



Organiser une démonstration culinaire européenne

OBJECTIFS

Montrer la diversité européenne au travers de la gastronomie de chacun de ses Etats membres.
Découvrir un nouveau pays par sa cuisine.

MATERIEL NECESSAIRE

- Matériel de cuisine (ustensiles, four, plaques, point d'eau) et salle se prêtant à une démonstration culinaire.
- Ingrédients pour la réalisation de la démonstration.
- Décorations en lien avec le pays à l'honneur et l'Union européenne.

METHODE

1. Choisissez une ou plusieurs recettes européennes (ou tout un menu).
2. Contactez les intervenants susceptibles de réaliser la démonstration (pensez aux établissements de formation aux métiers de bouche et d'hôtellerie, aux amateurs aguerris, à des clubs de cuisine de votre commune...).
3. Trouvez et réservez un lieu adapté pour la démonstration (en extérieur, cantine, sur un campus, un restaurant, vos locaux...).
4. Vérifiez la disponibilité et réservez le matériel nécessaire.
5. Communiquez autour de votre événement : dans vos réseaux, sur internet et auprès de la presse locale.
6. Quelques jours avant la démonstration, acheter les ingrédients nécessaires.
7. A la fin de votre démonstration, peut-être pouvez-vous permettre aux participants de déguster ?

RESSOURCES

[Un livret de recettes européennes](#) (PDF)

[L'Europe à croquer](#) (PDF)

[Recettes pour l'Europe. Spécialités culinaires de toute l'Europe](#)

[Certains sites de recettes](#) en ligne comptent des dossiers par pays :

[De nombreux blogs](#) sur le sujet

[Des chaînes Youtube](#) de cuisiniers européens



UN CONSEIL

Pensez à décorer la salle où se déroulera la démonstration. Les [Centres d'Information Europe Direct de la région](#) peuvent vous outiller. Vous pouvez également coupler une démonstration culinaire à un repas européen ou un atelier culinaire européen (voir idées 1 et 4) Pourquoi ne pas filmer la démonstration et la partager sur les réseaux sociaux, avec la Région ou avec les CIED pour que plus de personnes puissent tester les recettes ?