



Communiqué de Presse / 05 septembre 2022

L’Institut de la Gastronomie Végétale lance son offre de formations

Pour répondre à la demande croissante des professionnels qui souhaitent se former à la cuisine et à la pâtisserie végétale, l’Institut V lance son offre de formations “**Les Arts de la Gastronomie Végétale**”.

Pourquoi se former à la gastronomie végétale ?

La gastronomie végétale est un art qui demande à être connu et développé comme élément clé d'une gastronomie durable. Elle est indispensable à l'évolution de nos modes de consommation et à la créativité des Chefs. Sa présence dans les parcours d'apprentissage se révèle essentielle et déterminante pour les années à venir.

L'offre de formations "Les Arts de la Gastronomie Végétale" est née de l'envie de proposer un parcours de haute qualité, à destination des Chefs et des équipes de restauration, en France et à l'international.

L'objectif est de permettre aux professionnels de la restauration d'apprendre les bases constitutives de la gastronomie végétale, afin de pouvoir proposer **une offre végétale dans leur établissement** et développer ainsi **leur démarche éco-responsable**.

Une approche théorique et technique à la gastronomie végétale

Une première partie théorique permet d'aborder les fondamentaux de la gastronomie végétale et l'ensemble des réflexions à mener autour de son projet. Ce module d'une demi-journée a été idéalisé comme une introduction, pour faire découvrir l'univers de la gastronomie végétale, appréhender les opportunités liées au développement de cette offre, comprendre pourquoi et comment créer un menu végétal et identifier les leviers de communication pour sa mise en avant.

La partie introductory est complétée par des formations pratiques permettant de découvrir les techniques de la cuisine et de la pâtisserie végétale. Ces formations se déroulent entre 2 et 5 jours (ou plus, selon les besoins du projet) et sont articulées autour de thématiques spécifiques permettant d'apprendre les bases techniques en réalisant des recettes originales et savoureuses.

Des formations dédiées à l'univers œnologique sont également proposées pour accompagner les restaurateurs dans leur choix de boissons en accord avec leur proposition végétale.

Des intervenants experts de la gastronomie végétale

Créée par Karine Castro, fondatrice et présidente de l'Institut de la Gastronomie Végétale, cette nouvelle offre de formations se veut agile et modulable.

Les formations ont été conçues en collaboration avec les Chefs partenaires de l'Institut V, sélectionnés pour leur professionnalisme et leur expérience confirmée en cuisine et/ou en pâtisserie végétale, qui interviennent en fonction de chaque projet.

Pour cette première édition, l'équipe pédagogique accueille les Chefs Romain Le Cordroch, Luc Dreger, Olivier Picard, Clara Onuki, Claire Brachet pour la cuisine et les Chefs Quentin Béchard, Richard Hawke, Jérôme Raffaelli, Gabriel Pottier et Mickaël Veyron pour la pâtisserie. Les accords mets et vins sont abordés par Claire Brachet et Sophie Roulé.

“Pour développer vos connaissances ou accompagner vos collaborateurs dans un nouvel apprentissage, notre offre de formations vous aidera à sensibiliser vos équipes et à appréhender les arts de la gastronomie végétale. Avec ces formations, nous voulons aider les professionnels de la restauration à aller plus loin dans leur démarche éco-responsable et à répondre aux enjeux écologiques.” Karine Castro

Des formations innovantes pour les professionnels de la restauration

L'offre s'adresse à tout professionnel en poste ou en devenir, qui souhaite acquérir de nouvelles compétences ou enrichir ses connaissances dans le domaine de la gastronomie végétale.

Les formations permettent de couvrir de nombreux secteurs du Food Service dont la restauration hôtelière, la restauration traiteur, la restauration commerciale et la restauration collective. Les modules techniques s'adressent ainsi aux équipes culinaires ou pâtissières quelle que soit la catégorie de l'établissement : Chefs de cuisine, Chefs pâtissiers, Seconds de cuisine, Chefs de partie, Commis de cuisine, Sommeliers, Responsables de production culinaire... Les modules théoriques peuvent également concerter les équipes travaillant autour de l'offre culinaire au sein de l'entreprise : Direction de restauration, Marketing & Communication, RSE, Commercial.

Pour en savoir plus, rdv sur la page [Formations](#).