

Découverte des apéritifs régionaux

Objectifs

- Connaître l'histoire des principaux apéritifs régionaux.
- Savoir les identifier (catégorie, composition) et les déguster.

Programme

I- Histoire des apéritifs régionaux

Pourquoi notre région est-elle si riche en apéritifs régionaux ?
De l'absinthe au pastis
Des apéritifs à base de vin aux liqueurs

II- Les matières premières : législation, dosage, intérêt

Alcool, eau de vie
Aromatisation : Arômes naturels, identiques naturels, de synthèse
Fruits, plantes aromatiques, épices, huiles essentielles
Sucre, miel
Additifs : colorants, sulfites

III – Les techniques

La macération
La fermentation
La distillation
L'assemblage

IV – Les produits régionaux : Législation, Composition, Fabrication, Dégustation, Caractéristiques organoleptiques, accords mets/produits

Le Pastis
Les apéritifs à base de vin
Les eaux de vie
Les liqueurs

V – Une autre façon de les apprécier

En cocktail
En cuisine

Lieu

CRET

Effectif min.

5 personnes

Tarif

Nous consulter

Validation

Attestation consulaire

Pré requis

Intervenant(e)

Formateur spécialisé