

Terroirs des Hautes-Alpes

« Cueillir et Préparer des mets à partir d'herbes sauvages »

PROGRAMME

Objectifs

Acquérir ou compléter ses connaissances culinaires par l'étude et la réalisation de plats régionaux afin de valoriser la cuisine de notre terroir auprès d'une clientèle en recherche d'authenticité.

Apprêter des herbes sauvages locales afin de valoriser et de composer des menus alliant nature et culture.

Public

Professionnels du tourisme, propriétaires, gérants ou personnels de restaurants, hôtels-restaurants, gîtes, tables d'hôtes, auberges, fermes auberges, refuges, villages vacances, auberges de jeunesse, campings avec point de restauration.
Artisans des métiers de bouche

Méthode et organisation

Cuisine d'application au CRET ou chez les professionnels

Journée de cueillette le 1^{er} jour de la session, prévoir une tenue adaptée et un repas.

Equipe pédagogique

Intervenant spécialisé en pâtisserie et cuisine régionales

Contenu

1^{er} jour

Cueillette botanique en matinée autour du Briançonnais.

L'après-midi, une approche technologique et pratique

- Savoir préserver les données organoleptiques des plantes en utilisant les méthodes de conservation empiriques et modernes.
- Application de techniques culinaires.

2 et 3^{ème} jour

Etude et réalisation de 18 recettes

- 6 entrées
- 6 plats principaux ou garnitures
- 6 desserts

Exemples :

- Tarte fine à la betterave et émulsion d'achillée millefeuille
- Civet d'escargots sur gratin léger aux dents de lion
- Mousse au fumet de Mélèze, coulis d'argousier.

Évolution et adaptation de chaque recette aux méthodes et aux exigences de la réglementation actuelle.

Prise de notes sur fiches techniques, réalisation pratique et démonstration des recettes

Remarque

Les réalisations et les dégustations des plats seront accompagnées de supports techniques permettant des adaptations complémentaires.

Validation

Attestation de stage