

Atelier cuisine : la truffe

Truffez vos plats, sublimez vos recettes !



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 !

Découverte théorique et pratique du monde de la truffe noire.
Réalisation et dégustation de 3 recettes truffées (30gr de truffe noire prévue par participant).

PROGRAMME :

Introduction historique : l'histoire de la truffe, la provenance géographique ;

Technique de récolte en saison ;

Différentes familles de truffes ;

Comment l'acheter ;

Comment la conserver ;

Comment la sublimer en cuisine et accord vins.

3 recettes réalisées en salle :

- La vinaigrette à la truffe comme condiment sur un carpaccio ;

- Oeufs brouillés à la truffe ;

- Plat de pâtes à la truffe.

Dégustation conviviale des plats réalisés.

Notre formateur : Monsieur Giuseppe Bonanno.

Diplômé en cuisine et salle ainsi qu'en œnologie, il travaille comme Assistant Maître d'Hôtel depuis de nombreuses années pour des maisons renommées et étoilées. Il est également formateur dans plusieurs centres de formation, dont l'efp.

objectif

- Fournir une connaissance théorique approfondie sur la truffe ;
- Sublimer un plat en le mariant avec de la truffe noire ;
- Proposer le parfait accord vins et truffe.

Détails sur la formation:

Public cible

Epicurien(ne)s, amateurs de truffes et de gastronomie.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 135 €

Durée: 4h00

Dates:

1 seul module par an !

• 20-11-2025

Horaire : de 17h30 à 21h30

Lieu : efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

Places: Min. 8 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

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

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.