



## **Atelier : La cuisine des tubercules** **Redécouvrez-les pour mieux les savourer !**

**Maître de stage : Bruno COUDERC** : Cuisinier avec une expérience traditionnelle et collective depuis 1985, formateur depuis 1999 et ayant voyagé sur plusieurs continents j'ai été formé ces dernières années par Gilles DAVEAU aux grands principes et applications de la cuisine « alternative » (mise en valeur des protéines végétales) ainsi qu'à la cuisine « évolutive » de Thierry MARION (mise en valeur des protéines animales). Plus de 25 années d'expériences de cuisinier, formateur et de parcours de « mangeur chercheur curieux ».

**Lieu : à ANGERS (49)**

### **Descriptif**

Suite à la sortie du livre « Savez vous goûter... les tubercules » en mars 2017 aux éditions de l'EHESP, Bruno vous propose un moment convivial autour d'un thème permettant une amélioration des pratiques culinaires, de leur goût et du bien être des personnes.

### **Programme**

Nous cuisinerons et réaliserons un repas que nous dégusterons ensemble ! Nous découvrirons des tubercules moins connus, pour varier leur utilisation. Mais aussi pour comprendre leur rôle, leurs atouts et leurs modes de préparations... et les associer dans des préparations savoureuses et pourquoi pas, festives !

A la fin de l'atelier, nous dégusterons les différents plats concoctés ensemble, autour d'un repas convivial et gourmand !

Nous finirons par un bilan de l'atelier.

### **Conditions**

**Nombre de stagiaires mini/maxi : 8 -14 Durée : 4 heures sur ½ jour**  
**2h30 à 3h de cuisine en groupe suivi d'un repas dégustation**

| <b>Horaires</b>                          | <b>Tarif/personne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| de 9h30 à 13h30<br>Temps de repas inclus | <b>Prix CHAPÔ :</b><br><b>20€ = PRIX DE BASE</b> à régler lors de votre inscription<br>(matières premières, frais logistiques...)<br><b>+ PRIX DE CONSCIENCE à verser sur place</b><br>(la rémunération pédagogique du formateur est laissée libre, cela permet de mutualiser les moyens pour que chacun ait accès à la formation !) |

**Le nombre de place étant limité,** merci de réserver votre place.  
Voir modalités dans le bulletin d'inscription ou demander à :  
[association@eco-formation.org](mailto:association@eco-formation.org)