

GASTRONOMIE

LUNDI

- **Ateliers de dégustation de thés** par Sylvie HENRIONNET

MARDI

- **œnologie: Accords mets et vins** par Jacques ACHER

JEUDI

- **œnologie : La vigne et le vin** par Jacques ACHER



MARDI

- **Ateliers culinaires ponctuels**

MERCREDI

- **Atelier de pâtisserie** par Francine ORFANIDES

VENDREDI

- **Atelier de cuisine italienne en italien** par Alessandra RASETTI
Se reporter à la rubrique « Langue et Culture »

ATELIERS DE DEGUSTATION DE THES

JOUR ET HORAIRE : Lundi, 14H00 – 16H00

Format Stage

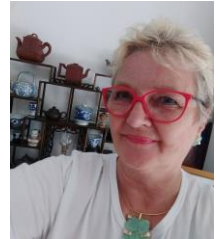
INTERVENANT : Sylvie HENRIONNET

Elève sinologue, revenant de plusieurs séjours en Chine chez les producteurs de thé, je suis passionnée de culture et d'arts chinois, et plus particulièrement de thés.

Un long apprentissage m'a permis d'affiner mes connaissances des terroirs et variétés de thé, de maîtriser les techniques d'élaboration, d'infusion et les propriétés médicinales du thé.

Très impliquée dans la diffusion de mon amour du thé, j'interviens chez les professionnels du thé, dans les restaurants et salons de thé, dans les écoles, les associations etc.

Je vous emmènerai en Asie tout en restant à Marseille, pour un voyage immobile et gourmand, un moment d'échange et de partage autour de l'incroyable richesse gustative du thé



CONTENU ET OBJECTIF

Le thé est, avec l'eau, la boisson la plus bue du monde, mais qu'est-ce que le thé exactement?

Apprenons ensemble la richesse, la complexité et la diversité de cette magnifique boisson. Et vous pourrez ainsi mieux choisir les thés qui vous séduisent.

NB :

L'enseignant peut demander une participation de quelques 5€ par séance pour l'achat d'ingrédients spécifiques.



ATELIERS DE DEGUSTATION DE THES

CONTENU ET OBJECTIF (suite)

1^{ère} séance : Découverte des thés : les 6 couleurs du thé.

2^{ème} séance : Histoire du thé. Une plante qui a changé la face du monde.

3^{ème} séance : Comment infuser le thé. Les techniques d'infusion à chaud, à froid, sur glaçons. Températures de l'eau, dosage, temps d'infusion.

4^{ème} séance : Les thés verts. Découverte des thés primeurs de Chine et du Japon.

5^{ème} séance : Les thés wulong. Les fameux thés bleu-vert au goût d'orchidée.

6^{ème} séance : Les thés rouges et les thés fermentés. Leurs propriétés « amaigrissantes ».



7^{ème} séance : La diététique et les propriétés médicinales du thé. Quel thé pour soigner quelle maladie ?



ŒNOLOGIE **Accords Mets et Vins**

Format Stage

JOUR ET HORAIRE : Mardi, 14H00 – 16H00 (Semaine 2)

INTERVENANT : Jacques ACHER

Sommelier conseil, diplômé de l'Université du Vin de Suze La Rousse, Œnologue, Vigneron producteur sur l'appellation Gaillac, et négociant en vins.
30 ans d'expérience professionnelle. Enseignant à l'UTL depuis 8 ans.



CONTENU ET OBJECTIF

Cet enseignement s'adresse à tous ceux qui désirent développer leurs sens (visuel, olfactif, gustatif)

Il s'agit ici de pouvoir répondre à la question :

Comment accorder harmonieusement un plat et son vin ?

Car l'exercice demande la connaissance de quelques notions élémentaires.

Cet enseignement veut vous permettre d'acquérir et de maîtriser les règles d'accord tout en dégustant et en pratiquant les techniques d'alliances mets et vins.

- *1^{ère} séance :*

Quand et comment déguster du foie gras ?

- *2^{ème} séance :*

Reconnaitre les différentes textures de fromage en testant 3 fromages.

- *3^{ème} séance :*

Apprécier l'accord parfait vins/chocolats.

NB: *chaque participant doit apporter son verre de dégustation (cf. schéma page 6)*



ŒNOLOGIE **La Vigne et le Vin**

Format Séminaire spécifique

JOURS ET HORAIRES :

DEBUTANT : **Jeudi, 10H30 – 12H00** (Semaine 2)

INITIE : **Jeudi, 14H00 – 15H30** (Semaine 2)

INTERVENANT : Jacques ACHER

Sommelier conseil, diplômé de l'Université du Vin de Suze La Rousse, Œnologue, Vigneron producteur sur l'appellation Gaillac, et négociant en vins.

