

Venez faire le plein d'idées en découvrant les recettes qui vous sont proposées sur les trois ateliers de démonstration situés hall 2 et 3 :

45 ANIMATIONS orchestrées par nos partenaires!

Un seul mot d'ordre pour guider nos Chefs cette année :
se faire plaisir en imaginant des recettes innovantes, surprenantes, détonantes, avec la valorisation des produits du terroir «Entre Terre et Mer» que vous retrouverez sur chaque Atelier.

Venez découvrir l'association des Escales Gourmandes en Côte d'Emeraude :

Onze ans déjà qu'une idée simple naissait dans la tête des quelques treize chefs des Escales Gourmandes de l'époque: se réunir pour mener des actions collectives de promotion de la gastronomie sur la Côte d'Emeraude. L'association des Escales Gourmandes regroupe actuellement 13 restaurants: Le Décollé de Saint-Lunaire avec M. Eric Le Mâle, Président de l'association; également 9 restaurants de Saint-Malo avec Le Cap Horn, B&D Delaunay, La Corderie, Côté Sens, Chez Gilles, La Gourmandise, La Porte St Pierre, Aux Vieilles Pierres, Le Chalut; et enfin Le Continental de Cancale et La Table du Marais à La Fresnais.

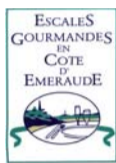
Vous êtes restaurateur? Vous souhaitez mieux connaître l'association et ses actions ou tout simplement échanger avec des pairs ou trouver de nouveaux produits à travailler? Profitez de PRORESTEL pour venir rencontrer les Chefs des Escales Gourmandes sur les Ateliers de Démonstration :

Dimanche 21 Mars

Atelier 1 (hall 2) de 10h30 à 11h30
Atelier 2 (hall 2) de 12h00 à 13h00
Atelier 3 (hall 3) de 16h30 à 17h30

Mardi 23 Mars

Atelier 2 (hall 2) de 10h30 à 11h30
Atelier 2 (hall 2) de 12h00 à 13h00
Atelier 3 (hall 3) de 13h30 à 14h30



www.escalesgourmandes.com

Le Lycée Hôtelier de Dinard, partenaire fidèle de PRORESTEL, relève à nouveau le défi!

Restaurant pédagogique du salon, nouvel espace «Festins Nomades», ateliers de démonstration: autant d'animations ayant pour objectif principal la création de liens entre les professionnels et les jeunes. En offrant tout l'éventail des formations de l'hôtellerie-restauration, du C.A.P à la Licence, le lycée hôtelier se situe au carrefour des besoins d'une jeunesse avide de qualification de haut niveau et d'un secteur d'activité où les offres d'emploi sont toujours importantes.

Dimanche 21 Mars

Atelier 2 (hall 2) de 10h30 à 11h30 et de 16h30 à 17h30
Atelier 3 (hall 3) de 10h30 à 11h30 et de 13h30 à 14h30
Atelier 1 (hall 2) de 13h30 à 14h30 et de 15h00 à 16h00
Atelier 1-2 et 3 de 18h00 à 19h00

Lundi 22 Mars

Atelier 2 (hall 2) de 10h30 à 11h30 et de 13h30 à 14h30
Atelier 3 (hall 3) de 10h30 à 11h30, de 13h30 à 14h30 et de 18h00 à 19h00

Mardi 23 Mars

Atelier 3 (hall 3) de 10h30 à 11h30 et de 15h00 à 16h00
Atelier 2 (hall 2) de 16h30 à 17h30



https://phare.ac-rennes.fr/hotelier_dinard/

Fidèles partenaires de PRORESTEL, les Chefs des Escales Gourmandes accueilleront l'association des Restaurateurs de la Pointe Bretagne :

Le groupement des Restaurateurs Pointe Bretagne est une association de 52 professionnels de la restauration du département du Finistère. Son objectif est de promouvoir et dynamiser le secteur de la restauration traditionnelle de qualité afin d'obtenir une reconnaissance de la profession. Pour ce faire les restaurateurs ont adhéré à une charte de qualité.

Du Mont-Saint-Michel à Brest, entre terre et mer, les Chefs innovent pour vous ! Venez à leur rencontre :



Lundi 22 Mars

Atelier 2 (hall 2) de 15h00 à 16h00
Atelier 2 (hall 2) de 16h30 à 17h30

Mardi 23 Mars

Atelier 1 (hall 2) de 14h30 à 15h30

www.restaurateurs-pointe-bretagne.com

Le Centre de Formation et d'Apprentissage de la CCI du Pays de Saint-Malo présentera les élèves de la mention Cuisine.

Dans sa filière hôtellerie/restauration, le CCIFA délivre les diplômes suivants : CAP cuisine ou restaurant, BEP métiers de la restauration, option cuisine ou restaurant, Bac Pro restauration option cuisine ou restaurant, mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant.

Cette année, les élèves vous présenteront leurs recettes valorisant l'invité d'honneur du salon : la Guadeloupe ! Venez découvrir leur travail :



Lundi 22 Mars

Atelier 1 (hall 2) de 12h00 à 13h00
Atelier 3 (hall 3) de 16h30 à 17h30
Atelier 2 (hall 2) de 18h00 à 19h00

www.saint-malo.cci.fr

Les Chefs labellisés «Restaurateurs du Terroir» et leur réseau de producteurs participeront pour la première fois à PRORESTEL.

