec Hélène Marfaing (CEVA) et le chef Eric Labbé.

À PROPOS DE MERCI LES ALGUES

L'association vise à éduquer et sensibiliser le grand public sur les différentes voies de valorisation possibles des algues, qui peuvent être exploitées dans de nombreux domaines, de l'alimentation à l'agriculture en passant par la cosmétique et les bio-matériaux. "Merci les Algues" s'engage à promouvoir une alimentation et une agriculture saines et durables en respectant des normes strictes certifiées par un organisme de contrôle externe.



RENDEZ-VOUS LE JEUDI 27 JUIN

Défi Brigade avec dégustation des recettes iodées élaborés par les stagiaires culinaires



Le jeudi 27 Juin 2024 de 14h à 17h00.

Lieu : Lycée Paraclet, 35 Av. des Glénan, 29000 Quimper

Pour vous inscrire, merci de contacter Arielle UCHEDA au 06 37 51 92 62 ou par email à contact@mercilesalgues.com

NOS PARTENAIRES

