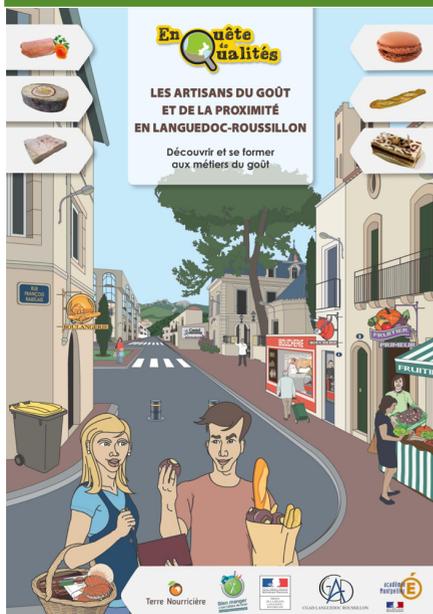


Repas des Ambassadeurs du Goût

mardi 3 novembre 2015
au Restaurant Le Castel Ronceray

Lancement du 3^{ème} opus Enquête de qualité



"Les artisans du goût
et de la proximité
en Languedoc Roussillon"

*Découvrir et se former aux
métiers du goût.*



Au Menu

Le repas du goût proposé ce soir célèbre le lancement du livret éducatif « Enquête de qualité : les artisans du goût et de la proximité en Languedoc-Roussillon ».

Ce livret s'inscrit dans la politique de l'alimentation menée en région - en interministériel et avec de très nombreux partenaires - dont l'une des priorités est l'éducation à l'alimentation, inscrite dans le code de l'éducation depuis cette rentrée.

L'éducation à l'alimentation est une porte d'entrée large qui permet d'aborder tant les enjeux de nutrition santé, que d'environnement, de citoyenneté ou de sciences. Elle comporte trois approches complémentaires : l'éveil sensoriel, la culture du patrimoine alimentaire et la pratique culinaire.

Que ce soit par des visites à la ferme, des rencontres avec des artisans, en classe par l'éveil au goût, au restaurant, à la cantine ou en famille, en mettant en place des repas du goût, l'enjeu est d'offrir des outils pour se forger une opinion et des goûts personnels, développer la curiosité pour de nouveaux aliments et amener au mieux manger.

Nous vous souhaitons ce soir une expérience riche de sens avec ce repas gastronomique des ambassadeurs du goût.



La mystérieuse odeur

Flairez délicatement le testeur olfactif qui vous est remis à l'accueil.

Notez chaque évocation que cela vous suscite sur des post-it différents, puis remettez les post-it au serveur.

Une saveur nouvellement nommée

La pipette située à droite de votre assiette contient une saveur nouvellement nommée.

Déposez sur votre langue la saveur contenue dans la pipette,

prenez le temps de laisser agir la salive, puis demeurez attentif à vos sensations en faisant rouler le liquide en bouche.

Que percevez-vous ? Connaissez-vous cette saveur ?

Une eau parfumée

Dégustez le nez bouché le petit verre d'eau parfumée, sans le sentir au préalable,

Y-a-t-il une saveur ?

Ensuite, débouchez votre nez et expirez pour ressentir l'arôme.

*Pour clore cet accueil sensoriel,
vous dégustez un Crémant de Limoux
du Domaine Jean-Louis Denois
et des Olives de Lucques AOP.*



Crème de Potimaron, oeuf de caille mollet, chips de lard

Appréhender la texture sonore

Croquez dans la chips de lard en vous bouchant les oreilles. Soyez attentif aux sons que vous racontent la chips ?

Entourez le mot descriptif qui vous semble refléter au mieux ce que vous entendez.

Si besoin, inventer votre propre mot pour décrire votre perception.

Croquant

Craquant

Croustillant

Crissant

Poursuivez cette mise en appétit en dégustant la proposition chorégraphique des apprentis du Brevet professionnel de service du CFA de la CCI Sud Formation de Montpellier



Le goût & la danse pour impulser le geste

L'action pédagogique "Gestes, patrimoines et cultures" s'est déroulée dans 3 établissements de Montpellier (Lycée général Jean Monnet ; Lycée agricole Frédéric Bazille ; CFA hôtelier SudFormation).

L'objectif était de croiser les pratiques d'éveil sensoriel et de danse, créer des liens entre des visions et des pratiques professionnelles 'du champ à l'assiette'. Il a amené les élèves à la création de formes spectaculaires courtes.

La classe de Brevet Professionnel Section service du CFA de Montpellier Sud Formation a ainsi travaillé avec la Compagnie LIPS (Patrice Usseglio & Giusy Di Giugno) et Eric Guerrini, chargé de mission arts du goût au Rectorat (DAAC). Ils ont exploré leurs cinq sens en mouvement, créant confiance en soi, écoute de l'autre et empathie.

