

Communiqué de presse

4 juillet 2016

L'UNAT Bretagne remet le couvert avec la cuisine alternative dans les centres de vacances !

A propos de l'Unat Bretagne

L'UNAT Bretagne regroupe 37 adhérents organisateurs de séjours pour tous et 74 hébergements touristiques en Bretagne : villages et de centres de vacances, centres internationaux de séjours, auberges de jeunesse.

Déclinaison en région de l'UNAT, association reconnue d'utilité publique, elle est l'interface stratégique pour les acteurs de la filière en Bretagne, l'interlocuteur incontournable des collectivités sur toutes les questions relatives au développement régional de la filière et d'une politique sociale du tourisme.

Le tourisme social et solidaire, fondé sur des valeurs humanistes, est un secteur

Jeudi dernier, une vingtaine de professionnels du tourisme social et solidaire se sont retrouvés au Relais de l'Océan pour découvrir et déguster un buffet découverte 100% végétarien préparé par les cuisiniers en formation.

Vers une qualité alimentaire plus « durable » et acceptable par tous

L'ensemble des professionnels de la restauration est concerné par l'évolution de notre modèle alimentaire et les tendances du développement durable (circuits courts, bio, etc.). Support pédagogique à part entière dans certains séjours, la restauration est aussi un levier fort de satisfaction ou d'insatisfaction.

Convaincue de son intérêt, l'UNAT Bretagne encourage depuis plusieurs années ses membres à travailler sur la qualité de la restauration.

L'intérêt porté d'une part à l'atelier sur l'amélioration des paniers et d'autre part à la première formation sur la cuisine végétarienne tous deux organisés en 2015 a conforté l'UNAT Bretagne à renouveler cette formation pour en faire bénéficier à de nouveaux cuisiniers. La demande de menus spéciaux augmente en effet dans les lieux de vacances et il est important de pouvoir y répondre de façon qualitative et diversifiée.

Cette formation, animée par Gilles Daveau, consultant et formateur en « cuisine alternative », a ainsi permis à cinq cuisiniers de centres de vacances en Bretagne et Pays de la Loire de découvrir cette forme de cuisine alternative, d'en maîtriser les modes opératoires, et de découvrir de nouvelles recettes en préparant un buffet découverte composé de 8 à 10 plats mixtes et alternatifs adaptés à la restauration collective.

Ce buffet proposé à la dégustation aux administrateurs et partenaires de l'UNAT Bretagne était l'occasion pour les cuisiniers de faire découvrir leurs réalisations aux professionnels du tourisme social et solidaire et d'échanger sur le sens et la mise en place de cette offre pour ses publics. Les cuisiniers repartent de cette formation avec de nouvelles méthodes de travail et de nouvelles recettes pour répondre aux attentes de leurs clientèles.