

Sous les projecteurs

[www.](http://www.evolutionalimentaire.com)

[evolutionalimentaire](http://www.evolutionalimentaire.com)

[.com](http://www.evolutionalimentaire.com)

Un site dédié
aux échanges de la table
ronde du 4 Octobre 2013

*« Questionner la place de la viande
dans nos modèles alimentaires
et diversifier les sources de
protéines : les conditions d'une
évolution »*



**L'évolution alimentaire est
abordée à travers quatre grandes
thématiques, illustrées par 12
vidéos**

- 1 – Des Enjeux multiples
- 2 – De la Fourche à la Fourchette, ou la nécessité de redonner du lien entre producteurs, cuisiniers et convives)
- 3 – Education et apprentissages alimentaires (de la petite enfance à l'âge adulte)
- 4 – La conduite des évolutions (Des territoires qui innovent, les changements constatés)

**Les 7 premières vidéos
(Thème 1 et 2)**

sont déjà en ligne !

**Les 5 suivantes seront en ligne
à partir du 10 juin**

Un peu partout, des colloques ou tables rondes abordent la question des évolutions en matière de protéines comme nous l'avons fait en octobre dernier.

Récemment Gilles Daveau est intervenu sur ce sujet [lors de « la Bio dans les étoiles » organisé par la fondation Ekibio](#), aux côtés du cancérologue Henri Joyeux.

Et plus récemment avec des experts scientifiques tels que Denis Lairon et Mariette Gerber (INSERM), Martine Padilla (IAMM), de spécialistes de la production et de la distribution, et du cuisinier Arnaud Daguin [lors du débat « hyperprotéiné » intitulé quelles protéines pour demain ? »](#), [organisé lors de l'assemblée générale de l'association Unplusbio](#), réseau national qui accompagne les évolutions pour une restauration collective de qualité.

**Deux éléments sont au cœur de la visibilité que prend
aujourd'hui la cuisine alternative :**

- la nécessité d'aborder ce sujet d'une façon qui n'oppose pas l'animal et le végétal, ou pour le dire autrement, qui repense la complémentarité de l'agriculture et de l'élevage... pour un modèle durable.

- l'incontournable émergence d'un nouveau modèle culinaire, libre des injonctions et clichés gastronomiques, végétariens, bio...pour permettre une évolution large des comportements.

Beau livre

Savez-vous goûter ...les légumes secs ?

Co-écrit par Bruno Couderc, Gilles Daveau, Danièle Mislich, Caroline Rio. Et la participation de grands chefs, dont Régis Marcon

Edité par les Presses de l'Ecole des Hautes Etudes en Santé Publique, ce beau livre nous invite à redécouvrir les légumes secs à travers leur histoire, leurs qualités nutritionnelles et leurs saveurs. L'ouvrage propose une soixantaine de recettes revisitées ou totalement inédites, allant du plat le plus quotidien au plus festif.

Sortie prévue fin Août 2014.

L'an passé, [France-Inter questionnait la « tentation végétarienne » en invitant Gilles Daveau à participer à l'émission « On va déguster »](#) au moment de la crise des filières agro-alimentaires bovines.

La réédition du **Manuel de cuisine alternative**, le 5 mars dernier chez Actes Sud a permis d'évaluer l'intérêt que cette approche de nos évolutions alimentaires suscite.

Récemment, 2 reportages vidéo ont été réalisés lors des ateliers pratiques de cuisine alternative proposés à Montreuil avec les coopératives « Nouveaux Robinson »

- [Avec France 24, dans un sujet consacré à la « Cuisine durable »](#)

- [Avec le Webmagazine « Actu-environnement », dans un reportage intitulé « apprendre à cuisiner avec moins de viande »](#)

Fin avril, c'est [le journal de 13H de France 2 qui conviait Gilles Daveau pour l'interview des 5 dernières minutes consacrées au « Manuel »](#).

L'interview avec Nathanaël de Rincquesen a permis de développer un propos sur le nécessaire apprentissage d'une autre cuisine, si comme beaucoup le souhaitent, on envisage de soutenir des agricultures plus durables, le bio, les circuits courts mais aussi la diversification de nos sources de protéines, un enjeu majeur du XXIème siècle.

Et prochainement des articles de presse reprendront ce sujet, dans le magazine la Vie, Paris-Match...



Les ateliers thématiques participatifs avec Gilles Daveau à Nantes

Le samedi matin de 9h30 à 13h30 : 2 h 30 à 3 h de cuisine en groupe suivies d'une dégustation-échanges. Fiches-recettes fournies.

