

Maîtriser la fabrication du foie gras et de ses variations gourmandes

Lundi 16 et mardi 17 juin 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant approfondir leur expertise dans la préparation du foie gras et explorer des variations créatives et gourmandes.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Jean-Michel BANNWART MOF Charcutier	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 18 :00 Jour 2 : 8 :00 – 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



Objectifs

- **Perfectionner les techniques de préparation et de cuisson du foie gras** pour garantir une texture et une saveur optimales.
- **Explorer des recettes innovantes et créatives** pour diversifier les offres et séduire les palais les plus exigeants.
- **Maîtriser les techniques/présentation/mise en valeur**, en utilisant des garnitures et des accompagnements qui rehaussent le foie gras.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires**, favorisant l'échange et la mise en pratique des connaissances.
- **Utilisation des équipements du laboratoire pour réaliser les fabrications** et expérimenter les différentes techniques sous la supervision du formateur.
- **Remise de fiches techniques détaillant les étapes de fabrication**, permettant aux stagiaires de suivre la progression du travail et d'approfondir leur compréhension.
- **Remise d'un dossier pédagogique** complet comprenant des ressources complémentaires pour soutenir l'apprentissage et la mise en œuvre des techniques après la formation.



Contenu pédagogique

- **Techniques de base** : Gelées, sauces, pickles, et braisage des ris de veau.
- **Réalisation des recettes** : Foie gras froid, moderne et chaud, avec mise en valeur des associations originales.
- **Optimisation** : Anticipation des achats (mi-juin pour optimiser les coûts), organisation de la production en période calme, et conservation efficace.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.



Photo non contractuelle

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

Les recettes froides

- Foie gras en bocaux
- Pressé de foie gras, ris de veau et jeune poireau
- Nougat de foie gras
- Mille-feuille de foie gras au pain d'épice, chutney et compote de figes
- Réglette de foie gras aux pommes épicées
- « Vrai » foie gras au torchon

Les recettes modernes

- Jambonneau pané revisité
- Tarte aux pommes, légumes d'hiver
- Opéra de foie gras et pied de cochon, gelée de carottes aux agrumes
- Panna cotta de foie gras, pickles de champignons, tuile dentelle

Les recettes chaudes

- Foie gras poêlé aux fruits du mendiant, sauce au vieux porto
- Foie gras poêlé aux raisins acidulés, jus au Muscat

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org