

Co 06.02.10

Champdeniers-Saint-Denis

A Montplaisir, les stagiaires en ont fait tout un plat !

Dans le cadre de la campagne de promotion professionnelle et sociale de l'hôtellerie en Poitou-Charentes, un stage de « cuisine régionale et produits du terroir » a eu lieu du 25 au 27 janvier, à la cuisine pédagogique de Montplaisir.

Pendant trois jours, treize cuisiniers (employés, chefs, demandeurs d'emploi) ont reçu une formation dispensée par l'organisme Quali'bre sur le thème « saveurs et produits de la région Poitou-Charentes ». Les stagiaires ont préparé leurs recettes réalisées sous la houlette de Francis Maignaut, chef de cuisine au Château d'Artigny à Montbazou, et formateur des Grandes Etapes françaises.

« Notre région n'a pas réellement d'identité culinaire, mais nous avons des produits d'excellence, dit Nicolas Bre, directeur et formateur de Quali'bre. C'est

à nous de les faire découvrir, et faire en sorte que les restaurateurs mettent en valeur ces produits du terroir et de qualité, en apprenant les techniques de cuisson et des recettes inédites ! »

Dans une cuisine unique conçue pour la formation professionnelle, jumelée à un laboratoire d'analyses microbiologiques et chimiques, les professionnels de la restauration ont la possibilité d'enrichir leur expérience en participant à ces stages coanimés par de grands talents de la cuisine et de la science.

Ces stages sont pris en charge par le Fafih (Fonds d'assurance formation de l'industrie hôtelière) dans le cadre de la Commission régionale paritaire emploi-formation.

Renseignements au CPIH 79 2, rue Barbezère BP 269 79 008 Niort, tél. 05 49 28 06 04 ; fax 05 49 77 03 27.



Les stagiaires présentent leurs recettes réalisées sous la houlette de Francis Maignaut (au centre), chef de cuisine au Château d'Artigny.