30 ans d'expérience professionnelle. Enseignant à l'UTL depuis 8 ans.



CONTENU ET OBJECTIF

« La Vigne et le Vin » séminaire débutant

Jeudi, 10H30 – 12H00

Les cours porteront sur :

- L'histoire de la vigne et du vin.
- Les techniques de vinification et d'assemblage, la diversité des cépages et les différents types de vin obtenus, la hiérarchie des vins IGP, AOC et les différentes classifications des appellations.
- Les bases de la dégustation, regarder, sentir, goûter, comment déguster ; expression visuelle, olfactive, équilibre et l'harmonie du vin.
- Savoir parler du vin, employer le bon vocabulaire pour exprimer vos sensations. Reconnaissance des cépages et des arômes.

Atelier de dégustation : ludique et pratique, 3 vins seront dégustés avec des toasts.

NB: *chaque participant doit apporter son verre de dégustation (cf. schéma page 6)*

ŒNOLOGIE **La Vigne et le Vin**

(suite)



CONTENU ET OBJECTIF

« La Vigne et le Vin » séminaire initié

Jeudi, 14H00 – 15H30

Vous mettrez en pratique vos connaissances acquises lors du séminaire pour débutant :

- Reconnaissance des différentes classifications des appellations
- Reconnaissance à l'aveugle des cépages, des arômes, vos impressions visuelles, vocabulaire de dégustation.

Des tests sur vos connaissances seront effectués.

Vous apprendrez :

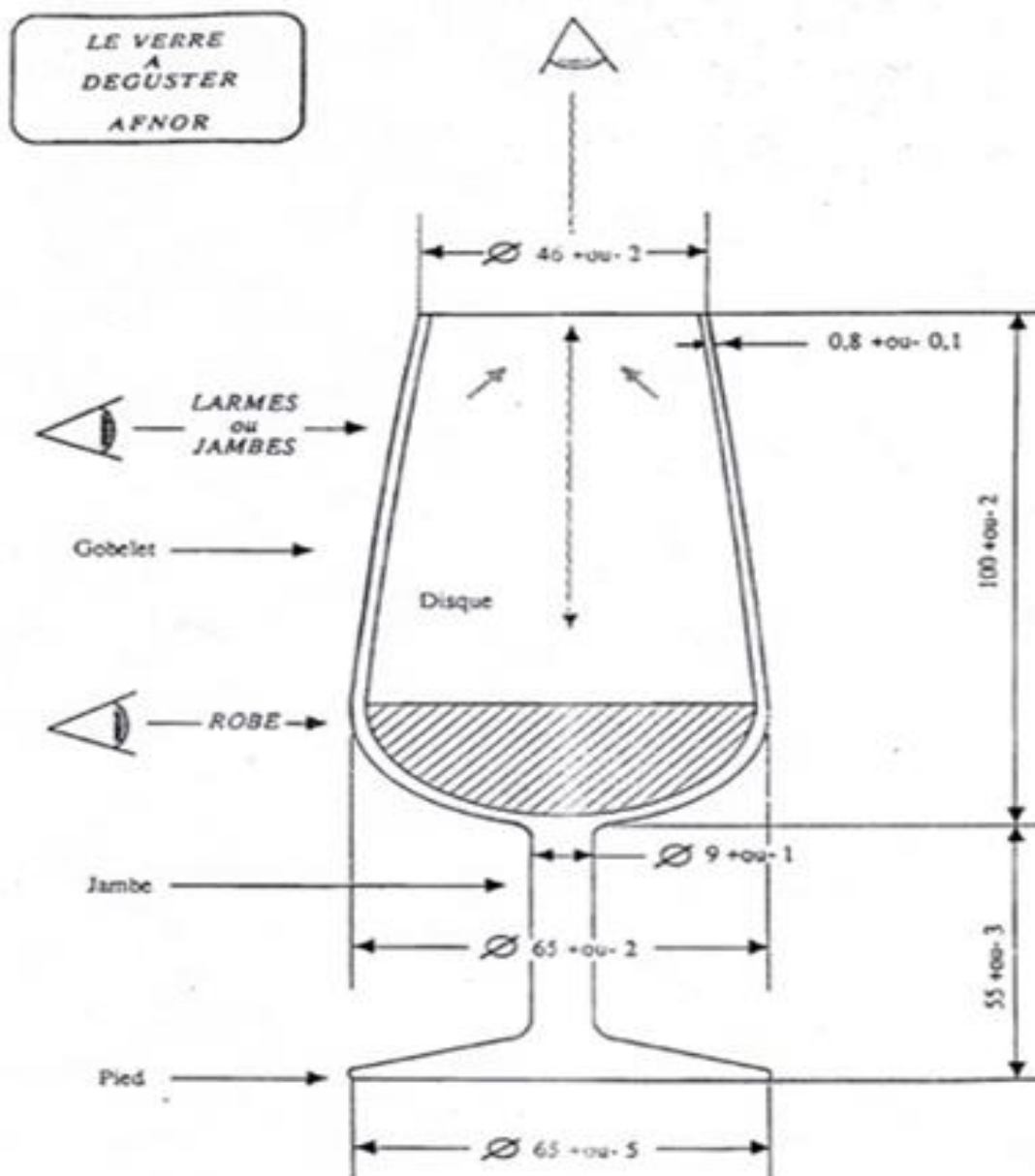
- La préparation des vins pour le service, sa conservation, un débouchage réussi, le passage en carafe, la maîtrise des températures, les différents seaux à utiliser-
- Le service des vins, le choix des verres, doit-on goûter le vin, comment disposer les verres devant l'assiette...
- La transformation des aliments en cuisine, le découpage et la cuisson. Ces deux éléments jouent un rôle dans le choix des accords entre mets et vins
- Les grands principes d'accords
- Des ateliers accord mets/vins et des recettes simples à élaborer par vous-mêmes chez vous ou à conseiller.

