



Ecole conviviale de cuisine

Tél. 01 40 21 08 50

www.atelier-des-sens.com

Atelier Bastille 40 rue Sedaine 75011 Paris

Atelier Beaubourg 10 rue du Bourg L'Abbé 75003 Paris

Ven  
**19**  
mar

**CUISINE FRANÇAISE**

**Détox végé'gourmande**

Ravioles aux épinards et fromage frais, bouillon de légumes de saison  
Millefeuille de légumes, crème de rave, vinaigrette crue  
Gâteau de ricotta au miel, coulis de poire caramélisée

10:00 > 12:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Ven  
**19**  
mar

**CUISINE DE TERROIR**

**Quand le poisson rencontre le terroir**

Rillettes de maquereaux, beurre de clémentines et poivre long  
Pithivier de saumon aux épinards  
Parmentier de haddock olives et citron vert  
Cassoulet de lotte au lard fumé

10:00 > 13:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Lionel Sandler** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Ven  
**19**  
mar

**CUISINE FRANÇAISE**

**Et si on soufflait un peu...**

Soufflé de saumon à l'oseille  
Soufflé au nutella

13:00 > 14:00

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

Ven  
**19**  
mar

**PÂTISSERIE**

**Passion macaron : Parfums collection**

Macaron vanille ? huile d'olive  
Macaron pistache fleur d'oranger  
Macaron chocolat framboise

14:30 > 17:30

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Vincent Louvard** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**COMPLET**

Ven  
19  
mar

## OENOLOGIE

### A la découverte des principaux cépages : Spécial vins rouges

Les cépages sont à l'origine de tous les vins et de leur diversité. Mieux les connaître, c'est mieux comprendre le vin. Merlot, Cabernet-Sauvignon, Gamay, Syrah, Pinot noir ou Grenache, découvrez toute la puissance aromatique des cépages rouges à travers la dégustation de 5 vins mono-cépages.

19:00 > 21:00

Formule : **Oenologie 2 h** Intervenant : **François Colas** Lieu : **Beaumont**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Ven  
19  
mar

## CUISINE FRANÇAISE

### Vanille des îles

Marinade de coquilles saint-jacques à l'huile d'olive vanillée  
Lotte à la vanille et croustilles de pommes de terre aux herbes fraîches  
Crème froide à la vanille caramélisée à la cassonade

19:00 > 22:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Beaumont**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**COMPLET**

Sam  
20  
mar

## CUISINE JAPONAISE

### Bentomania : customisez votre boîte à déjeuner

Katsu (porc pané frit)  
Riz blanc décoré  
Salade de choux asiatique  
Omelette carrée à la ciboulette

10:00 > 12:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Narumu Okuno** Lieu : **Beaumont**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Sam  
20  
mar

## CUISINE FRANÇAISE

### \*Spécial Divorcé (2/3)\* Cuisine du placard

Nouveau : Coaching culinaire spécial Divorcé  
"Divorcé" rime souvent avec pizza surgelée, ravioli en boîte, enfants affamés et très vite, cholestérol et pneu autour du ventre... Vous vous reconnaissez dans ce tableau? En 3 leçons, nous vous proposons les bases pour vous ré-alimenter, nourrir vos chers petits le WE et même appâter (et retenir...) d'éventuelles conquêtes ...

2) Remplir efficacement son placard et utiliser ce qu'il y a dedans ingénieusement :

Velouté de lentilles corail, financier au lard fumé  
Cannelloni de jambon et épinards au parmesan  
Petite crème de riz brûlée au safran

10:00 > 12:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Fabrice Seigner** Lieu : **Bastille**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Sam  
20  
mar

## CUISINE FUSION

### Pour saluer le Printemps...

Oeuf cocotte aux langoustines, petites mouillettes d'asperge verte  
Tendron de veau laqué au miel épicé, espuma carotte-cumin  
Crèmeux chocolat aux éclats de cacahuète

10:00 > 13:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Nicolas Storai** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**COMPLET**

**Sam  
20  
mar**

**CUISINE FUSION**

**Rouge tropical**

Crevettes au curry rouge (réalisation du curry rouge et piments en condiments)  
Colombo de poulet au riz coco  
Fondue de fruits exotiques au chocolat caraïbes et vieux rhum

**10:00 > 13:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Alexandre Raud** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Sam  
20  
mar**

**SAFARI URBAIN**

**Visite dans le ventre de Paris**

Départ à 10h30 de l'Atelier Beaubourg, rue du Bourg l'Abbé, quartier Montorgueil, Les Halles, rue Tiquetonne : 5 arrêts gourmands contés?  
Un casse-croute maison vous sera servi au retour de promenade.  
Tarif découverte : 2h au prix de 1h

**10:30 > 12:30**

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Nathalie Mallet** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**Sam  
20  
mar**

**CUISINE JAPONAISE**

**Secrets japonais: le tofu**

Yu-dofu (cocotte de tofu et de légumes) à la sauce soja - yuzu  
Okayu (soupe de riz) avec salade de chou chinois, wakame et carottes

**13:00 > 14:00**

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Narumu Okuno** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**COMPLET**

**Sam  
20  
mar**

**PÂTISSERIE**

**Fondez pour les gâteaux moelleux**

Le classique moelleux au chocolat  
Le moelleux au caramel au beurre salé  
Et la crème anglaise parfumée qui va bien?

**13:00 > 14:00**

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Fabrice Seigner** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**COMPLET**

**Sam  
20  
mar**

**PÂTISSERIE**

**Trop choux ! Les éclairs et religieuses**

Technique de la pâte à choux, couchage et cuisson des choux et éclairs, crème pâtissière et crème au beurre, montage et décoration des éclairs et religieuses  
Choux pistache framboise  
Éclair vanille et thé  
Mini-religieuses à la fraise

**14:30 > 16:30**

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Mélanie Dupuis** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**COMPLET**

**Sam  
20  
mar**

**CUISINE MOLÉCULAIRE**

**Spécial enterrement de vie de jeune fille : Sweet popote party**

Financiers au Nutella

Risotto mangue-coco

Brownies au piment d'Espelette et aux éclats de chocolat blanc

Limonade rosée

Pour en savoir plus sur la popote party, consultez la rubrique "Entre amis" dans le menu "Seul ou en groupe".

Formule : **Popote party** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**14:30 > 17:00**

**COMPLET**

**Sam  
20  
mar**

**CUISINE FRANÇAISE**

**\*A EMPORTER\* Des garnitures pour changer**

\*A EMPORTER\*

Crumble poulet à l'orange

Risotto d'épeautre tout vert, aux amandes croquantes

Gratin de boulghour tomates-poivrons

Compotée d'oignons, ananas et coriandre

Avouez que ça change du riz et des pâtes !

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Caroline Laurent** Lieu : **Bastille**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**15:00 > 17:00**

**Dim  
21  
mar**

**CUISINE DE TERROIR**

**Au retour du marché...**

C'est le printemps ! Les légumes nouveaux produits vont resurgir sur les étals. En compagnie de notre chef, parcourez les étals du marché Richard Lenoir puis improvisez un menu à partir du panier de produits frais achetés.

