

LES ALGUES A VOTRE CARTE



**CONNAITRE
ET CUISINER
LES ALGUES
BRETONNES**



 Avec Viviane CARLIER
Diplômée de l'Ecole des Plantes Clotilde Boisvert
Spécialiste des algues et des plantes sauvages comestibles et médicinales
Formatrice depuis plus de 30 ans

PUBLIC
RESTAURATEURS
CUISINIERS
TRAITEURS
COMMIS



**IDENTIFIER LES
DIFFÉRENTES
ALGUES
COMESTIBLES ET
CHOISIR DES
PRODUITS DE
QUALITÉ**



**CUISINER LES
ALGUES DES
ENTRÉES AU
DESSERT**

**INTÉGRER DANS SON
MENU SES PROPRES
RECETTES A BASE
D'ALGUES**

DURÉE : 12 HEURES

DÉCOUVERTE : 4 HEURES

AU FOURNEAU : 4 HEURES

RÉALISER SON MENU : 4 HEURES



DÉCOUVERTE

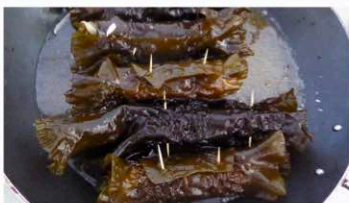
- Le naturel et les algues (législation incluse)
- L'identification des algues
- Les techniques de cueillettes
- Les propriétés diététiques et médicinales des algues et leurs précautions d'emploi
- Les différents fournisseurs et leurs produits
- Les goûts des algues (à l'état brut)

FOURNEAU

- La technique de cuisine des algues
- Réalisation d'un menu complet en équipe, à base d'algues à partir des recettes de Viviane. Amuse-bouche, entrée, soupe, plat principal et dessert à base d'algues
- Dégustation et échanges sur le goût des algues cuisinées

MENU

- Création de recettes pour proposer son propre menu
- Réalisation et présentation de ses créations
- Dégustation et évaluation des plats réalisés entre les différent.s participant.s



Session organisée dans une
cuisine collective en Bretagne.

Possibilité d'intervention
dans votre structure.

TARIF
600€* PAR PERSONNE

* NET DE TAXE

N° SIRET 443 903 562 00066
N° DÉCLARATION CENTRE DE FORMATION : 53290812329
(CE NUMÉRO NE VAUT PAS AGRÉMENT DE L'ETAT)



Viviane Carlier

Diplômée de l'Ecole des Plantes Clotilde Boisvert
Spécialiste des algues, des plantes sauvages et de leurs usages

Formatrice CAE29-Chrysalide Quimper

Goarem Ru 29 270 Cleden-Poher

06 67 39 00 26

vivianeherbo@gmail.com