



PROGRAMME DE FORMATION

Cuisine provençale Avec Erick Vedel

Présentation du Stage

Sélectionnez, malaxez, hachez, laissez mijoter... et découvrez les secrets du Chef avant de déguster, à sa table, un délicieux repas aux accents provençaux ! Ce stage ouvert à toutes et tous se déroule dans la grande cuisine typique d'une ancienne maison arlésienne où l'on entre de plain-pied dans le passé et au cœur de la personnalité du Chef. Entrée, plat, dessert... venez sentir, hacher, malaxer, mijoter, observer et déguster un repas complet à sa table, dans une ambiance conviviale, comme il se doit dans notre Midi !

Maître de Stage

Inspiré par la richesse de sa ville natale, Arles – cité empreinte d'art et d'histoire, ce Chef est animé par un profond désir de préserver la cuisine et la culture provençales. Fêru d'Histoire ancienne et de fouilles archéologiques, il a effectué des recherches approfondies sur l'origine et le développement de notre cuisine régionale. Il est parvenu à recenser et à exhumer près d'un millier de recettes du monde méditerranéen, de l'Antiquité au XIXe siècle... Avec l'association qu'il a créée, Cuisine et Tradition, il a su garder ces recettes traditionnelles vivantes. Transmettre son riche savoir-faire est une autre de ses passions !

Objectifs pédagogiques

- Élaborer des entrées, plats et desserts
- S'adapter aux arrivages du jour
- Concocter et appréhender un nouveau carnet de recettes

A la fin de la formation, les stagiaires peuvent être évalué.e.s sur leur capacité à :

- Réaliser une ou plusieurs recettes

Méthodes pédagogiques

Le Maître de stage adaptera le contenu de sa formation en fonction des informations transmises par les stagiaires en amont. L'apprentissage se fera à partir des connaissances théoriques et pratiques du Maître de Stage et de ses démonstrations.

Contenu type d'une journée de stage

- Tour du marché d'Arles pour choisir les produits
- Transmission du contexte culturel et des histoires autour des recettes travaillées
- Réalisation d'une recette
- Dégustation

Prérequis pour suivre la formation

Les niveaux suivants, impliquant certains prérequis précis, sont acceptés dans cette formation :

Tous niveaux – Aucun prérequis nécessaire

Ce stage est ouvert à tous·tes. Au moment de l'inscription, il est demandé à chaque stagiaire de préciser son niveau ainsi que ses attentes sur le stage.

Moyens techniques

Salle utilisée uniquement pour la formation
Système de sonorisation avec entrée CD, USB, mini jack
Mise à disposition des ustensiles et denrées alimentaires

Dates de la formation

Du 13/7/2024 au 13/7/2024

Horaires de la formation

De 9:30 à 14:00

Durée de la formation

Une demie journée, soit 4h30

Lieu de la formation

Cuisine d'Erick Vedel
30 Rue Pierre Euzeby, 13200 Arles

Public

Le nombre de personnes pouvant accéder à ce stage est limité à 10

Conseils pratiques

Même si nous faisons notre possible pour rafraîchir les salles, l'été arlésien reste chaud !
N'oubliez pas de vous munir de gourdes d'eau, chapeaux, serviettes, vêtements légers et tout ce qui permettra votre confort.

Délai d'inscription

Les inscriptions aux formations sont ouvertes 4 mois avant le démarrage de celles-ci. Le délai d'accès est donc compris entre 1 jour et 4 mois.

Accessibilité

Nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap et différents aménagements peuvent être envisagés. Les participant·es sont invité·es à contacter Pauline Lecocq à stages@suds-arles.com ou au 04.90.96.06.27. Nous discuterons des solutions envisageables ensemble.

Conditions tarifaires

Tarif unique : 60€

Document de fin de formation

Une attestation de fin de stage sera téléchargeable sur l'espace personnel du·de la stagiaire.