

# 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

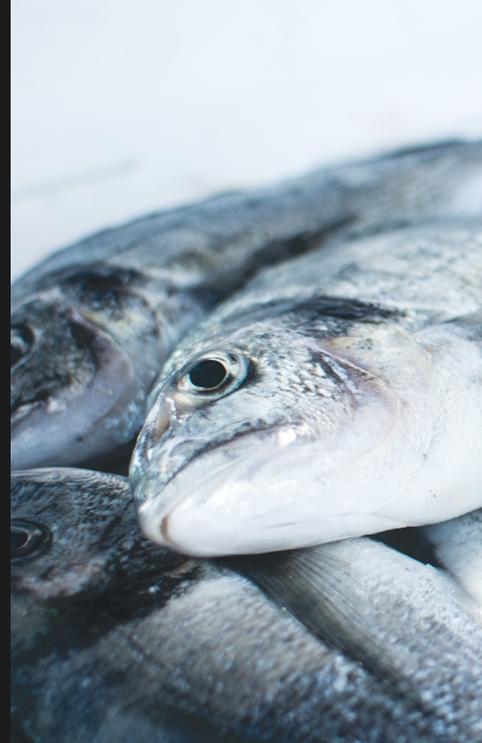
- Un carnet des tendances culinaires du moment.
- Des planches tendances avec astuces de cuisine à destination de votre clientèle.
- Une meilleure connaissance des espèces, de leurs saisonnalités et texture et sur le rôle du plancton, fil conducteur de la qualité des produits.
- Une bibliothèque d'astuces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

