

## 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 Sout 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 épiciées
- « 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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

**Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08** [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)