

## Atelier cuisine : créations autour du foie gras

Au torchon ou poêlé, on l'aime dans tous ses états !



### Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Quels conseils sur le choix d'un produit de bonne qualité ?  
Comment vérifier l'origine de votre Foie Gras ?  
Comment conserver le produit ?  
Quelles sont les étapes des différentes techniques de préparation du Foie Gras et les secrets du Chef ?  
Comment accompagner son Foie Gras (garnitures) ?  
Quels vins servir avec le Foie Gras ?

#### **PROGRAMME :**

- Vérification de la marchandise;
- Préparation du Foie Gras "au torchon" cuit au bain-marie, recette classique au Pineau Des Charentes (à emporter);
- Préparation du Foie Gras "Mi-Cuit" en croute de fruits secs (à emporter);
- Réalisation de sucettes de Foie Gras au chèvre frais (à emporter);
- Réalisation d'un Foie Gras "Poêlé" (à déguster sur place).

#### **Notre formateur : Monsieur Francis Louis**

Diplômé du Centre de Formations de Livron dans la Drôme en 1998, forge ensuite son expérience dans plusieurs établissements gastronomiques et étoilés de France, Espagne et Angleterre. En 2008, il s'installe à Bruxelles et depuis, il est le Gérant et Chef de cuisine de son propre Traiteur La Maison Louis. Sa passion pour la cuisine l'amène tout naturellement à travailler des produits frais de saison et apporte une réelle importance au "fait maison".

Francis Louis est également Formateur à l'efp depuis 2022 dans la section Traiteur.

## **objectif**

- Bien choisir son lobe de Foie Gras de qualité en respectant l'animal.
- Maîtriser différentes préparations, assaisonnements et cuissons du Foie Gras.
- Développer sa créativité autour du Foie Gras et des accompagnements.
- Accompagnements originaux et vins adaptés.

## **Détails sur la formation:**

## **Public cible**

Toute personne intéressée par la préparation de Foie Gras et de l'élevage respectueux de l'animal.

## DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 145 €

**Durée:** 5h00

**Dates:**

**Date :**

• 30/11/2024

**Une seule et unique date par an !!**

**Horaire :**

le samedi de 9h00 à 14h00

**Places:** Min. 7 - Max. 10

## CONDITIONS D'ADMISSION

**Matériel :**

Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit.

Vestiaire sur place (prévoir un cadenas).

Prévoir une boîte pour emporter vos réalisations.

**Le coût de la formation est à payer à l'inscription.**

Aucune réduction possible sur cette formation !