

Les artisans bouchers-charcutiers gersois se perfectionnent à l'Ecole des métiers

Durant une journée ils ont abordé les techniques sur les farces et sur différents montages de produits salés.



Les artisans bouchers-charcutiers gersois se perfectionnent à l'Ecole des métiers

Lundi 2 novembre à l'École des métiers de Pavie, une dizaine d'artisans bouchers-charcutiers sous l'œil avisé de Vincent Perré ont suivi une formation intitulée « Produits en croûte et cassolettes festives ». Il s'agissait surtout de se perfectionner aux techniques sur les farces et sur différents montages de produits salés à travers les recettes suivantes :



Bouchée en croûte aux escargots, asperges, cèpes ; bouchée en croûte de ris de veau, duxelles, genièvre et petits légumes ; bouchée en croûte de volaille aux cèpes et céleri ; feuilleté à la farce de porc/volaille et morilles ; feuilleté de porc/ris de veau et chou vert ; cassolette de volaille, foie gras et petits légumes ; cassolette de ris de veau, quenelles et chou vert ; sauce brune au Floc Gascon.



« Par cette formation les artisans bouchers-charcutiers démontrent leur implication et leur constante adaptation pour répondre aux demandes de leur clientèle pour notamment les fêtes de fin d'année », résume Céline Rey, responsable formation à la Maison de l'artisan.