

Préparez votre réouverture autour d'une cuisine durable Cornouaillaise

Le 15-16 & 23-30 Mars à Haliotika

La crise sanitaire, les tendances de consommations et la transition écologique nous obligent, acteurs du tourisme à nous réinventer et imaginer de nouvelles manières de travailler et de communiquer aux clients.

Cette période de fermeture est l'occasion de partager et innover ensemble sur une cuisine de la pêche durable, moteur économique de notre territoire.

OBJECTIFS

- Optimiser et mutualiser ses ressources
- Travailler des espèces issues de la pêche locale.
- Valoriser une cuisine durable et locale.
- Se tenir à jour des tendances culinaires
- Créer des synergies positives entre acteurs de la filière.
- Comprendre les évolutions des attentes des consommateurs

REPARTEZ AVEC

- Un carnet des tendances culinaires du moment.
- Des planches tendances avec astuces de cuisine à destination de votre clientèle.
- Une meilleure connaissance des espèces, de leurs saisonnalités et texture et sur le rôle du plancton, fil conducteur de la qualité des produits.
- Une bibliothèque d'astuces culinaires et de communication pour valoriser sa cuisine de la pêche durable.

Vos formateurs



**Xavier Hamon - Directeur de l'Université des sciences
et pratiques gastronomiques**

**Virginie Bregeon - Docteur en socio-marketing culinaire et
formatrice à l'institut de design de St-Malo**



Le programme

Jour 1 : 7:30 - 16h

- Accueil des participants, présentation de l'USPG et intervenants
- Matinée d'immersion sur l'estran, découverte de l'écosystème et du plancton
- Les espèces et leur classification
- Les espèces abondantes à défendre

12h-13h30 : Déjeuner en commun

- La diversité des acteurs de l'environnement marin
- Quel type de pêche pour quel usage, quelle cuisine, quel public
- Le quotidien de la pêche, la relation pêcheur cuisiner - Rencontre avec un pêcheur

Jour 2 : 8h00- 16h30

- Préparation, découpes et techniques de cuissons
- Poissons crus et conservation
- Construction d'une assiette durable
- Espèces travaillées : tacaud, grondin, chinchard, congres, vieilles..en fonction de la criée

12h-13h30 : Déjeuner en commun

- La construction d'un approvisionnement durable
- Le travail auprès de la clientèle
- La formation du personnel
- Rencontre avec un mareyeur

Jour 3 : 8h00- 16h30

- Préparation, découpes et techniques de cuissons
- Poissons crus et conservation
- Construction d'une assiette durable
- Espèces travaillées : tacaud, grondin, chinchard, congres, vieilles..en fonction de la criée

12h-13h30 : Déjeuner en commun

- Votre restaurant : Comment intégrer ces connaissances dans votre quotidien ?

Jour 4 : 8h00- 16h30

- Atelier collaboratif avec présentation du carnet de tendances culinaires.
- Atelier de rédaction de son projet de cuisine de pêche durable (engagement, produit, technique, usage, esthétique, relation client)

12h-13h30 : Déjeuner en commun

- Atelier pratique de transformation des écosystèmes alimentaires en collaboration et co-création - mise en commun des résultats.

