

# Idée #4

## Organiser un atelier culinaire européen



### OBJECTIFS

L'organisation d'un atelier culinaire européen, permet non seulement d'approfondir ses talents de cuisiniers mais aussi de partir à la découverte de nouvelles saveurs et de s'enrichir de la culture et de la gastronomie de nos voisins. L'atelier de cuisine est une activité ludique qui permet de faire participer tout le monde et d'aborder une grande diversité de thèmes.

### MATERIEL NECESSAIRE

- Recettes et ingrédients pour le menu européen sélectionné.
- Four, plaques de cuisine, ustensiles de cuisine, assiettes, couverts, verres... Pensez aux infrastructures locales (services municipaux, associations, campus...) qui pourraient vous aider.
- Décorations en lien avec le thème ou pays à l'honneur.

## METHODE

1. Sélectionnez un ou plusieurs pays ou thèmes ainsi que les recettes pour l'atelier.
2. Choisissez un lieu adapté (cantine, restaurant, vos locaux, campus, lieu culturel...).
3. Trouvez un ou plusieurs animateurs (en interne ou à l'extérieur). Pensez à contacter des établissements d'enseignement professionnel dans le domaine de la gastronomie, des bloggeurs locaux spécialisés dans la cuisine ou même des cuisiniers de restaurants locaux.
4. Si vous êtes un établissement scolaire, contactez votre responsable afin de mobiliser les équipements du service de restauration.
5. Après l'atelier, partagez le repas dans la convivialité et distribuez les recettes aux participants.
6. Pensez à compléter cette activité avec des jeux ou animations sur l'Europe. Un quizz sur l'Europe ? Une exposition dans la cantine ? Essayez de parler un peu dans la langue du pays à l'honneur pendant que vous cuisinez ? Diffusez la musique du pays en question ? Des sets de table aux couleurs européennes sont disponibles dans [votre votre centre Europe Direct !](#)
7. A la fin, pensez au tri !

### 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 associer des Européens (jeunes en mobilité) ou des structures en lien avec l'international (associations, Comités de jumelage...). Ils peuvent vous aider à animer l'atelier, vous soutenir dans la communication et vous apporter un public différent. Pourquoi ne pas penser aussi à trouver des recettes « anti-gaspillage » ou « petit budget » ?