



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

**Jeu
11
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

14:30 > 17:30

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

**Ven
12
mar**

CUISINE FRANÇAISE

Les trois charlottes

Charlotte d'asperges vertes et saumon fumé au salpicon de Granny Smith

Charlotte d'agneau et courgette, façon Moussaka

Charlotte aux poires et espuma de chocolat

10:00 > 13:00

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

**Ven
12
mar**

CUISINE FRANÇAISE

Le poisson et ses sauces

Apprendre à lever un filet de poisson et les plus fameuses sauces pour l'accompagner.

Persillé de saumon comme un jambon, sauce gribiche

Choucroute de la mer sauce hollandaise

Clafoutis d'ailes de raie façon grenobloise

Bar poêlé sauce bordelaise à la moelle

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**

COMPLET

**Ven
12
mar**

PÂTISSERIE

Quelques grands classiques de pâtisserie

Le Paris-Brest

L'Ile flottante aux prâlines roses et caramel

Le riz au lait

Les profiteroles

14:30 > 17:30

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

Ven
12
mar

VINS & SAVEURS

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

Atelier de cuisine : Élaboration d'un menu de saison avec le chef de cuisine, Alexandre Raud
Nems de langoustine dorés, poireaux frits sauce aigre douce et pétales de tomate
Parmentier de joue et queue de bœuf au cèleri truffé, croustillant de légumes oubliés, lie de vin au genièvre
Gratin minute de fruits aux douces épices

Dîner œnologique : Dégustation de deux vins par plat animée par un expert du vin

Formule : **Prestige 4 h** Intervenant : **Alexandre Raud, François Colas** Lieu : **Bastille**
Tarif : **120,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 100,00 euros**

18:30 > 22:30

COMPLET

Sam
13
mar

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

10:00 > 12:00

COMPLET

Sam
13
mar

CUISINE FRANÇAISE

Green Therapy

Oeufs pochés à la Florentine
Suprême de dorade en écaïlle de courgettes, mousseline de brocolis
Soufflé glacé au kiwi

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

10:00 > 13:00

Sam
13
mar

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.

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

11:00 > 13:00

Sam
13
mar

CUISINE JAPONAISE

Konamon : Les plats populaires d'Osaka

Okonomiyaki (crêpe fourrée)
Salade d'endives façon goma-ae

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

13:00 > 14:00

COMPLET

Sam
13
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 : **Mélanie Dupuis** Lieu : **Beaubourg**

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

14:00 > 17:00

COMPLET

Sam
13
mar

PÂTISSERIE

Nutella mania

On l'adore à la cuiller directement dans le pot, mais il réussit encore à nous surprendre quand il se glisse dans nos autres gourmandises préférées... Il nous rend addict', c'est la Nutella mania !

Version macaron

Version crème

Version tarte

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

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

14:00 > 16:00

COMPLET

Sam
13
mar

DÉGUSTATION INTERACTIVE

Le tour du monde du chocolat

Un tour du monde gourmand et touristique. Du Mexique à la Papouasie Nouvelle-Guinée, de Cortes aux "gringos" du cacao, de la fève brute aux ganaches onctueuses...Évadez vous sur les chemins d'un voyage tout chocolat!

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Valentine Tibère** Lieu : **Beaubourg**

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

15:00 > 17:00

Mar
16
mar

CUISINE FUSION

Dîner à la Thaï

Salade de choux Thaï

Teriyaki de thon au sésame, wok de légumes

Boules coco

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

Mer
17
mar

CUISINE FRANÇAISE

Heureux comme un poisson dans l'eau

Apprenez à lever les filets de poisson

Tartare de dorade, vinaigrette de potiron

Dos de cabillaud en fondue de poireaux aux amandes

Millefeuille de lieu jaune et betterave à la confiture d'oignon

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

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

10:00 > 13:00

Mer
17
mar

CUISINE FRANÇAISE

Cuisine bistrannique : Ma pomme, sur le zinc !

Salade tiède de harengs, pommes à l'huile

Onglet poêlé aux échalotes et pomme au four

Tarte fine aux pommes acidulées

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**

Mer
17
mar

GRAINE DE PÂTISSIER

***Little chef: 6-11ans* De supers gâteaux d'anniversaire**

Little chef: 6-11 ans

Le gâteau magique

Le gâteau des Princes (au chocolat)

Le gâteau des Princesses (à la fraise)

Ce cours est destiné aux enfants de 6 à 11 ans, mais ils peuvent "apporter" leur accompagnateur préféré (s'il s'agit de nounours, c'est gratuit)

14:00 > 16:00

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

Mer
17
mar

CUISINE FRANÇAISE

Le trèfle de la Saint-Patrick

Huîtres chaudes en écume de bière

Suprême de saumon basse température aux chicons à la Guinness

Trifle au citron et griottes à la bière

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**

Mer
17
mar

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

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 : **Beaubourg**
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 : **Bastille**
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 : **Beaubourg**
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 cacahuete

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**

COMPLET

**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**

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?

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

13:00 > 14:00

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

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

14:30 > 16:30

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

COMPLET

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

COMPLET

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

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

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

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

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 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 ...

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

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

19:00 > 22:00

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

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

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

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

10:00 > 12:00

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

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.

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

16:00 > 18:00

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

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

14:30 > 17:30

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)

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

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

19:00 > 22:00

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

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

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

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
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

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**