

Mention Complémentaire Employé Barman

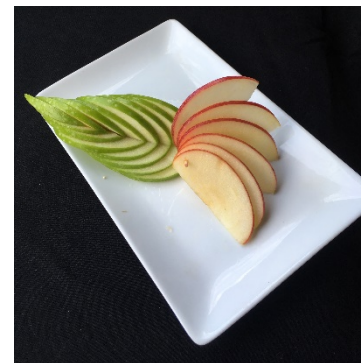
Atelier expérimental de mixologie

Les élèves de la mention complémentaire employé barman ont participé à un **atelier de mixologie** animé par **Jacky Picard** pâtissier, **Vincent Ballay** professeur de cuisine et **Cathy Guillot** professeure de bar.



Ils ont d'abord réalisé un travail autour de la pomme pour mesurer leur dextérité et leur capacité à réaliser des découpes de fruit très précises.

L'autre temps fort de l'après-midi a été **d'expérimenter des associations** de produits diverses et variées, de créer des cocktails originaux à base de shrubs faits maison, d'oléo saccharum, de macérations, d'infusions de bouillons et de proposer des décorations et des accords originaux.



Découvrir, sentir, goûter...

Les élèves ont eu à leur disposition des buffets de produits de toutes sortes : des épices, des plantes aromatiques, des fruits, des légumes, des gelées de purées de fruits et d'apéritifs, des viandes séchées, des fruits séchés, des réductions de vinaigres et d'apéritifs à base de vin, des shrubs de betterave, de fraise, des oléo saccharum d'agrumes, des bouillons, des infusions, des macérations de fruits, de plantes, des glaçons d'eau d'huître, des glaçons d'huître, des bonbons, des confitures....



Ils ont eu tout le loisir d'associer, d'oser les mélanges incroyables, de créer des cocktails à base d'huître, de thé, des décorations lard salé séché, de viande des grisons séchée, de caraméliser des fruits....

Jacky Picard a mis en avant ses talents de pâtissier en faisant du caramel filé que les barmen ont tout de suite utilisé pour décorer leur verre et cocktail.

Le bilan de l'après-midi est très positif, des échanges professionnels très constructifs et riches d'expériences nouvelles, des saveurs et des associations inédites.

Grand merci à Jacky Picard et à Vincent Ballay pour le travail effectué dans une ambiance chaleureuse et professionnelle.





Par Cathy Guillot professeure de bar