



Domaine du Rayol
Le Jardin des Méditerranées



ATELIERS & FORMATIONS

De la Méditerranée à l'assiette

Samedi 9 septembre 2017

Objectif

Identifier quelques espèces de poissons sauvages de méditerranée et apprendre à les cuisiner, recommandations, recettes, démonstrations du Chef et dégustation.

Programme

Sur le terrain :

Etude du milieu de vie et de l'alimentation de plusieurs espèces.
Préparation des différents poissons (écaillage, filetage...)
Analyse et réalisation de plusieurs types de cuisson (pochée, grillée...)
Conception de sauces et d'accompagnements adaptés aux poissons de méditerranée.

En cuisine :

Préparations et dégustation.

Matériel à apporter

Équipement (chaussures, vêtements) adapté à la saison
Appareil photo

Matériel fourni

Matériel de cuisine, tablier.

Durée de la formation : 7 heures sur une journée

Informations et inscriptions

Contactez notre service réservation :
Tél. : 04 98 04 44 02 - E-mail : reservation@domainedurayol.org
ou consultez notre site Internet : www.domainedurayol.org

Public

Cet atelier s'adresse aux gourmets et aux amateurs de poissons sauvages.

Intervenants

Patricia NAZOA

Biologiste et Second de cuisine au restaurant Le Café des Jardiniers en 2015

Cyril DUPOUX

Chef au restaurant Le Café des Jardiniers en 2015.

Les plus

Tarif privilège sur les articles et les ouvrages en vente à la Librairie des Jardiniers.