

Projet « PORTO » dans l'académie de Caen

Cadre :

L'Éducation Nationale bénéficie, depuis 2003, d'un partenariat d'exception avec l'Institut des Vins du Douro et de Porto (IVDP). Solide et durable, il est basé sur des relations entre femmes et hommes au service de la qualité de la restauration et d'une volonté conjointe de promouvoir le produit. Le comité de pilotage national du partenariat de l'IVDP et de l'Éducation Nationale a su mettre en place des outils pédagogiques répondant aux exigences de la formation et aux rénovations des diplômes. Ainsi, le comité parvient à mobiliser les académies pour développer des actions d'animation axées sur la connaissance du Porto.

Animations réalisées dans l'académie de CAEN :

Depuis plusieurs années, de nombreux enseignants de l'académie de Caen se sont mobilisés autour de projets avec leurs élèves qui bénéficient ainsi d'une formation de qualité grâce à la diffusion de supports pédagogiques, notamment la mallette, leur permettant de participer à un test de connaissances et pour certains d'obtenir un certificat.

2014 :

- **Formation des enseignants** de l'académie aux vins de Porto

Objectifs : Initiation des professeurs de cuisine et de service en restauration aux vins de Porto et présentation de la mallette pédagogique – Initier des projets pédagogiques

2015 :

- **Projet pédagogique avec les élèves** : réalisation d'un livre numérique « Porto et produits normands » valorisé lors de l'exposition nationale à l'occasion des 30 ans du BAC PRO au CNAM à Paris.

2016 :

- **Expérimentation** d'une action de formation à destination des enseignants de la filière hôtellerie restauration, économie-gestion et sciences appliquées **animée par un expert de l'IVDP**. Cette action a regroupé des enseignants de plusieurs établissements au niveau inter-académique (CAEN, RENNES, ROUEN)
- **Mobilité des formateurs** académiques du secteur « hôtellerie-restauration » dans le cadre d'un projet ERASMUS+ en partenariat avec l'IVDP et l'Ecole de l'hôtellerie et du tourisme de Porto – Echanges de pratiques pédagogiques avec des enseignants d'un autre système éducatif européen.

Outils réalisés dans l'académie de CAEN :

Lors de l'expérimentation en mars 2016, quatre ateliers expérimentaux ont été menés en présence de l'expert Manuel LIMA.

□ ATELIER 1 : Les vins de Porto et la cuisine moléculaire

Objectif : Expérimenter la cuisine moléculaire avec les vins de Porto

Extrait de l'atelier expérimental en cuisine : Comparaison des textures de Porto

La Sphérification	La sphérification	 <p>Petites billes à cœur liquide</p>	Le protocole :	<p>Diluer le lactate dans l'eau</p> <p>Bouillir le Porto et refroidir</p> <p>Ajouter l'alginate au Porto et mixer</p> <p>Débuller sous vide</p> <p>Verser des billes de porto dans le bain de lactate</p> <p>Récupérer les billes et les rincer dans un bain d'eau claire</p>	Les proportions :	<p><input type="checkbox"/> Porto : 200gr</p> <p><input type="checkbox"/> Alginate : 2gr</p> <p><input type="checkbox"/> Lactate : 5gr</p> <p><input type="checkbox"/> Eau : 500gr</p>	Besoins matériels :	<p><input type="checkbox"/> Balance</p> <p><input type="checkbox"/> Mixer plongeant</p> <p><input type="checkbox"/> Cloche sous vide</p> <p><input type="checkbox"/> Pipette</p>
	La sphérification inversée	 <p>Grosses billes à cœur liquide</p>	Le protocole :	<p>Diluer l'alginate dans l'eau</p> <p>Bouillir le Porto et refroidir</p> <p>Epaissir à froid au Xanthane</p> <p>Ajouter le lactate et mixer</p> <p>Plonger une cuillère du mix dans le bain d'alginate</p> <p>Laisser reposer 3 minutes</p> <p>Rincer à l'eau claire</p>	Les proportions :	<p><input type="checkbox"/> Porto : 200gr</p> <p><input type="checkbox"/> Xanthane : PM (<1gr)</p> <p><input type="checkbox"/> Lactate : 2gr</p> <p><input type="checkbox"/> Alginate : 3gr</p> <p><input type="checkbox"/> Eau : 500gr</p> <p><i>La Xanthane permet d'épaissir le liquide pour pouvoir l'encapsuler</i></p>	Besoins matériels :	<p><input type="checkbox"/> Balance</p> <p><input type="checkbox"/> Mixer plongeant</p> <p><input type="checkbox"/> Cuillère à café</p>

Réalisations par des binômes d'enseignants en cuisine, restaurant et sciences appliquées :



□ **ATELIER 2 : Création de cocktail « Porto et produits Normands »**

Objectif : Expérimenter et réaliser des cocktails à base de Porto, associés à des produits normands

	<u>Nom :</u> Ponte do Lima	<u>Type :</u> <i>After Dinner</i>	<u>Catégorie :</u> <i>Short Drink</i>
	<u>Mode d'élaboration :</u> Shaker		<u>Goût :</u> Doux, Lacté et Fruité
	<u>Ingrédients :</u> Crème Fraîche 2 cl Calvados 0,5 cl Porto Rosé 3 cl Sirop de Pomme Verte 1,5 cl Sirop Grenadine PM		<u>Technique :</u> Dans un shaker à ½ rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Verser, servir dans un verre à cocktail. Ajouter les sirops séparément pour rappeler la couleur du drapeau du Portugal.

