



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

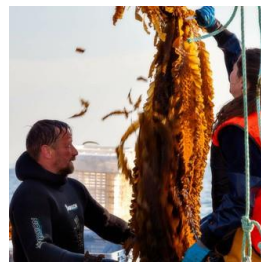
Chef du restaurant Ac Le Levier, Arnaud fera découvrir de nombreuses associations de saveurs.

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

ENEZ DÉCOUVRIE ET DÉGUSTER PAR VOUS-MÊME CES DÉLICES IODÉS !

POURQUOI INTÉGRER L'ALGUE EN RESTAURATION

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 H lene Marfaing (CEVA) et le chef Eric Labbé.

RENDEZ-VOUS LE JEUDI 27 JUIN

Le jeudi 27 Juin 2024 de 14h à 17h00.

