

# La Cuisine Dau Goret # 1

## Initiation à la cuisine du cochon

- **Description Courte :**

- **But :** Le principe est simple, on prend un porc et on apprend à en faire du pâté, des rillettes, du boudin et des saucisses. On met en pratique des techniques de découpe, des recettes et « trucs et astuces » pour réussir sa « cochonnaille » !

- **Description Complète :**

- **Partie théorique :**

- Présentation des modes d'élevage, des différentes races et de leurs caractéristiques.
- Présentation des différents morceaux du cochon, les différentes options avec le cochon que l'on cuisine.

- **Partie théorique :**

Cuisine des différentes recettes par groupe :

- Gestion des ingrédients et du matériel.
- Préparation et confection de pâté, rillettes, boudin et saucisses.
- Gestion de la cuisson et de la texture.
- Mise en conserve.
- Stérilisation : Principe et matériel.

A l'issue de la journée, chacun·e repart avec :

- Ses conserves de pâté, rillettes, ses boudins et ses saucisses.
- Son petit guide de « cuisine dau goret ».

- **Modalités :**

- **Dates Envisagées:** *23 octobre – 20 novembre- 18 décembre*
- **Lieux & Equipement nécessaire pour la formation:**  
*La FERME DE MAGNANTRU.*
- **Tarif:** Prix libre et en conscience, demandé à la fin de la journée et payable en espèces ou par carte.
- **Arrhes:** 60€ sont à payés lors de la réservation (ce paiement permet de payer les frais fixes : le cochon, la location du labo, etc..)
- **Durée :** 8h
- **Horaires :** de 8h à 12h et de 13h à 17h
- **Repas :** Repas fourni (à base de cochon)
- **Contact :** [beguier.guillaume@gmail.com](mailto:beguier.guillaume@gmail.com)
- **Participants :** *10 maximum*
- **Formateurs :** Guillaume Béguier, Paysan et charcutier