	<u>Nom :</u> Tawny d'Auge	<u>Type :</u> <i>Before Lunch</i>	<u>Catégorie :</u> <i>Long Drink</i>
	<u>Mode d'élaboration :</u> Shaker		<u>Goût :</u> <i>Frais et Fruité</i>
	<u>Ingrédients :</u> Porto Tawny 4 cl Calvados 0,5 cl Sirop de Poire 0,5 cl Cidre Pays d'Auge 2 cl		<u>Technique :</u> Dans un shaker à ½ rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Compléter avec le cidre. Verser, servir dans un verre Old Fashioned. Sur Glaçons.

	<u>Nom :</u> Pommeau Douro	<u>Type :</u> <i>Before Lunch</i>	<u>Catégorie :</u> <i>Long drink</i>
	<u>Mode d'élaboration :</u> Shaker		<u>Goût :</u> <i>Frais et léger</i>
	<u>Ingrédients :</u> Porto Rosé 6 cl Pommeau 1 cl Blanc d'œuf 2 cl Sirop de Pomme 0,5 cl Citron 1 trait		<u>Technique :</u> Dans un shaker à ½ rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Verser, servir dans un petit Tumbler. Râper des zestes de citron et poser de la menthe ciselée sur la mousse.
<u>Décoration :</u> 1 Pétale de Rose cristallisée			

□ **ATELIER 3 : Vins de Porto, Terre, mer et créativité**

Objectif : Utiliser des vins de Porto en cuisine avec des produits normands (Terre et mer)



□ **ATELIER 4 : Porto et produits Normands**

Objectif : Tester et expérimenter des produits Normands associés à des vins de Porto.

Produits Normands sélectionnés:

- Boudin noir aux pommes
- Neufchâtel
- Teurgoule



Réalisation d'un livre numérique avec des élèves :

Des enseignants du lycée Flora TRISTAN ont réalisé un projet pluridisciplinaire avec leurs élèves de terminale BAC PRO sur les vins de Porto

Les professeurs de cuisine, service et commercialisation et histoire-géographie ont accompagné leurs élèves à la découverte du Portugal et de la ville de Porto. Après un travail sur les aspects historiques, géographiques, les vignobles, les cépages et types de vin, la vinification, l'analyse sensorielle et les accords mets-vins, les élèves ont recherché et procédé à des tests sur différentes recettes. Les élèves de restaurant ont ensuite élaboré des cocktails et les élèves de cuisine différentes recettes à base de produits Normands et de Porto.

Pour finaliser ce projet, les élèves ont réalisé un livre numérique sur la cuisine normande au Porto et organisé deux soirées au restaurant pédagogique mettant en œuvre les recettes élaborées dans le cadre de ce projet et issues du livre numérique.

La Ferté-Macé

LYCÉE FLORA-TRISTAN. Le mariage des vins de Porto avec les produits normands

Dans le cadre des activités de projets, des élèves en bac pro du lycée Flora-Tristan ont réalisé tout un travail autour du Porto.

C'est grâce à un partenariat entre l'Institut des Vins de Porto et le ministère de l'Éducation Nationale que ce projet a vu le jour. Les élèves de terminale baccalauréat professionnel cuisine, commercialisation et services en restauration, ayant pour objectif le mariage de produits normands avec les grands vins de Porto.

Le travail a débuté par une étude géographique du Portugal et de la vallée de Douro, et s'est poursuivi par la découverte des cépages et des grands crus. Après une analyse sensorielle de différents vins, les lycéens ont suggéré de marier des grands crus avec des produits normands. Après plusieurs essais, les élèves de restaurant



Deux des élèves en train de concocter une recette au porto.

proposent des cocktails et les cuisiniers différentes recettes de plats.

Un plus sur le CV

Les clients du restaurant d'application sont venus nombreux déguster les préparations accompagnées de grands crus

de Porto. A cette occasion, ils ont également visionné un diaporama préparé par les élèves expliquant le travail effectué dans le cadre de ce projet. Pour finaliser, les jeunes ont créé un livre des recettes avec l'espoir de le commercialiser.

Toutes ces activités ont per-

mis d'enrichir les connaissances culturelles de la classe et de les ouvrir sur l'Europe. Ces compétences acquises pourront être mises en avant sur leur CV, grâce à un diplôme attestant leur formation. Par ces apports, ils pourront sur le marché du travail promouvoir les grands vins de Porto et permettre à leurs futurs clients de découvrir ces grands crus.

Recettes

- Pomm's Atos : cocktail à base de porto, pommeau et jus de pomme.
- Fines tartelettes andouille de Vire et camembert, réduction de porto.
- Poulet sauté vallée d'Auge et de Douro, pomme farcie à la Duchesse de Livarot et chorizo.
- Biscuit moelleux aux pores, cœur coulant porto et crème anglaise au cidre.

Ils associent produits normands et crus de porto



Deux lycéens lors de la préparation d'un repas préparé avec des produits normands associés à des grands crus de porto.

Partenariat entre l'Institut des Vins de Porto & le Ministère de l'Éducation Nationale

La cuisine Normande au Porto

Application interactive réalisée par les formateurs suite au projet de mobilité ERASMUS + :

Les vins de Porto

Ressources

Livre numérique



Diaporama

Entrer

Quitter

Quiz

Sommaire

Ressources

Un peu d'histoire

La vallée du Douro

Les vins de Porto

Les accords mets et vins

Diaporama

Livre de cuisine normande (Web)

Bibliographie et remerciements

Quitter



LE PORTO

5^e A^m DIEZ HERMANOS
89, Rue de Thorins, PARIS (12^e)



ET LA BONNE CHÈRE

EDITION DE L'INSTITUTO DO VINHO DO PORTO - 1938