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Lionel Sandler** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**09:30 > 13:00**

**Dim  
21  
mar**

**CUISINE ASIATIQUE**

**Brunch : Les tapas vietnamiens**

Assortiment de bouchées locales, servies avec un thé au jasmin pour un joli aperçu des saveurs vietnamiennes :

Toasts aux crevettes et graines de sésame

Samossas aux saint-jacques et gambas

Pilons de volaille au miel et gingembre

Tarte renversante à la mangue et ananas

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Norbert Kong** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**10:00 > 13:00**

**COMPLET**

**Lun  
22  
mar**

**CUISINE FUSION**

**Soufflés sans s'essouffler !**

Soufflé chaud, tartiflette

Soufflé chaud au foie gras

Soufflé chaud à l'avocat vanillé

Soufflé chaud au caramel beurre salé

Crêpes soufflées au citron vert

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**19:00 > 22:00**

**COMPLET**

Mar  
23  
mar

**CUISINE FRANÇAISE**

**Réveillez vos classiques !**

Trilogie de dips à tartiner sur pain complet (pois chiches tahiné, petits pois-menthe fraîche, avocat curry-granny smith)

Pavé de saumon mi-fumé et son espuma de lentilles vertes du Puy

Dacquoise coco et bananes flambées au rhum

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Fabrice Seigner** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

19:00 > 22:00

**COMPLET**

Mar  
23  
mar

**CUISINE FRANÇAISE**

**Menu inversé, mais c'est insensé !**

Bouleversez les classiques. Allez, on commence par le dessert !

Opéra de foie gras au pain d'épice, chutney de pomme au Balsamique

Petit baba provençal, chantilly à l'ail doux et son rouget poêlé

Omelette sucrée à l'avocat, flambée au rhum

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Fabrice Seigner** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

19:00 > 22:00

Mar  
23  
mar

**OENOLOGIE**

**NOUVEAU Stage oenologie (2/3 : le nez)**

Une approche sensorielle du vin autour de 3 séances :

1) La vue : dégustation en verre noir de vins rouge- rosé- blanc

2) Le nez : deviner les odeurs à l'aveugle

3) Le goût : travail à l'aveugle sur les saveurs et perceptions tactiles.

Abonnez-vous pour profiter des 3 séances à un tarif avantageux: 170? (au lieu de 195?)

Atelier 2 : le nez du vin (avec le coffret Le Nez du vin, le loto des saveurs, et d'autres supports d'arômes, à partir de produits frais- pour parler des origines des arômes, leur signification...)

Formule : **Oenologie 2 h** Intervenant : **Jules Lamon** Lieu : **Bastille**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

19:30 > 21:30

Jeu  
25  
mar

**CUISINE MOLÉCULAIRE**

**La cuisine en éprouvette**

Ce menu moléculaire est servi en éprouvette de dégustation, au fur et à mesure de la réalisation

Kir mousseux aux billes de grenadine

Le jambon-beurre en éprouvette

Velouté d'asperges au lard virtuel

Jus de gambas à l'écume d'ail

Lait de camembert aux perles de miel

Espuma framboise au basilic et huile d'olive

Tube à essai de poire Belle-Hélène

Le café antillais au nuage de lait banane

Formule : **Prestige 4 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Bastille**

Tarif : **120,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 100,00 euros**

18:30 > 22:30

**COMPLET**

Ven  
26  
mar

**PÂTISSERIE**

**Passion macaron : parfums classiques**

Macaron au chocolat : biscuit macaron cacao, ganache chocolat

Macaron framboise : biscuit macaron rose, confiture framboise

Macaron café : biscuit macaron café, crème au beurre café

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Vincent Louvard** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

14:30 > 17:30

**COMPLET**

**Ven**  
**26**  
**mar**

**CUISINE FUSION**

**\*Spécial Pâques\* Un menu tout chocolat**

Foie gras chaud au chocolat noir, endives et navets rôtis  
Rouget barbet au safran et chocolat au lait  
Brioche perdue au chocolat blanc

19:00 > 22:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Ven**  
**26**  
**mar**

**CUISINE FRANÇAISE**

**\*Spécial Divorcé (3/3)\* Boostez vos chances qu'elle reste après le dîner...**

Nouveau : Coaching culinaire spécial Divorcé

"Divorcé" rime souvent avec pizza surgelée, ravioli en boite, enfants affamés et très vite, cholestérol et pneu autour du ventre... Vous vous reconnaissez dans ce tableau ? En 3 leçons, nous vous proposons les bases pour vous ré-alimenter, nourrir vos chers petits le WE et même appâter (et retenir...) d'éventuelles conquêtes ...

3) Maximisez vos chances de la retenir : la nourrir, c'est la séduire !

Roulé de saumon, chèvre et pamplemousse  
Ravioles de gambas, émulsion citronnelle et gingembre  
Chouquettes à la crème passion

19:00 > 22:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Caroline Laurent** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Sam**  
**27**  
**mar**

**CUISINE ASIATIQUE**

**Dîner sur les rives du Mekong**

Rouleaux de Printemps "à la façon du chef"  
Magrets de canard laqué et mangue rôtie  
Perles du Japon à la nage de lait de coco

10:00 > 13:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Norbert Kong** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Sam**  
**27**  
**mar**

**CUISINE FRANÇAISE**

**Les ravioles s'affolent**

Ravioles de ricotta et roquette aux tomates confites, vinaigrette tapenade  
Ravioles de Saint-Jacques au basilic et son jus d'agneau  
Ravioles au chocolat, crème anglaise à la menthe fraîche

10:00 > 12:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Fabrice Seigner** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**COMPLET**

**Sam**  
**27**  
**mar**

**CUISINE FRANÇAISE**

**\*A EMPORTER\* Bagels story**

\*A EMPORTER\*

Préparation de la pâte à bagel  
Bagel au saumon fumé et guacamole  
Bagel pizza pepperoni et mozzarella  
Bagel frangipane aux poires

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

10:00 > 12:00

**COMPLET**

**Sam**  
**27**  
**mar**

**CUISINE MOLÉCULAIRE**

### **Special enterrement de vie de jeune fille : Popote party**

Limonade rosée, baby feuilletés au cumin

Brochette de gambas au curry, risotto coco

Soupe de mangues, cappuccino de menthe fraîche et feuilles givrées

Pour en savoir plus sur la popote party, consultez la rubrique "Entre amis" dans le menu "Seul ou en groupe".