Renseignements sur www.gillesdaveau.com

Samedi 27 septembre 2014

Les tartes et tourtes aux légumes entre été et automne

Réussir sa pâte brisée végétale minute, puis décliner, à partir de 4 méthodes de bases, des quiches, tartes, tourtes avec les saisons, les goûts, les épices, avec ou sans produits laitiers...

Réalisation de 3 types de tartes et d'un type de tourte avec les légumes de saison chaude et d'automne.

Samedi 08 novembre 2014

Cuisine de l'Automne, un menu autour des Courges

Un atelier pratique autour des courges pour les cuisiner et les valoriser de l'entrée au dessert. Des recettes à décliner à partir des courges Butternut, Potimarron, Chesnut et Spaghetti végétal.

Samedi 13 décembre 2014

Comment équilibrer un repas sans viande?

Comprendre par la pratique les principes d'association-complémentation autour des protéines végétales...ou animales.

Réalisation de 6 plats permettant d'articuler des menus complets, et déclinables.

Suite des stages sur Nantes

Samedi 17 janvier 2015

Utiliser et varier les céréales complètes sous toutes leurs formes

Réussir les céréales « nature », en salades composées, gratins, galettes, farcis...

Comprendre le rôle, les atouts et les modes de préparation des céréales complètes; les intégrer dans la cuisine de tous les jours. Réalisation de 7 types de plats avec quinoa, sarrasin, millet, avoine, blé-bouglour, riz, maïs.

Samedi 14 février 2015

Les tartes et tourtes aux légumes d'hiver

Réussir sa pâte brisée végétale minute, puis décliner, à partir de 4 méthodes de bases, des quiches, tartes, tourtes avec les saisons, les goûts, les épices, avec ou sans produits laitiers... Réalisation de 3 types de tartes et d'un type de tourte avec les légumes de saison froide.

Samedi 11 avril 2015

Comprendre et maîtriser les cuissons douces des légumes

Un atelier pratique pour s'approprier les cuissons douces: vapeur, étouffée et suée couverte. Comment, pour quels usages et quels résultats, avec l'approche des herbes et épices par l'utilisation des bases aromatiques pour un vrai résultat gourmand.

Samedi 06 juin 2015

Pizzas des 4 saisons et tartes sur pâte à pain.

Réussir une bonne pâte à pizza, varier les garnitures en toutes saisons, et l'adapter aux quiches, tartes, etc.

Les cours de cuisine de Gilles Daveau à Paris-Montreuil en automne 2014

Des ateliers-démonstrations thématiques, le samedi matin de 10h à 12h, avec des méthodes génériques pour préparer les produits bio et cuisiner « autrement » avec plaisir.

Renseignements au magasin Nouveaux Robinson 56 bis, rue Robespierre - 93100 Montreuil-sous-Bois
Téléphone : 01 56 93 45 50

Les stages de Weekend

de Gilles Daveau organisés avec l'association « Eco-formations Pays de Loire » sur Angers ou Nantes

2 Modules de 2 jours, repères de base et perfectionnement, pour explorer et savoir décliner les possibilités de la cuisine alternative.

[Renseignements ici](#)

Samedi 15 et dimanche 16 novembre 2014

Weekend module 1 : « Etre à l'aise avec les produits bio »

Découvrir et maîtriser les bases de la cuisine bio et végétarienne : céréales et légumes secs. Produits spécifiques (oléagineux, tofu...), associations, modes de cuisson, bases aromatiques.

Au programme : millet croquant, salade arlequine, fondus de légumes, galettes de céréales, curry et sauces parfumées, crèmes et mousses de fruits, crumbles...

Samedi 31 janvier et dimanche 1er février 2015

Weekend module 2 : « Améliorer sa cuisine bio avec un professionnel »

Tours de main, organisation, recettes originales, festives ou traditionnelles, travail aromatique. Au programme : Tartes, quiches et pizzas, rouleaux asiatiques, paella végétarienne, bavarois aux fruits, terrines/mousses de légumes...

Le programme 2014-2015 des cours de cuisine thématiques avec les magasins Biocoop et Chlorophylle sur Nantes sera publié sur gillesdaveau.com en juillet prochain

Samedi 20 septembre 2014

Préparer des quiches et tartes originales et légères

Une approche des pâtes à tartes brisées, des mélanges et des légumes de garniture. Décliner les tartes aux légumes à l'infini avec des touches culinaires toujours différentes.

Samedi 29 novembre 2014

Pourquoi et comment utiliser l'Agar agar?

Comprendre les principes précis d'utilisation de ce gélifiant végétal. Des terrines, entremets et gâteaux simples à décliner au fil des mois... et pour les fêtes.