

Gastronomie. Des cours publics à l'Afpa



Grâce à Franck Chikh et Anne Jacob (au milieu), les stagiaires s'y connaissent mieux dans le domaine des algues alimentaires.

L'association pour la formation professionnelle des adultes (Afpa), proposait, samedi, des cours de cuisine gastronomique. Les ingrédients principaux étaient les algues. Un mets peu commun qui a conquis les cuistots du jour.

Dans le cadre de son nouvel espace en formation restauration, l'Afpa d'Auray-Kervalh a lancé une série de cours de cuisine gastronomique à destination des

particuliers. Samedi matin, huit « stagiaires » ont étreint cette série animée par Franck Chikh, formateur conseil à l'Afpa.

Un menu en trois heures

Il était accompagné pour cette première par Anne Jacob, guide du littoral. Pourquoi donc ? « Parce que le thème d'aujourd'hui porte sur les algues. Anne explique aux stagiaires lesquelles sont comestibles, où et comment les trouver et les cueillir. Moi je leur apprend comment les conserver, et surtout comment les cuisiner », explique le chef. C'est un menu complet qui a été concocté en trois heures : fromage chèvre-brebis sur lit de poivrons et son tartare d'algues,

lotte en papillote de laitue de mer à la citronnelle et sauté de spaghettis de mer, sucette de chocolat à la salicorne...

Bien évidemment, les plats ont été dégustés sur place, avec une initiation à l'accord mets-vins présentée par un caviste alréen.

Toujours dans un souci de rapprochement avec les producteurs locaux, trois autres matinées sont programmées, ouvertes à tous : la Saint-Jacques le 5 décembre, le foie gras le 19 décembre, et les huîtres le 16 janvier.

▼ Pratique

Tarif : autour de 50 € selon les produits cuisinés. Inscription par e-mail : anne.huanic@afpa.fr