Formule : **Popote party** Intervenant : **Nicolas Storai** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

10:30 > 13:00

**COMPLET**

**Sam**  
**27**  
**mar**

**CUISINE FRANÇAISE**

### **De l'ananas pour les nanas**

Brochette de gambas et saint-jacques en chutney d'ananas aux piquidillos

Tatin d'ananas au pain d'épices et caramel au rhum

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

13:00 > 14:00

**COMPLET**

**Sam**  
**27**  
**mar**

**PÂTISSERIE**

### **Chocolat de Pâques**

Apprenez à fabriquer votre propre chocolat

- Tablage du chocolat

- Confection d'une boîte en chocolat et de petits bonbons

- Décoration sur chocolat

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Mélanie Dupuis** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

14:30 > 17:30

**Sam**  
**27**  
**mar**

**CUISINE MOLÉCULAIRE**

### **Spécial enterrement de vie de jeune fille : Sweet popote party**

Financiers au Nutella

Risotto mangue-coco

Brownies au piment d'Espelette et aux éclats de chocolat blanc

Limonade rosée

Pour en savoir plus sur la popote party, consultez la rubrique "Entre amis" dans le menu "Seul ou en groupe".

Formule : **Popote party** Intervenant : **Nicolas Storai** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

14:30 > 17:00

**COMPLET**

**Sam**  
**27**  
**mar**

**PÂTISSERIE**

### **Gaga de chocolat**

Caramel au chocolat gingembre confit

Mousse au chocolat orange et perles de chocolat croustillantes

Mendiant noisette pistache et abricot confit

Le chef pâtissier est applaudi à chaque fois... vous retrouverez des photos de ce cours sur le blog.

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Vincent Louvard** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

15:00 > 17:00

**COMPLET**

**Sam**  
**27**  
**mar**

**CONFÉRENCE INTERACTIVE**

### **Démonstration moléculaire : pour comprendre les secrets des Thierry Marx & co**

Titillé par la cuisine moléculaire ? Venez rencontrer le Dr. Anne Cazor, ingénieur en agro-alimentaire et docteur en gastronomie moléculaire (thèse réalisée sous la direction d'Hervé This), elle forme les plus grands chefs ; la chimie, c'est son métier. Spectacle garanti !

- La cuisine moléculaire et son environnement

- Démonstration et explication de techniques de sphérification, chantilly, mayonnaise, gel cassant, azote?

Tarif exceptionnel: 2h au prix de 1h

Son livre "Petit précis de cuisine moléculaire" (Edt° Marabout) et le kit d'ingrédients de base seront disponibles à la vente sur place.

16:00 > 18:00

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Anne Cazor** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**Lun**  
**29**  
**mar**

**PÂTISSERIE**

### **Passion macaron: Parfums de Pâques**

Macaron chocolat noir et petites billes croustillantes

Macaron chocolat au lait et thé jasmin

Macaron chocolat blanc noisette et citron

14:30 > 17:30

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Nicolas Botomisy** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**COMPLET**

**Lun**  
**29**  
**mar**

**CUISINE FRANÇAISE**

### **Cuisine du Moyen-Age : Dîner au donjon**

En raison d'une très forte utilisation des épices à l'époque, notre chef a réajusté et remis ses recettes au goût du jour...

Rissoles d'escargots au vert

Rôts: tuilés de chair de pigeon aux écrevisses (ménager de Paris)

Issue (dessert): Poires confites de Nostradamus (confiturier avant d'être mage)

19:00 > 22:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Lun**  
**29**  
**mar**

**OENOLOGIE**

### **NOUVEAU : Stage oenologie (3/3 : le goût)**

Une approche sensorielle du vin autour de 3 séances :

1) La vue : dégustation en verre noir de vins rouge- rosé- blanc

2) Le nez : deviner les odeurs à l'aveugle

3) Le goût : travail à l'aveugle sur les saveurs et perceptions tactiles.

Abonnez-vous pour profiter des 3 séances à un tarif avantageux: 170? (au lieu de 195?)

Atelier 3 : les saveurs des vins (avec échantillons de saveurs - acide,sucré, astringent... et travail sur des vins au profil très marqué, pour comprendre les grands types de profils des vins blancs et rouges...)

19:30 > 21:30

Formule : **Oenologie 2 h** Intervenant : **Jules Lamon** Lieu : **Bastille**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Mar  
30  
mar

CUISINE FRANÇAISE

### Echappée romantique

Tartelette feuilletée au saumon mariné, tartare du potager, parfum d'Asie  
Suprême de poulet fermier rôti, croquant de céleri branche, Américaine de langoustines  
Gaspacho de poire, biscuit brioché au chocolat amer

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Alexandre Raud** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

19:00 > 22:00

**COMPLET**

Mer  
31  
mar

CUISINE FRANÇAISE

### Un dimanche de Pâques en famille

Asperges vertes à l'oeuf cassé et mousseline d'asperges  
Agneau Pascal (carré) aux verts atours  
Moelleux au chocolat, coeur fondant à la pistache

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

19:00 > 22:00

Mer  
31  
mar

CUISINE FRANÇAISE

### Brise marine

Sushis de Saint-Jacques et leur salade croquante de pois gourmands et Granny Smith  
Fine brandade de morue "à la façon du chef", salade de roquette à l'huile vierge  
Millefeuille minute et sa creme légère à la vanille Bourbon

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Fabrice Seigner** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

19:00 > 22:00

Jeu  
01  
avr

CUISINE FRANÇAISE

### Le foie gras dans tous ses états

Foie gras au torchon : apprenez à le déveiner et le cuire dans un bouillon d'épices et repartez avec pour le déguster entre amis  
Velouté d'artichaut, cappuccino de foie gras  
Escalope de foie gras poêlé, chutney de pomme au pain d'épices  
Crème brûlée au foie gras

Formule : **Prestige 4 h** Intervenant : **Lionel Sandler** Lieu : **Bastille**

Tarif : **120,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 100,00 euros**

10:00 > 14:00

Ven  
02  
avr

PÂTISSERIE

### Mes oeufs de Pâques

Pâques est tout proche. Vite, prenez à faire vos oeufs "maison"!  
-Travail du chocolat  
-Moulage de l'oeuf  
-Décoration sur chocolat

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Nicolas Botomisy** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

10:00 > 13:00

Ven  
02  
avr

CUISINE FRANÇAISE

### Gastronomie pascale

Véritable soupe de poisson, accompagné de son aioli et ses sablés au romarin, parmesan  
Risotto verde aux asperges, petits pois frais  
Tarte amandine à la rhubarbe

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Fabrice Seigner** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

10:00 > 13:00

Ven  
**02**  
avr

**PÂTISSERIE**

**Passion macaron : parfums classiques**

Macaron au chocolat : biscuit macaron cacao, ganache chocolat  
Macaron framboise : biscuit macaron rose, confiture framboise  
Macaron café : biscuit macaron café, crème au beurre café

14:30 > 17:30

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Vincent Louvard** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Ven  
**02**  
avr

**CUISINE ASIATIQUE**

**Initiation à l'art du sushi**

Ingrédients et ustensiles nécessaires à la préparation des sushi  
Préparation du riz à sushi, découpe des légumes et du poisson  
Confection du chirashi sushi et de maki classiques

19:00 > 22:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Narumu Okuno** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Sam  
**03**  
avr

**CUISINE ITALIENNE**

**La pasta fresca : Confectionner des pâtes fraîches**

Fabriquer, cuire et accommoder les pâtes fraîches

Cannelloni aux épinards, jambon et fontina

Tagliatelles aux fèves, pecorino et pancetta

10:00 > 13:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Mikele Dalla Valle** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Sam  
**03**  
avr

**CUISINE FRANÇAISE**

**Menu gastr'fromage**

Salade de betteraves, vieux Comté et chips de jambon  
Suprême de volaille, cassonade de Roquefort, gratin dauphinois de légumes d'autrefois  
Philadelphia'cheese cake

10:00 > 12:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Sam  
**03**  
avr

**CUISINE FUSION**

**Lunchez à la "bobo"**

Soupe glacée petits pois avocat à l'huile de noisette  
Filet mignon au parfum de romarin, pignons torréfiés  
Risotto épinards orange  
Pommes meringuées à la pistache

10:00 > 13:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Caroline Laurent** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Sam  
**03**  
avr

**POPOTE PARTY**

**Special enterrement de vie de jeune fille : Popote party**

Limonade rosée, baby feuilletés au cumin

Brochette de gambas au curry, risotto coco

Soupe de mangues, cappuccino de menthe fraîche et feuilles givrées

10:30 > 13:00

Formule : **Popote party** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**Sam**  
**03**  
**avr**

**POPOTE PARTY**

**Special enterrement de vie de jeune fille : Sweet popote party**

Financiers au Nutella

Risotto mangue-coco

Brownies au piment d'Espelette et aux éclats de chocolat blanc

Limonade rosée

Formule : **Popote party** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

14:30 > 17:00

**COMPLET**

**Sam**  
**03**  
**avr**

**PÂTISSERIE**

**Subtili'thé**

Gâteau aux amandes et jasmin, compotée de rhubarbe

Financier au citron, bergamote et crème mascarpone

Madeleine au thé vert

14:30 > 16:30

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Caroline Laurent** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**Mer**  
**07**  
**avr**

**OENOLOGIE**

**Fromages & Vins : Une nouvelle vision des accords**

Fini le crime vin rouge / camembert. Oubliez les clichés et laissez-vous surprendre par les suggestions de notre sommelier. Votre palet va en redemander.

Chaource / champagne

Sancerre / crottin de Chavignol

Saint-nectaire / Pinot Noir

Ossau Iraty / Jurançon

Brousse de Brebis / vin de Corse

Sous réserve du stock et de la maturité des fromages et de ses conseils avisés de dernière minute du fromager.

19:00 > 21:00

Formule : **Oenologie 2 h** Intervenant : **François Colas** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**Mer**  
**07**  
**avr**

**CUISINE FRANÇAISE**

**Green therapy (1)**

Cappuccino de petits pois et sa gelée de menthe fraîche

Lasagne d'épinards nouveaux, roquette et ricotta

Panacotta au thé Matcha et fraises écrasées

20:00 > 22:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Fabrice Seigner** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**Jeu**  
**08**  
**avr**

**ESCALE LONG COURIER**

### **Salsa à Cuba**

Verrine de crabe à la papaye, marinade au lime pour la mise en bouche  
Véritable daiquiri au rhum blanc  
Petite cocote d'ajiaco cubain à l'igame et à la banane plantain (soupe traditionnelle)  
Rouelle de porc rôti à l'ananas, jus sirupeux et timbale de riz cubain  
Gratin de goyave, mangue et fruits de la passion, sabayon au rhum ambré

**19:00 > 22:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Olivier Maindroult** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Ven**  
**09**  
**avr**

**CUISINE FRANÇAISE**

### **Cuisiner les meilleurs poissons de la saison (1)**

Lieu jaune piqué de chorizo, tomates juste confites

Dos de cabillaud basse température, jus de persil

Bar toute vapeur laitue de mer

Cocotte lutée de saumon aux légumes printaniers

**10:00 > 13:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Lionel Sandler** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Ven**  
**09**  
**avr**

**CUISINE MOLÉCULAIRE**

### **L'asperge dans tous ses états (1)**

Wok d'asperges et carottes fanes aux supions, crumble au parmesan  
Paupiettes de sole aux asperges sur purée d'artichauts et hollandaise au siphon  
Velouté d'asperges et Royale de foie gras en écume de badiane

**10:00 > 12:00**

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**Ven**  
**09**  
**avr**

**CUISINE FRANÇAISE**

### **Les P'tits Plaisirs gourmands de Gérard**

Filet de lieu en crumble de chorizo

Brioche perdue aux pommes et pistaches

**13:00 > 14:00**

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**Ven**  
**09**  
**avr**

**PÂTISSERIE**

### **Passion macaron : Parfums de saison**

Macaron à la fraise: biscuit rose, crémeux à la fraise

Macaron au chocolat de Pâques : biscuit chocolat, ganache praliné noisette

Macaron au jasmin : biscuit blanc, crème chocolat blanc et jasmin

**14:30 > 17:30**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Vincent Louvard** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Ven  
**09**  
avr

## OENOLOGIE

### A la découverte des principaux cépages

Les cépages sont à l'origine de tous les vins et de leur diversité. Mieux les connaître, c'est mieux comprendre le vin.

Dégustation de 5 vins mono-cépages

19:00 > 21:00

Formule : **Oenologie 2 h** Intervenant : **François Colas** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Ven  
**09**  
avr

## CUISINE FRANÇAISE

### Géométrie marine

Sortez vos équerres et compas pour maintenir le cap de ce dîner très raffiné !

Cannelloni de saumon fumé et huitres

Barbue et couteaux de l'Atlantique aux herbes fraîches

Cylindre de cabillaud, sucs de carottes

19:00 > 22:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Sam  
**10**  
avr

## BRUNCH

### Easter Brunch... pour progresser délicieusement en anglais

Venez perfectionner votre anglais autour d'un véritable brunch US. En compagnie d'Eve, notre chef US, vous réaliserez un brunch en version bilingue et vous dégusterez in English. Let's cook and talk at the Atelier des Sens !

Develled eggs (les œufs du Diable !)

Salade aux petits légumes et pousses de printemps

Salade de poulet aux herbes fraîches

Petits pains, cakes et muffins à gogo

A siroter, Thé, café, jus de fruits

10:00 > 13:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Eve Denies** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Sam  
**10**  
avr

## POPOTE PARTY

### Special enterrement de vie de jeune fille : Popote party

Limonade rosée, baby feuilletés au cumin

Brochette de gambas au curry, risotto coco

Soupe de mangues, cappuccino de menthe fraîche et feuilles givrées

Formule : **Popote party** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

10:30 > 13:00

**COMPLET**

Sam  
**10**  
avr

## POPOTE PARTY

### Special enterrement de vie de jeune fille : Sweet popote party

Financiers au Nutella

Risotto mangue-coco

Brownies au piment d'Espelette et aux éclats de chocolat blanc

Limonade rosée

Formule : **Popote party** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

14:30 > 17:00

**COMPLET**

**Sam**  
**10**  
**avr**

**PÂTISSERIE**

**Douceurs de fleurs**

Macaron Ispahan à la rose, framboises entières et litchis

Éclair à la violette

Crème brûlée à la lavande

Financier à la fleur d'oranger

**14:30 > 17:30**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Vincent Louvard** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Dim**  
**11**  
**avr**

**BRUNCH**

**Brunch sur les rives du Mékong : Les tapas vietnamiens**

Toasts aux crevettes et graines de sésame

Samossas aux Saint-Jacques et gambas

Pilons de volaille au miel et gingembre

Tarte renversante à la mangue et ananas

A siroter : thé au jasmin, jus de fruit

**10:00 > 13:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Norbert Kong** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Lun**  
**12**  
**avr**

**PÂTISSERIE**

**Orage de gourmandise : Les éclairs !**

Ils vous font rêver dans les vitrines de certaines pâtisseries chics ? Passez à l'action et faites les vôtres !

Réalisation de la pâte à choux "streusel", légèrement croquante (oui, celle à la mode en ce moment!)

Couchage et cuisson des éclairs

Éclair au chocolat revisité (avec une mousse au chocolat, des petites billes croustillantes et une feuillantine chocolat au lait praliné)

Roug'éclair (pâte à choux rouge, crème légère aux fruits rouges, gingembre et yuzu)

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Nicolas Botomisy** Lieu : **Bastille**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**14:30 > 16:30**

**COMPLET**

**Lun**  
**12**  
**avr**

**CUISINE FRANÇAISE**

**Saveurs printanières**

Chaud-froid d'asperges vertes et blanches à l'huile de truffe

Pavé de thon Albacore poêlé façon basquaise

Fraises rôties aux épices et glace vanille maison

**19:00 > 22:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Fabrice Seigner** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Lun**  
**12**  
**avr**

**OENOLOGIE**

**NOUVEAU Stage oenologie (1/3 : la vue)**

Une approche sensorielle du vin autour de 3 séances :

1) La vue : dégustation en verre noir de vins rouge- rosé- blanc

2) Le nez : deviner les odeurs à l'aveugle

3) Le goût : travail à l'aveugle sur les saveurs et perceptions tactiles.

Abonnez-vous pour profiter des 3 séances à un tarif avantageux: 170? (au lieu de 195?)

Atelier 1 : Les couleurs du vin: comparaison de vins jeunes et de vins plus évolués pour apprécier la robe des vins.

19:30 > 21:30

Formule : **Oenologie 2 h** Intervenant : **Jules Lamon** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Mar  
**13**  
avr

CUISINE FUSION

### Menu crousti'fondant

Croustilles de gambas, épinards au beurre noisette et curry  
Craquant de lotte au cerfeuil et jus d'arête à la cive  
Nougatine aux bonbons en millefeuille, vanille crémeuse

19:00 > 22:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Mer  
**14**  
avr

CUISINE FRANÇAISE

### Les ravioles s'affolent

Ravioles de ricotta et roquette aux tomates confies, vinaigrette tapenade

Ravioles de Saint-Jacques au basilic et son jus d'agneau

Ravioles au chocolat, crème anglaise à la menthe fraîche

10:00 > 12:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Fabrice Seigner** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Mer  
**14**  
avr

GRAINE DE PÂTISSIER

### Little chef : Un goûter d'enfant

Muffin au citron et crème glacée Tagada (surplace)

Pâte à tartiner choco-noisette, type Nutella (à emporter)

Cake au chocolat (à offrir à Maman)

Ce cours est proposé aux enfants de 6 à 12 ans mais leurs parents et grands-parents sont les bienvenus !

Tarif enfant: 34? le cours de 2h, 140? le stage de 5 cours (10h)

14:00 > 16:00

Formule : **Little Chef (6-11 ans)** Intervenant : **Fabrice Seigner** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

Mer  
**14**  
avr

CUISINE DE TERROIR

### Parfums de Nice

Escabèche de rougets au glacis de sureau

Quasi de veau grillé, conchiglioni au vert, jus de veau à la Farigoulette

Nage de fraises du moment au basilic, vanille et poivres mêlés

19:00 > 22:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Ven  
**16**  
avr

CUISINE FRANÇAISE

### Cuisiner les meilleurs poissons de la saison (2)

Papillote de rouget de roche, julienne d'artichauts

Dos de loup rôti, compotée de fenouil, façon barigoule et jus de coriandre

Mousse de saumon au cumbava

10:00 > 13:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Lionel Sandler** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Ven  
**16**  
avr

**PÂTISSERIE**  
**Passion macaron : Parfums collection**

Macaron vanille ? huile d'olive  
Macaron pistache fleur d'oranger  
Macaron chocolat framboise

14:30 > 17:30

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Vincent Louvard** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Ven  
**16**  
avr

**PÂTISSERIE**  
**L'instant thé**

Muffin mangue-orange-chocolat  
Financiers "comme des mendiants"  
Petits biscuits pain d'épice-gingembre  
Lait de poule  
Chocolat chaud aux épices

16:00 > 18:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Caroline Laurent** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Ven  
**16**  
avr

**CUISINE FRANÇAISE**  
**Petite invitation entre amis**

?uf cocotte cantal et mousseron des près  
Quiche verte au saumon fumé  
Moelleux de ricotta à l'orange

20:00 > 22:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Caroline Laurent** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Sam  
**17**  
avr

**TEA & COMPAGNIE**  
**Cookie Canaille... ou progresser délicieusement in English !**

Venez dérouiller votre anglais et apprécier la double culture d'Ève, américaine formée auprès de grands noms de la gastronomie française.  
Cours bilingue. Let's cook and talk at the Atelier des Sens !

Les grands classiques US :  
Chocolat chip : le fameux cookie aux pépites de chocolat  
Peanut butter : sablé au beurre de cacahuètes  
Oatmeal Raisin : cookie moelleux à l'avoine et aux raisins secs

Yummy-yummy !

10:00 > 12:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Eve Denies** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Sam  
**17**  
avr

**CUISINE FUSION**  
**After wok**

Wok de légumes fanes en barigoule aux gambas  
Wok d'agneau de lait au curry et courgettes  
Wok de fraises au caramel et basilic thaï

10:00 > 12:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**Sam**  
**17**  
**avr**

**CUISINE FUSION**

**Petits plats parfumés**

Aiguillettes de poulet panées au parmesan  
Risotto au pesto de pistache  
Petits pots de crème de crotte à la fleur d'oranger

**10:00 > 12:00**

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Caroline Laurent** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**Sam**  
**17**  
**avr**

**POPOTE PARTY**

**Special enterrement de vie de jeune fille : Popote party**

Limonade rosée, baby feuilletés au cumin

Brochette de gambas au curry, risotto coco

Soupe de mangues, cappuccino de menthe fraîche et feuilles givrées

**10:30 > 13:00**

Formule : **Popote party** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**Sam**  
**17**  
**avr**

**CUISINE FRANÇAISE**

**Petites entrées de printemps**

Tartelettes carotte-cardamome  
Saladette de sarrasin aux fèves, cives et coriandre  
Petits flans de parmesan  
Caviar d'aubergines aux noix

**13:00 > 15:00**

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Caroline Laurent** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**Sam**  
**17**  
**avr**

**ART FLORAL**

**NOUVEAU : Art floral**

Venez vous promener au pays des idées de Lily Griffiths. Son imagination fleurit et vos tables se trémoussent de plaisir.

Lily Griffiths vous expliquera les trucs et astuces et vous vous exercerez à l'art floral. Vous repartirez avec un centre de table printanier.

**14:00 > 17:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Lily Griffiths** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Sam**  
**17**  
**avr**

**POPOTE PARTY**

**Special enterrement de vie de jeune fille : Sweet popote party**

Financiers au Nutella

Risotto mangue-coco

Brownies au piment d'Espelette et aux éclats de chocolat blanc

Limonade rosée

**14:30 > 17:00**

Formule : **Popote party** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**COMPLET**

**Dim**  
**18**  
**avr**

**CUISINE DE TERROIR**

**Au retour du marché...**

C'est officiellement le printemps ! Les légumes nouveaux ont commencé à sortir leurs petits nez de terre et viennent se montrer sur les étals. En compagnie de notre chef, parcourez les étals du marché Richard Lenoir puis improvisez un menu à partir du panier de produits frais achetés.

**09:15 > 13:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Lionel Sandler** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Lun**  
**19**  
**avr**

**PÂTISSERIE**

**Verrines de saison**

\*A emporter \*

Fraisier moderne à la rhubarbe en cristalline  
Crousti'moelleux au chocolat et parfum d'agrumes  
Déclinaison pistache, fruits rouges et citron

**14:30 > 17:30**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Nicolas Botomisy** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Lun**  
**19**  
**avr**

**CUISINE FUSION**

**Les tatins**

Tatin de tomates et chevre frais, poivre long de Madagascar  
Tatin de foie gras et pommes de terre  
Tatin de mangue à la vanille

**19:00 > 22:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Lun**  
**19**  
**avr**

**CUISINE INDIENNE**

**Dîner dans un palais de Maharadja**

Tarka Dal  
Poulet Tikka  
Aubergines goanaises  
Chutney sésame  
Chapati  
Shrikand

**19:00 > 22:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Anil Sharma** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Lun**  
**19**  
**avr**

**OENOLOGIE**

**NOUVEAU Stage oenologie (2/3 : le nez)**

Une approche sensorielle du vin autour de 3 séances :

- 1) La vue : dégustation en verre noir de vins rouge- rosé- blanc
- 2) Le nez : deviner les odeurs à l'aveugle
- 3) Le goût : travail à l'aveugle sur les saveurs et perceptions tactiles.

Abonnez-vous pour profiter des 3 séances à un tarif avantageux: 170? (au lieu de 195?)

Atelier 2 : le nez du vin (avec le coffret Le Nez du vin, le loto des saveurs, et d'autres supports d'arômes, à partir de produits frais- pour parler des origines des arômes, leur signification...)

**19:30 > 21:30**

Formule : **Oenologie 2 h** Intervenant : **Jules Lamon** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Mar  
**20**  
avr

CUISINE FRANÇAISE

### Grande Cuisine Classique

Cromesqui de foie gras

Cannelloni de saumon au crabe

Turbot braisé, épices torrifiées et jus d'arêtes, étuvée de jeunes légumes

Soufflé au chocolat, glace à la vanille

18:30 > 22:30

Formule : **Prestige 4 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Bastille**

Tarif : **120,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 100,00 euros**

Mer  
**21**  
avr

OENOLOGIE

### Mes premiers pas dans le vin

Un tour des vignobles français et aperçu sur les vins étrangers ; Comment se fait le vin ? Comment acheter et stocker le vin, créer sa cave ? Et introduction sur les accords mets & vins.

19:00 > 21:00

Formule : **Oenologie 2 h** Intervenant : **François Colas** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Jeu  
**22**  
avr

CUISINE MOLÉCULAIRE

### La cuisine en éprouvette

Ce menu moléculaire est servi en éprouvette de dégustation, au fur et à mesure de la réalisation

Kir mousseux aux billes de grenadine

Le jambon-beurre en éprouvette

Velouté d'asperges au lard virtuel

Lait de camembert aux perles de miel

Espuma framboise au basilic et huile d'olive

Tube à essai de poire Belle-Hélène

Le café antillais au nuage de lait banane

18:30 > 22:30

Formule : **Prestige 4 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Bastille**

Tarif : **120,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 100,00 euros**

Ven  
**23**  
avr

CUISINE FUSION

### Vite fait sur le pouce !

Haddock, façon brandade, à l'huile de sésame

Ananas rôti, pain d'épices, mousse de mascarpone et citron vert

12:00 > 13:00

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Olivier Maindroult** Lieu : **Bastille**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

Ven  
**23**  
avr

PÂTISSERIE

### Orange de gourmandise : Les éclairs !

Ils vous font rêver dans les vitrines de certaines pâtisseries très chics ? Passez à l'action et faites les vôtres !

Réalisation de la pâte à choux, couchage et cuisson des éclairs

Montage et décoration des éclairs

Parfums carambar banane, champagne rose, citron pavot

14:30 > 16:30

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Olivier Maindroult** Lieu : **Bastille**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**Ven**  
**23**  
**avr**

**CUISINE FUSION**

**Beauty food**

La cuisine peut vous rendre sublime !

Salade de pousses de betterave et ses germes à l'huile de sésame (pour lutter contre les radicaux libres !)  
Foie de veau sauté aux pousses de bambou et coulis de poireaux (pour le sélénium et les oligoéléments)  
Muffins aux carottes et blé germé (pour faire le plein d'antioxydants et de bêta-carotène)

**19:00 > 22:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Sam**  
**24**  
**avr**

**CUISINE ITALIENNE**

**La cucina della mamma**

Crème di gamberi (crème de pois chiche au romarin et gambas poêlées à l'huile d'olives)  
Triglie alla livornese (rouget à la sauce tomate et peperoncino, ail et huile d'olives)

**10:00 > 12:00**

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Mikele Dalla Valle** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**Sam**  
**24**  
**avr**

**CUISINE ASIATIQUE**

**Rouleaux de printemps et Samoussas**

Samoussas Saint-Jacques et crevettes

Rouleau de printemps Kong's way®

Rouleau de printemps aux fruits, sauce caramel

Technique du pliage des petits rouleaux asiatiques

**10:00 > 12:00**

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Norbert Kong** Lieu : **Bastille**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**Sam**  
**24**  
**avr**

**CUISINE FRANÇAISE**

**Green therapy (2)**

Velouté glacé d'avocat à l'oseille  
Roulé d'agneau au lard, wok de légumes verts à la coriandre  
Mousse à la menthe forte  
Mini-madeleines "After-Eight"

**10:00 > 13:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Caroline Laurent** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Sam**  
**24**  
**avr**

**SAFARI URBAIN**

**Visite dans le ventre de Paris**

Départ à 10h30 de l'Atelier Beaubourg, rue du Bourg l'Abbé, quartier Montorgueil, Les Halles, rue Tiquetonne : 5 arrêts gourmands contés?

Un casse-croûte maison vous sera servi au retour de promenade.

Tarif découverte : 2h au prix de 1h

**10:30 > 12:30**

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Nathalie Mallet** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**Sam**  
**24**  
**avr**

**POPOTE PARTY**

**Special enterrement de vie de jeune fille : Popote party**

Limonade rosée, baby feuilletés au cumin

Brochette de gambas au curry, risotto coco

Soupe de mangues, cappuccino de menthe fraîche et feuilles givrées

Formule : **Popote party** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**10:30 > 13:00**

**COMPLET**

**Sam**  
**24**  
**avr**

**CUISINE ITALIENNE**

**Escale en Italie**

Spaghetti alla siciliana

Tiramisu

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Mikele Dalla Valle** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**13:00 > 14:00**

**Sam**  
**24**  
**avr**

**ART FLORAL**

**NOUVEAU : Art floral**

Venez vous promener au pays des idées de Lily Griffiths. Son imagination fleurit et vos tables se trémoussent de plaisir.

Lily Griffiths vous expliquera les trucs et astuces et vous vous exercerez à l'art floral. Vous repartirez avec un centre de table printanier.

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Lily Griffiths** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**14:00 > 17:00**

**Sam**  
**24**  
**avr**

**CUISINE FUSION**

**Et maintenant... slunchez !**

Vous ne vous êtes pas réveillé(e) à temps pour le brunch? Qu'à cela ne tienne, la nouvelle tendance, c'est le slunch ! Idéal pour se remettre d'une journée shopping...

Tartare de saumon à la mangue

Sablé au parmesan

Burger de poulet épicé

Mini cakes chocolat blanc et thé matcha

Milkshake régressif

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Caroline Laurent** Lieu : **Bastille**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**14:30 > 16:30**

**Sam**  
**24**  
**avr**

**POPOTE PARTY**

**Special enterrement de vie de jeune fille : Sweet popote party**

Financiers au Nutella

Risotto mangue-coco

Brownies au piment d'Espelette et aux éclats de chocolat blanc

Limonade rosée

Formule : **Popote party** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**14:30 > 17:00**

**COMPLET**

**Sam**  
**24**  
**avr**

**TEA & COMPAGNIE**  
**Merveilleux scones**

Ève est américaine et a travaillé pour de grands noms de la gastronomie française. Savourez son expérience culinaire et dérouillez votre anglais lors de ce cours bilingue ! Cuisinez en "fran'glais" et dégustez in English ! Let's cook and talk at the Atelier des Sens !

Biscuits et gravy  
Biscuits au Cheddar et ciboulette, poulet rôti au romarin  
Scones aux noix de pécan et fruits secs  
Strawberry shortcake

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Eve Denies** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**14:30 > 17:30**

**COMPLET**

**Dim**  
**25**  
**avr**

**BRUNCH**  
**Brunch Bollywood**

Passez un dimanche à l'indienne et plongez-vous dans une cuisine épicée...  
Mumbai vegetable sandwich  
omelette Bollywood  
Chapati  
Chutney aux graines de sésame  
Chutney à la coriandre  
Chutney au tamarind  
Banane au citron vert et à la cardamome  
A siroter, Chai (thé aux épices), Lassi à la mangue

**11:00 > 14:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Anil Sharma** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Lun**  
**26**  
**avr**

**GRAINE DE PÂTISSIER**  
**Little chef académie (1) : La pâtisserie tout chocolat**

Super moelleux fondant au chocolat

Mousse aux 2 chocolats

US Cookies aux pépites de chocolat

Tarif: 34 ? les 2 heures de cours. Ce cours est proposé aux enfants de 6 à 11 ans mais leurs parents et grands-parents sont les bienvenus (place payante pour participer et gratuite pour juste regarder).

**14:00 > 16:00**

Formule : **Little Chef (6-11 ans)** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**Lun**  
**26**  
**avr**

**PÂTISSERIE**  
**Il était une fois un millefeuille à la fraise ...**

Réalisez TOUTES les étapes du millefeuille :  
Détrempe et tourage de la pâte feuilletée  
Crème pâtissière (+ un dérivé en crème diplomate à la vanille)  
Sorbet fraise avec des fraises fraîches  
Cuisson du feuilletage  
Montage du millefeuille  
Dressage à l'assiette du millefeuille aux fraises et sorbet

Malheureusement la fin de l'histoire est triste, car le millefeuille rencontre un gourmand et ... je n'ose pas tout vous raconter !

**14:30 > 17:30**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Nicolas Botomisy** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Lun**  
**26**  
**avr**

**CUISINE FUSION**

### **Sur la route des épices**

Blanc de seiche grillé dans son mix (poivre Sichuan, piment et fleur de sel), feuilles de mâche et coulis de mangue

Filet de bar juste poêlé, jus de vanille Bourbon, gratin de blettes aux épices

Tajine de banane, pomme, fruits secs au Carambar

**19:00 > 22:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Olivier Maindroult** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Lun**  
**26**  
**avr**

**OENOLOGIE**

### **NOUVEAU : Stage oenologie (3/3 : le goût)**

Une approche sensorielle du vin autour de 3 séances :

1) La vue : dégustation en verre noir de vins rouge- rosé- blanc

2) Le nez : deviner les odeurs à l'aveugle

3) Le goût : travail à l'aveugle sur les saveurs et perceptions tactiles.

Abonnez-vous pour profiter des 3 séances à un tarif avantageux: 170? (au lieu de 195?)

Atelier 3 : les saveurs des vins (avec échantillons de saveurs - acide,sucré, astringent... et travail sur des vins au profil très marqué, pour comprendre les grands types de profils des vins blancs et rouges...)

**19:30 > 21:30**

Formule : **Oenologie 2 h** Intervenant : **Jules Lamon** Lieu : **Bastille**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**Mar**  
**27**  
**avr**

**GRAINE DE CHEF**

### **Little chef académie (2) : Vive les croquettes !**

Paillassons de courgettes et pommes de terre

Croquettes de poisson

Nuggets de poulet

Crousti'mozza

Tarif : 34 ? le cours de 2h. Place payante pour les accompagnateurs qui participent, gratuite si c'est juste pour regarder.

**10:00 > 12:00**

Formule : **Little Chef Académie (6 - 12 ans)** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Bastille**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**Mar**  
**27**  
**avr**

**CUISINE FRANÇAISE**

### **L'asperge dans tous ses états (2)**

Asperges vertes rôties, tuile de parmesan, œuf poché, mousseline d'asperges

Pavé de veau rôti, panure de poudre d'asperges, jus tranché

Soufflé chaud d'asperges à l'orange

**19:00 > 22:00**

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Bastille**

Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

**Mer**  
**28**  
**avr**

**GRAINE DE CHEF**

### **Little chef académie (3) - C'est bien meilleur en couleur**

Smoothie à la betterave et à l'orange

Fingers de volaille, ketchup acidulé et tagliatelle de carottes

Pizza Nutella, banane et noix de coco

Tarif : 34 ? le cours de 2 heures. Ce cours est proposé aux enfants de 6 à 11 ans, mais leurs parents ou grands-parents sont les bienvenus (place payante pour participer, gratuite pour juste regarder).

**10:00 > 12:00**

Formule : **Little Chef (6-11 ans)** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Bastille**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**Mer**  
**28**  
**avr**

**CUISINE FRANÇAISE**

**Des menus plaisirs**

Magrets aux petits navets et à la rhubarbe  
Tartelettes à la framboise sans cuisson

**18:00 > 19:00**

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Caroline Laurent** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**Mer**  
**28**  
**avr**

**CUISINE FRANÇAISE**

**Un air de famille : Homard, langouste et langoustines**

Avril et mai sont les meilleurs mois pour cuisiner et déguster ces délicats crustacés « marcheurs ». Alors, n'hésitez pas !

Carpaccio de langouste et foie gras frais, marinade minute au citron

Demi-homard et pinces, jus corsé de noisette, pointes d'asperges rôties

Brochette de langoustines juste poêlées, bruschetta à l'olive et fenouil

Petit bouillon de carcasses comme un fumé, infusion de chanterelle

**18:30 > 22:30**

Formule : **Prestige 4 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **120,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 100,00 euros**

**Mer**  
**28**  
**avr**

**CUISINE FRANÇAISE**

**Croq', j'crois que j'ai fait une boulette !**

Croquettes de poulet pané au couscous épicé et herbes fraîches  
Crousti'fondant de mozzarella et fondue de tomates  
Sucettes Nutella-banane, émulsion coco

**20:00 > 22:00**

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Caroline Laurent** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**Jeu**  
**29**  
**avr**

**GRAINE DE PÂTISSIER**

**Little chef académie (4): Du chocolat plein les doigts**

Barres noix de coco-choco, mon coco  
Puzzle-sablés à dévorer  
Sucettes choc' marshlolo  
et la mousse au chocolat Ooh lala

Ce cours est destiné aux enfants de 6 à 12 ans, mais ils peuvent "apporter" leur accompagnateur préféré (s'il s'agit de nounours, c'est gratuit)

**14:00 > 16:00**

Formule : **Little Chef Académie (6 - 12 ans)** Intervenant : **Nathalie Mallet** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**Jeu**  
**29**  
**avr**

**CUISINE FRANÇAISE**

**A toute vapeur**

Bouquet d'asperges en habit de pancetta et ?uf cassé  
Roulade de filet de dorade au pesto et courgettes

**18:00 > 19:00**

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Beaubourg**  
Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**Jeu  
29  
avr**

**CUISINE FRANÇAISE**

### **Rencontre d'un cuisinier et d'un sommelier : 3 plats / 6 vins**

Atelier de cuisine : Élaboration d'un menu de saison avec Michel Galichon, chef de cuisine.

Amuse bouche

Rouget à l'encre de seiche, supions grillés

Turbot braisé, épices torréfiés et jus d'arêtes, risotto verde

Soufflé à l'avocat vanillé

Dîner ?nologique : Dégustation mets & vins commentée par François Colas, sommelier dans une grande maison de champagne

Formule : **Prestige 4 h** Intervenant : **Michel Galichon, François Colas** Lieu : **Beaubourg**

Tarif : **120,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 100,00 euros**

**18:30 > 22:30**

**COMPLET**

**Jeu  
29  
avr**

**CUISINE FRANÇAISE**

### **Détournement de chocolat**

Marre des cloches et lapin... mais choco-addicted convaincu? Gérard Fouché, jamais à court d'idées et fort de son expérience en haute gastronomie vous propose un bouleversement de vos habitudes culinaires. Pour gourmets amateurs de sensations...

Bouchée carotte au chocolat

Civet de gambas au chocolat

Magret de canard en croute de cacao

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Bastille**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**20:00 > 22:00**

**Ven  
30  
avr**

**CUISINE JAPONAISE**

### **Spécial maki**

Préparation du riz à sushi, découpe des légumes et du poisson

Maki de tempura de gambas et avocat au sésame

Maki de saumon fumé et concombre

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Narumu Okuno** Lieu : **Bastille**

Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

**10:00 > 12:00**

**Ven  
30  
avr**

**CUISINE JAPONAISE**

### **Secrets japonais: le tofu**

Yu-dofu (cocotte de tofu et de légumes) à la sauce soja et au yuzu

Okayu (soupe de riz) avec accompagnement varié

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Narumu Okuno** Lieu : **Bastille**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**13:00 > 14:00**

**Ven  
30  
avr**

**GRAINE DE PÂTISSIER**

### **Little chef académie (5) : Cupcakes, les p'tits gâteaux à chapeau**

Voici des gâteaux qui laisseront libre cours à l'imagination galopante de nos enfants

Apprentissage technique de la crème au beurre, du glaçage au sucre et des sauces et coulis

Parfums : vanille, noix de coco, chocolat et framboise

Tarif : 34 ? le cours de 2h. Place payante pour les accompagnateurs qui participent, gratuite si c'est juste pour regarder.

Formule : **Little Chef Académie (6 - 12 ans)** Intervenant : **Nathalie Mallet** Lieu : **Bastille**

Tarif : **34,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 25,00 euros**

**14:00 > 16:00**

Ven  
30  
avr

**PÂTISSERIE MOLÉCULAIRE**

**Une molécule en pâtisserie**

Tarte au citron meringuée déstructurée  
Sucette choco, bonbon framboise basilic  
Déstructuré de pastèque sur caillé de brebis, écume d'hibiscus  
Fraises au yuzu en cristal d'isomalt  
Comme un macaron d'air aux reflets de cuivre, gelée cassante décaféinée

14:30 > 17:30

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Ven  
30  
avr

**CUISINE D'AILLEURS**

**Espanã por favor**

Sangria blanche  
Tortillas de pomme de terre en transparence, façon allégée  
Escalivada aux crevettes à l'ail (légumes confits à l'huile d'olives)  
Crème catalane aux agrumes

19:00 > 22:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Gérard Fouché** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Ven  
30  
avr

**CUISINE FUSION**

**Sucrez la mer**

Carpaccio de lieu au gingembre, quinoa vert à la vanille  
Feuilletés de la mer à la mangue  
Cabillaud en habit de lard, purée à la vanille

19:00 > 22:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Caroline Laurent** Lieu : **Bastille**  
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**