Pour ces serveurs de restaurant, enrichir ses perceptions sensorielles a comme débouché professionnel immédiat une meilleure capacité à entrer en contact avec les clients, à les écouter et à 'promouvoir' du sensoriel partageable. Le travail sur le corps et la posture, le mouvement et la fluidité a permis de sentir comment utiliser son corps de manière plus juste et dans la durée en vue de l'accueil, de la vente et d'un beau service.

Les étudiants vous présentent ici une proposition chorégraphique issue de leur travail mené depuis Avril 2015.

Aspect

Forme, couleur, nuance, matière, taille, brillance



Odeurs

Puissance -
Caractère :
fruité, floral
épicé...



Puissance -
Caractère :
fruité,
floral,
épicé....

Arômes

Goûts, saveurs

Salé, sucré, acide,
amer, umami, réglissé



Sons

Bruit, musique, ambiance
sonore



Croustillant, croquant,
craquant, crissant

Chaud, froid, tiède
Doux, dur, lisse, rond
Lisse, rugueux, rapeux

Toucher, tact buccal





Raviole de Saint-Jacques, encornet à la julienne de navet du Pardailhan carotte jaune, émulsion de volaille au safran

Accorder les mets et boissons

Dégustez les deux verres, l'un après l'autre. Commencez par celui de gauche. Quelle boisson préférez-vous avec le plat ?

A l'aide du tableau "Les cinq sens pour goûter" notez vos remarques ci-dessous et entourez les étoiles qui vous conviennent.

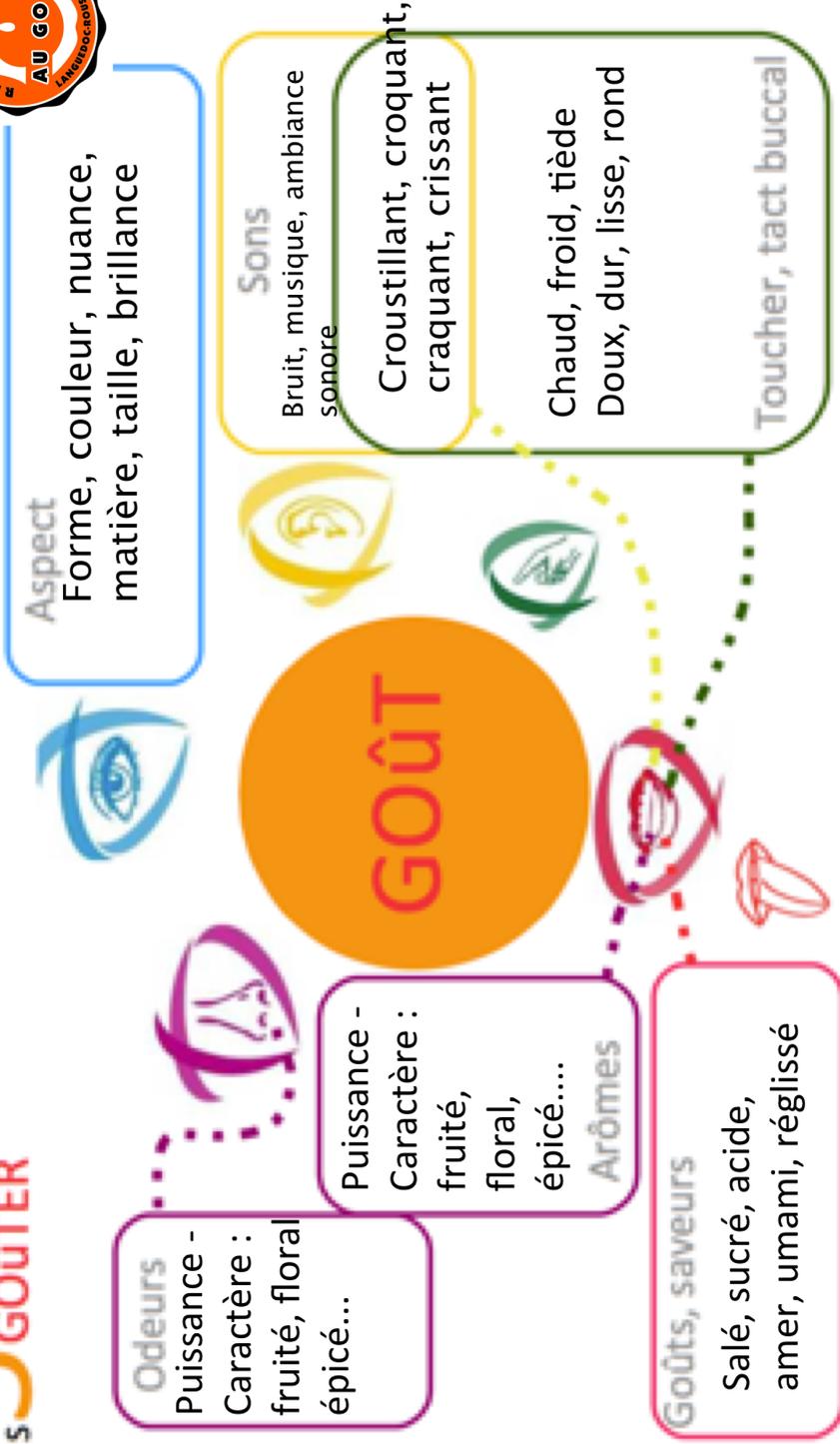
| Vin blanc (à gauche) | Eau parfumée (à droite) |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Arômes ★ ★★ ★★★ | Arômes ★ ★★ ★★★ |
| Qualité de l'accord ★ ★★ ★★★ | Qualité de l'accord ★ ★★ ★★★ |
| Intensité du plaisir ★ ★★ ★★★ | Intensité du plaisir ★ ★★ ★★★ |

