



SUR LA ROUTE DES EPICES

poivres, faux poivres, aromates, épices et assemblage d'épices

« Le sel de l'existence est dans le poivre que l'on y met », dixit Alphonse Allais.

Avec les poivres, épices et mélanges d'épices évitez les excès de sel et de matière grasse et vive les saveurs mais à conditions de bien savoir les sélectionner et les utiliser.

Le poivre est un des aliments les plus consommés au monde, on trouve des aromates, des épices des mélanges d'épices dans de nombreuses recettes, dans de nombreux plats cuisinés, mais connaissez-vous leur origine ?

Savez-vous comment est cultivé le poivre, connaissez-vous les différents couleurs et origine du poivre ? Savez-vous que 80% des gens ne connaissent pas la véritable cannelle ? Etes-vous certain(e)s de savoir reconnaître et utiliser une épice de qualité ? Connaissiez-vous toutes leur vertus et bienfaits sur notre santé ? Avez-vous la moindre idée de ce que peut apporter la bonne la signature poivre et ou épices sur une assiette, un dessert, un cocktail, un mocktail ?

Cette formation s'adresse à toute personne curieuse et épicurienne mais aussi

- à tous les passionné(e)s de cuisine, de vins voulant parfaire leur connaissance et éduquer leur nez et leur palais et désirant apprendre à utiliser et reconnaître des épices de qualité.
- aux épicier(e)s, cavistes, fromagers, primeurs... Leur permettant d'avoir une connaissance pour sélectionner les poivres & épices de qualité, de savoir les utiliser et de conseiller leur clientèle.
- aux chef(fe)s, restaurateurs(trices), traiteurs, pâtissier(e)s leur permettant de savoir les utiliser de manière optimale, de revisiter leurs recettes et de mettre en lumière leur talent créatif en faisant le bon choix de signature poivres et ou épices.
- aux mixologues, sommelier(e)s, zythologues, brasseurs leur permettant d'envisager de créer des cocktails, des mocktails, des bières, et de pouvoir conseiller leur clientèle sur des accords vins / poivres et/ou épices.
- aux artisans bouchers, charcutiers, confituriers...
- à toutes personnes travaillant dans l'agroalimentaire (transformation, conserveurs) et/ou dans des sociétés commercialisant ou utilisant des épices.
- aux naturopathes, diététicien(ne)s ou personne évoluant dans le secteur du bien-être afin de pouvoir conseiller leur clientèle / patientèle dans ce domaine et ainsi améliorer leurs habitudes alimentaires.

OBJECTIFS

Cette formation a pour objectif d'apporter sur les Poivres (*Piper Nigrum*), les autres Poivres (*Piper*) ainsi que sur certaines Baies (Faux Poivres) sur certaines Epices, assemblages d'épices et Aromates, des connaissances sur leur origine, leur culture, les différentes étapes de transformation, les critères qualitatifs, leur vertu, leur analyse sensorielle, les critères qualitatifs, leur utilisation...

- Connaître les principales épices, baies, aromates et leurs différences (curry vs rub, stades de maturité d'un poivre, épices vs aromates, safran, cannelle...)
- Réinventer vos recettes avec subtilité en intégrant des épices, baies... en fonction des notes aromatiques recherchées et en « signant » un plat pour le sublimer
- Pouvoir transmettre vos acquis et/ou conseiller votre clientèle sur les notes sensorielles de ces produits

PROGRAMME

POIVRES (*Piper Nigrum*)

- 1/ L'origine du poivre
- 2/ La culture (zone géographique, méthode de plantation, floraison, récolte, vertus)
- 3/ Les couleurs du poivre (vert, noir, blanc et rouge)
- 4/ Les étapes de transformation des 4 couleurs du poivre
- 5/ Les critères de qualité des poivres
- 6/ Les généralités sur les utilisations respectives des 4 couleurs de poivres
- 7/ Les différences aromatiques et gustatives de *Piper Nigrum* de diverses origines
- 8/ Généralités sur l'utilisation des divers *Piper Nigrum* / Accords signature poivre

LES AUTRES PIPER

- 1/ Découverte visuelle et olfactive (analyse sensorielle)
- 2/ *Piper Longum* (poivre long) et *Red Long*
- 3/ *Piper Cubeba* (cubèbe poivre à queue)
- 4/ *Piper Borbonense* (*Voatsiperifery* rouge et blanc poivre sauvage de Madagascar)
- 5/ Généralités sur l'utilisation de ces autres poivres

DUREE

2 jours

PUBLIC

Tout public

Pré REQUIS

aucun

PEDAGOGIE

Approche pédagogique participative grâce à des dégustations et tests sensoriels, des quizz, des apports théoriques et techniques, des moments de partage de pratique, des vidéos et photos illustratives...

