

Université ouverte des sciences
gastronomiques

Cycle champignons

OCTOBRE
2024

CULTIVÉS,
SAUVAGES,
CUISINÉS...
LES
CHAMPIGNONS
DANS TOUS
LEURS ÉTATS !

**VILLA RABELAIS
116 BD BÉRANGER
37000 TOURS**



COMPLET

CYCLE THÉMATIQUE

avec la collaboration de l'Université du temps libre

Les champignons

Présentation du cycle thématique :

Au mois d'Octobre, un cycle d'ateliers sur le thème des champignons sera proposé au public. Les apprenants sont invités à venir découvrir les moyens pour reconnaître les champignons comestibles, mieux comprendre les modes de culture des champignons et les façons de les cuisiner. Trois sorties pédagogiques qui allieront la théorie à la pratique rythmeront chacun des ateliers. Débutants et amateurs éclairés pourront nouer connaissance au fil de ces 3 séances de formation, et partager leurs ressentis lors de la dégustation.

Les champignons de culture

Shiitakés, pleurotes ou champignons de Paris... Autant de champignons cultivés en cave troglodyte. Laissez-vous tenter par la découverte de son activité !

Les champignons sauvages

En compagnie de Didier Raas, titulaire d'un diplôme universitaire en mycologie, découvrez les manières de reconnaître un champignon comestible en forêt. Espèces, type de sol et saisonnalité seront autant de notions qui n'auront plus de secrets pour vous. Tenues chaudes et bottes imperméables sont recommandées.

Atelier en extérieur, forêt de Larçay (Esvres-sur-Indre, 37320)

Intervenant : Didier RAAS, mycologue et pharmacien + entreprise

Les champignons en cuisine

Comment préparer un champignon ? Quelle cuisson pour un bolet, une girolle ou une coulemelle ? Florent Martin vous montrera que les champignons ne se limitent pas qu'au rôle de garniture, et qu'ils peuvent être très bien utilisés pour une sauce, un plat de résistance et même en base de dessert !

Atelier à la Villa Rabelais

Intervenant : Florent MARTIN