NB: *chaque participant doit apporter son verre de dégustation (cf. schéma page 6)*



ŒNOLOGIE

IMPORTANT :
CHAQUE PARTICIPANT DOIT APPORTER UN VERRE DE
DEGUSTATION COMME PRECISE DANS L'IMAGE CI-APRES



ATELIER DE PATISSERIE

Format Stage

JOUR ET HORAIRE : Mercredi, 10H00 – 12H30

INTERVENANT : Francine ORFANIDES

Passionnée de cuisine depuis toujours, j’emmène mes groupes de l’UTL en voyage culinaire depuis quatre ans. Un lent et patient apprentissage de la pâtisserie m’a permis d’apprendre et de maîtriser les techniques indispensables à cette science précise et exigeante. Je transmettrai avec plaisir ce savoir qui ouvre grand les portes de la gourmandise... et de l’émerveillement.

Mes maîtres ont été ma très chère grand-mère paternelle, Jérôme CELLIER (la cerise sur le gâteau), Manuel CLUZOL, pâtissier, l’Ecole MICHALAK à Paris.



CONTENU ET OBJECTIF

Le suivi minutieux et attentif d’une recette permet d’atteindre un résultat attendu et tellement satisfaisant. Les pâtes brisées, sablées, feuilletées, les biscuits, les mousses, les crèmes, les choux et bien d’autres merveilles n’auront plus de secrets pour vous.

1^{ère} Séance : Les différentes pâtes - brisée, sablée, feuilletée - finalisées par une tarte aux fruits ou au citron.

2^{ème} Séance : Les biscuits d’entremets, les ganaches, la crème au beurre, finalisés par un Opéra.

3^{ème} Séance : La Génoise et ses dérivés, les crèmes et ses dérivés, finalisées par une bûche de Noël.



NB :

Cet atelier, limité à 12 personnes, requiert de leur part rigueur et assiduité.

L’enseignant peut demander une participation de quelques 5€ par séance pour l’achat d’ingrédients spécifiques.

ATELIERS CULINAIRES PONCTUELS

Au cours de cette année universitaire, nous vous proposerons des ateliers culinaires sur des thèmes originaux (pays, régions, cinéma...), auxquels chacun pourra s'inscrire 15 jours à l'avance

CONTENU ET OBJECTIF

- Partager et échanger autour d'un thème
- Enrichir sa culture
- Cuisiner et déguster

Votre 1^{er} rendez vous:

Atelier culinaire: Noël en Allemagne
Par Maria KOHLER

Mardi 8 DECEMBRE 2020
10H00- 13H00



Les pâtisseries de Noël, **Weihnachtsgebäck**, sont traditionnellement confectionnées pendant la période de l'Avent et seront ensuite dégustées au moment de Noël.

Tout au long du mois de décembre, les Allemands sont aux fourneaux, afin de réaliser de délicieux petits sablés, **Plätzchen**, en forme d'étoiles, de sapins ou de pères Noël, qui exhalent des parfums de cannelle, d'anis, de cardamome, de clous de girofle ou de vanille.

Mais il existe également les **Lebkuchen**, les **Christstollen**, le **Früchtebrot**, etc.

L'origine de ces pâtisseries de Noël se situe probablement dans les monastères du Moyen Age, où l'on confectionnait celles-ci en mémoire de la naissance de Jésus.

Cet atelier culinaire nous permettra de préparer ensemble certaines de ces pâtisseries qui, joliment décorées et emballées, seront certainement une jolie idée de cadeau de Noël !

