



Brigades Culinaires – 4 ième atelier - Édition 2015-2016

Les brigades se sont attaquées aux protéines cette semaine. Après un tour d'horizon sur les sources alimentaires de protéines et ses apports à la santé, le poulet était à l'honneur pour ce quatrième atelier des Brigades Culinaires. Mais ce fut également un atelier rempli de découvertes pour plusieurs participants.



Pour s'assurer que nos équipes puissent compléter à temps la recette de la semaine, le chef Sébastien a acheté des pilons de poulet. Plusieurs élèves ont cru qu'il s'agissait des ailes du volatile. Une exploration détaillée des différentes parties du poulet a retenu l'attention de tous. Par contre, la méconnaissance des diverses coupes ne signifiait en rien que nos jeunes cuistots n'étaient pas informés de la contamination croisée.



Démonstration du sauté

Par la suite, l'atelier a réservé d'autres apprentissages culinaires :

- ▣ La datte : un fruit méconnu de plusieurs;
- ▣ Le thym : une herbe qui est appréciée de tous, et dont on connaît maintenant les diverses utilisations en cuisine : la branche en entier ou les feuilles seulement;
- ▣ Sauter des légumes : nouvelle technique en cuisine;
- ▣ La présentation : un volet qui s'ajoute à la préparation de nos plats.

Après 3 semaines, nos équipes améliorent la cohésion de l'exécution de l'atelier. L'entraide est toujours de la partie, et ce sans oublier le plaisir de faire la dégustation et de la présentation de leur plat hebdomadaire.



Malgré certaines blessures, notre cuistot de la Brigade des Jaune a mis **une** main à la préparation des ingrédients et participé à l'ensemble des tâches de l'atelier. 😊

Source : Marie-Josée Gadbois, accompagnatrice.

Ginette Marenger, responsable des Brigades Culinaires Mont-Bleu