Remarques :

.....

.....

Cet accord mets & boissons met en évidence l'importance de l'arôme (80%) dans la perception gustative.



Le goût est une image sensorielle globale issue des perceptions des 5 sens ensemble



Râbles de lapin aux cèpes, purée de légumes oubliés dans sa tuile aux châtaignes

Accorder les mets et vins

Touchez la pierre issue du terroir de schiste du Domaine Léon BARRAL duquel le Duo de vins est issu. Dégustez les vins et comparez la texture de la pierre au toucher avec la texture du vin en bouche.

Comment l'assiette vient-elle ensuite modifier la texture du vin en dégustation ? Notez vos remarques ci-dessous.

| Vin blanc numéro 1 (à gauche) | Vin rouge numéro 2 (à droite) |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Texture ★ ★★ ★★★ | Texture ★ ★★ ★★★ |
| Qualité de l'accord ★ ★★ ★★★ | Qualité de l'accord ★ ★★ ★★★ |
| Intensité du plaisir ★ ★★ ★★★ | Intensité du plaisir ★ ★★ ★★★ |

Remarques :

.....

.....

*Cet accord mets & vins éclaire la dimension sapide
(saveur) et tactile (20%) dans la
perception générale du goût.*

*"Le sensoriel,
c'est l'onction du fondamental"*

*Jacques PUISAIS, oenologue, fondateur de l'éducation au goût,
et de l'Institut du goût*



Accorder les mets, les vins et l'Art vivant

Goûtez la moitié des fromages.

Dans une foulée savoureuse, comme un verre de vin, dégustez la pièce chorégraphique de la compagnie LIPS. Goûtez les fromages...

L'émotion artistique change-t-elle le goût du fromage ?

Les facultés sensibles mobilisées dans la dégustation sont les mêmes que dans l'appréhension d'une oeuvre d'Art.

La perception du goût intègre l'ensemble des éléments environnants.



Déguster à l'aveugle

Munissez vous de votre masque et veillez à laisser vos yeux fermés délicatement.....pour faire la lumière sur vos sensations en bouche.

Toucher votre dessert avec les mains et goûter le début du dessert les yeux fermés.

Enlever ensuite votre masque, continuez de savourer votre dessert.

La vue joue un rôle important et inconscient dans la dégustation. Une dégustation à l'aveugle permet de déjouer le fort impact de la vue qui peut nous tromper.

Patrice GUILTAT



Extrait du Livret "Les artisans du goût et de la proximité en Languedoc Roussillon"

Illustration François DIOT

*"Le rideau est tombé,
les acteurs se sont sacrifiés pour vous ce soir,
il s'est joué autant de spectacles que de goûteurs,
car chacun est unique dans sa perception corporelle,
son vécu personnel et son patrimoine.
C'est un moment qui ne se rejouera pas,
qui a demandé toute votre présence
et toute votre attention afin de contempler
ses chefs-d'oeuvre issus des métiers du goût.
Nous avons bien vécu."*

*Jacques PUISAIS, oenologue,
Fondateur de l'éducation au goût
et de l'Institut du goût*

Remerciements



Les artisans du
livret & la CGAD

La Cie LIPS

Terre
Nourriciere

*Et
tous
nos
invités*

Domaine
Léon BARRAL
Lauréat de
l'agriculture
durable 2012

Les apprentis
et le CFA CCI
SudFormation

Le Restaurant
Castel Ronceray

Les
Services du
Rectorat & de la
DRAAF

La Flaveur du
Monde

Le repas gastronomique des français

Le repas gastronomique des Français, classé au patrimoine immatériel de l'UNESCO, est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes (...).

Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du "bien manger" et du "bien boire". Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature.

Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté (apéritif, quatre plats dont fromage et dessert et se termine par un digestif). (...).

Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux.