

# Des pros dans la cuisine de Montplaisir

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 » vient d'avoir lieu du 25 au 27 janvier à Champdeniers, dans la cuisine pédagogique de Montplaisir. Pendant trois jours, treize cuisiniers (employés, chefs, demandeur d'emplois) ont reçu une formation par l'organisme Quali'bre sur le thème saveurs et produits de la région Poitou-Charentes. Les produits du terroir étaient à l'honneur (viande parthenaise, lapin rex du Poitou, escargots, anguille, huître et moules, crème et beurre de Pamplie, foies gras et canards, pigeon pictave etc...)

« Notre région Poitou-Charentes n'a pas réellement d'identité culinaire, mais nous avons des produits d'excellence », dit Nicolas Bré, directeur et formateur de Quali'bre. « C'est à nous de les faire découvrir et de faire en sorte que les restaurateurs qui sont notre meilleure vitrine, mettent en valeur ces produits du terroir et de qualité, en apprenant les techniques de



Les stagiaires présentent leurs recettes réalisées sous la houlette de Francis Mignaut (au centre), chef de cuisine au Château d'Artigny à Montbazon, et formateur des Grandes Etapes Françaises.

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 restaura-

tion ont la possibilité d'enrichir leurs expériences en participant à ces stages co animés par de grands talents de la cuisine et de la science. Ces stages sont pris en charge par le FA-FIH (Fonds d'assurance formation de l'industrie hôtelière)

dans le cadre de la commission régionale paritaire emploi-formation

Renseignements au CPIH 79, 2, rue Barbezière - BP 269, 79008 Niort. Tél. 05.49.28.06.04 ; fax 05.49.77.03.27.