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.





Suite...

BAIES / FAUX POIVRES

La vraie histoire des « faux poivres »

Origine, culture, critères qualitatifs, analyse sensorielle, utilisation des

1/ Baies Roses (shinustérebinthifolius)

2/ Sechuan (zanthoxylum piperitum)

3/ Mat Khen (zanthoxylum rhetsa)

4/ Timut (zanthoxylum armatum)

Généralités sur l'utilisation de ces baies

LE SEL

Pourquoi choisir des fleurs de sel naturelles (non traitées, non lavées) ?

Dégustation de fleur de sel.

LES AROMATES

Différence entre les épices et les aromates

Pour chacune des plantes suivantes : origine, différentes variétés, culture et récolte, vertus

et dégustation olfactive (analyse sensorielle)

1/ Herbes de Provence

- L'histoire du mélange Herbes de Provence

- Composition du mélange Herbes de Provence

2/ Thym (Thymus)

3/ Romarin (Rosmarinus)

4/ Origan (Origanum vulgare) (marjolaine sauvage)

5/ Sarriette (satureia hortensis & satoreia montana)

6/ Basilic (basilicum)

7/ Découverte herbes aromatiques Corses (Népita, myrte, Immortelle)

EPICES

Commercialisation : fraîches, sèches, déshydratées, lyophilisées, sous vide, entières ou en poudre

Pour chacune des épices suivantes : origine, culture et transformation (en poudre, en copeaux, etc.),

utilisation et vertus. Puis découverte olfactive et gustative (analyse sensorielle)

1/ Focus sur le Curcuma

2/ Focus sur le gingembre

*CURCUMA + GINGEMBRE + POIVRE POURQUOI cette association?

3/ Focus sur la Cannelle (Cinnamum verum & Cinnamum cassia)

4/ Safran

5/ Paprika doux et Paprika Fumé (pimentón de La Vera)

6 /Piment

Découverte de l'échelle de Scoville

LES ASSEMBLAGES D'EPICES

1/ Généralités

- Origine du mot Curry / Carry / Massala (Garam Massala)

- Curry : plat, mélange d'épices ou plante ?

Aujourd'hui encore de nombreux consommateurs pensent que le curry est une épice à part entière.

D'où vient cette confusion ? Les feuilles de Murraya koenigii (nom scientifique)

- Kaloupilé et immortelle dite herbe à Curry

- Dégustation olfactive (analyse sensorielle) Curry Madras

2/ Les Currys

- Les différentes couleurs du Curry : jaunes / verts / rouges

- Découverte des Grands classiques (Origine & ingrédients)

- Curry Madras / Curry Hot / Garam Massala / Colombo/ Ras el hanout / Tandoori/ , Zahatar

- Dégustation olfactive (analyse sensorielle)

Les Rubs

Quelle est la différence entre un rub et un curry

Composition / utilisation

INTERVENANTS

De la passion à la transmission... En 2005, Karine, découvre avec curiosité, plaisir et délectation, l'univers des poivres et des épices. Elle parfait, jour après jour, ses connaissances et constate les grandes similitudes avec le monde du vin, qui la passionne. Au fil de ses voyages, elle crée des passerelles entre sa passion et le savoir-faire traditionnel des producteurs qu'elle rencontre. Karine s'intéresse aux origines, à la culture, aux différentes étapes de transformation, imagine de nouveaux process, dans l'unique but de se perfectionner dans l'art de sélectionner les meilleurs crus de poivres et d'épices, pour créer les assemblages les plus fins. En 2019 sous l'impulsion de différents chefs, elle est invitée à faire partie du Collège Culinaire de France avec l'idée en tête de former les chefs aux poivres et aux épices, car tous sont stupéfaits de découvrir cet univers avec elle lors d'ateliers formations qu'elle organise. Karine a fait de ses passions un métier. Le poivre, les épices, le vin, la cuisine, la création, les voyages... Autant d'émotions culinaires qu'elle partage désormais avec des professionnels ou des amateurs gourmands et passionnés.

TARIFS

En INTRA

3.200 € net à payer pour un groupe ≤2 stagiaires puis +50€ par stagiaire supplémentaire + déplacement selon lieu Dates à convenir en commun

En INTER

Voir notre calendrier pour les dates et les tarifs des sessions



Vidéo de présentation