Parce qu'ils sont convaincus que la découverte d'une région se fait aussi par le goût et la rencontre avec les producteurs locaux, les restaurateurs labellisés « Restaurateurs du Terroir » sont particulièrement attentifs à la qualité et à l'origine des produits qu'ils cuisinent.

Soucieux de proposer à leur clientèle une expérience gustative unique à base de produits savoureux et locaux, ils s'engagent à servir au moins un menu du terroir, constitué d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. S'inscrivant plus largement dans une démarche de développement durable, ils contribuent à valoriser une économie de proximité respectant les savoir-faire traditionnels des petits producteurs.

Toujours ravis de vous informer sur les produits qu'ils utilisent, les Chefs labellisés « Restaurateurs du Terroir » vous accueillent à PRORESTEL sur les ateliers de démonstration les :

Dimanche 21 Mars

Atelier 1 (hall 2) de 12h00 à 13h00
Atelier 2 (hall 2) de 13h30 à 14h30
Atelier 3 (hall 3) de 15h00 à 16h00

Lundi 22 Mars

Atelier 1 (hall 2) de 10h30 à 11h30
Atelier 3 (hall 3) de 12h00 à 13h00

Mardi 23 Mars

Atelier 3 (hall 3) de 16h30 à 17h30



www.frpatb.net

Manger Bio en restauration collective : pour passer de la théorie à la pratique

Une recette traditionnelle sera revisitée pour prendre en compte les contraintes de la restauration collective, notamment en terme budgétaire. Accompagner les légumes avec de la viande (et non l'inverse...) pour pallier au surcoût généré par les protéines animales, tout en proposant une recette acceptable culturellement par les convives, du plus petit au plus grand, tels seront les objectifs de cette intervention.



Atelier organisé par Inter Bio Bretagne et animé par Jean-Jacques GUERRIER (responsable de restauration Ville de Bruz)

Mardi 23 Mars

Atelier 2 (hall 2) de 15h00 à 16h00

www.interbiobretagne.asso.fr

Hénaff, exposant au salon PRORESTEL, hall 3 stand E26, vous propose de découvrir les saucisses fraîches Hénaff, des saucisses pas comme les autres!

Elaborées avec tous les morceaux de porc, y compris les filets et les jambons, elles ne contiennent que 17% de matières grasses, contre 30% pour une saucisse de qualité supérieure, c'est pourquoi il est inutile de les percer avant leur cuisson.

Venez goûter ces produits et voir les recettes qu'elles vous permettront de réaliser :



Lundi 22 Mars

Atelier 1 (hall 2) de 14h00 à 19h00

www.henaff.fr

Le Cercle Culinaire présentera l'animation «le Beurre provocateur de goût»

Venez découvrir les «Idées beurrées» avec Tugdual Debethune, conseiller des Cercles Culinaires de France! : « Réaliser un beurre double noisette avec du petit-lait (babeurre) et du beurre frais. Réaliser un beurre clarifié, récupérer le petit-lait. Faites évaporer l'eau du petit-lait par ébullition de façon à concentrer les protéines d'une couleur noisette. Décuire avec un beurre frais pour former des bulles de vapeur qui font mousser le beurre. À mesure de l'évaporation de l'eau, le sucre et les protéines du petit-lait se concentrent en arôme de noisette. Ce beurre double noisette sert à réaliser une sauce soit en l'état ou avec un liquide.»

Vos papilles s'éveillent ? Venez déguster :

Dimanche 21 Mars

Atelier 3 (hall 3) de 12h00 à 13h00
Atelier 2 (hall 2) de 15h00 à 16h00
Atelier 1 (hall 2) de 16h30 à 17h30

Lundi 22 Mars

Atelier 2 (hall 2) de 12h00 à 13h00
Atelier 3 (hall 3) de 15h00 à 16h00

Mardi 23 Mars

Atelier 3 (hall 2) de 12h00 à 13h00
Atelier 2 (hall 2) de 13h30 à 14h30
Atelier 1 (hall 2) de 16h00 à 17h30



www.cercleculinaire.com

L'AFPA, association nationale pour la formation professionnelle des adultes, exposant au salon dans le hall 1 stand A8, vous présentera deux animations:

La cuisine moléculaire au service des personnes âgées

Maîtrise des qualités organoleptiques des produits mixés pour personnes âgées, utilisation de produits couramment utilisés en cuisine moléculaire et renforcement des saveurs : cuissons, textures modifiées (mixés, hachés, liquides, ...), mise en valeur des préparations, liaison des hachés, stabilisation de matières grasses (sauces émulsionnées chaudes et froides), sauces allégées maison...

Les techniques de fabrication en restauration de collectivité

La démonstration portera sur la comparaison entre des cuissons classiques et des cuissons dites évolutives qui ont pour objectif de diminuer les gestes sans valeur ajoutée, de permettre une meilleure mise en œuvre de la matière première, de mesurer afin de pouvoir répéter et d'avoir un meilleur résultat qualitatif

Venez découvrir l'AFPA :



Mardi 23 Mars

Atelier 1 (hall 2) de 10h00 à 14h00

www.bretagne.afpa.fr