

La Fermentation

Repoussez les frontières de l'expérimentation et élargissez votre savoir !



Lacto-fermentation, kéfir de fruits, culture de levain.

Limonades fermentées, kéfir, kombucha, hydromel, bières artisanales, levain, lacto-fermentation, fermentations de céréales, fromages fermiers artisanaux ou véganes, kimchis coréens... découvrez et expérimentez des techniques pour produire des aliments et des boissons à hautes valeurs nutritives à base de produits naturels. Recherches bibliographiques et expérimentations vous permettront de vous approprier des techniques parfois anciennes ou exotiques, de les revisiter et de définir les conditions favorables à la production de denrées fermentées.

Esprit d'initiative, créativité, curiosité, rigueur expérimentale, sont des qualités indispensables à ce travail. Vous apprendrez à connaître les micro-organismes en travaillant avec eux, en trouvant un rythme commun...

...alors, vous prendrez un kvas ? ou un boza ?