



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

Mer
08
sep

PÂTISSERIE
Régression gourmande de rentrée

Mousse au Toblerone
Tartelette au Nutella
Twix maison
Carré de Mars

16:30 > 18:30

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

Mer
08
sep

CUISINE FRANÇAISE
Cuisine pour les nul(le)s qui ne veulent pas que cela se sache

Salade de grany smith, amandes fraîches et crostini de chèvre au thym frais
Filets de canette au poivre et nouilles chinoises sautées au sésame et oignon nouveau
Petit Crumble poire-prune-myrtilles aux noisettes

19:00 > 21:00

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

Jeu
09
sep

CUISINE FRANÇAISE
Cuisinez les meilleurs poissons de la saison (1)

C?ur d'espadon, brunoise de carottes et gingembre, râpé de combawa
Blanc de barbue vapeur, fondue de poireaux et tomates
Dos de cabillaud basse température, aioli de patates douces
Côtes de saumon, purée de persil, écume de Wasabi

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

Jeu
09
sep

CUISINE FUSION
Délices fromagers - spécial fromages italiens

Caviar d'aubergines au Gorgonzola, pignons de pin torréfiés, crème brûlée basilic
Ravioles au pesto et Mascarpone, sirop de tomate à la marjolaine
Moelleux à la Ricotta et au citron, compote de framboises à la menthe fraîche

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**

COMPLET

Ven
10
sep

CUISINE DE TERROIR
Après les vendanges

?uf poché façon meurette, petits oignons grelots, lard paysan confit
Tournedos de suprême de volaille juste poêlé, jus réduit au Cahors, pomme de terre mitraille rôtie
Transparence de chasselas, mousse de café

10:00 > 13:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Bastille**
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

Ven
10
sep

COSME'KITCHEN

NOUVEAU : Ma cuisine cosmétique (spécial rentrée)

Caly vous expliquera les grandes règles de la cosmétique. Puis vous préparerez 5 véritables produits de beauté, à emporter.

Gel Bonne Mine - recette visage

Baume à lèvres ? recette visage

Gel Apaisant au Calendula ? recette corps

Baume Réparateur ? recette corps

Sucré Salé de bain à la Cannelle ? recette corps

Tarif de lancement : 65? au lieu de 120?

13:00 > 15:00

Formule : **Cosme'kitchen** Intervenant : **Caly Beauty** Lieu : **Bastille**

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

Ven
10
sep

PÂTISSERIE

Trop choux ! Les éclairs et religieuses

Pâte à choux, couchage et cuisson des choux et éclairs

Crème pâtissière (vanille, chocolat, violette) et crème au beurre

Montage et décoration des éclairs et religieuses

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

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

14:00 > 16:00

COMPLET

Sam
11
sep

CUISINE FRANÇAISE

Dans les filets du pêcheur

Filet de julienne en marinière de moules aux girolles

Bar sur lit de bette à la lie de vin et moelle

Filet de sole sur purée d'aubergines aux olives de Lucques et infusion de verveine

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

COMPLET

Sam
11
sep

CUISINE ITALIENNE

La cucina della mamma

Crema 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)

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

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

10:00 > 12:00

COMPLET

Sam
11
sep

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 mangue, 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
11
sep

CUISINE ITALIENNE

Escale en Italie

Risotto aux cèpes et parmesan
Panna cotta aux cerises Amarena

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

13:00 > 14:00

COMPLET

Sam
11
sep

GRAINE DE PÂTISSIER

Little chef : La pâtisserie tout chocolat

Super moelleux fondant au chocolat
Mousse aux 2 chocolats
US Cookies aux pépites de chocolat

Tarif: 34 ? par participant. Ce cours est proposé aux enfants de 6 à 11 ans mais leurs parents et grands-parents sont les bienvenus.

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

14:00 > 16:00

COMPLET

Sam
11
sep

PÂTISSERIE

Les Cup cake comme chez Magnolia Bakery

Les ami(e)s de Carry Bradshaw les reconnaîtront tout de suite...
Cupcake chocolat cream cheese
Cupcake pistache fraise
Cupcake citron

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

14:00 > 16:00

COMPLET

Sam
11
sep

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
11
sep

PÂTISSERIE

Passion macaron : à l'heure d'été

Réalisation des coques classiques, adaptation de la couleur à chaque parfum
Macaron à la pistache et aux fruits rouges
Macaron cassis au sirop de violette et violettes cristallisées
Macaron aux abricots et aux amandes

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

15:00 > 18:00

Sam
11
sep

POPOTE PARTY

Spécial enterrement de vie de jeune fille : Popote party chic

Venez cuisiner votre dîner avec vos copines. L'Atelier des Sens lance la popote party du soir : plus de temps, plus de recettes, plus de plaisir pour 65 Euros

Coupe de Champagne

Soupe glacée de melon, cappuccino de basilic

Daurade en écailles de courgettes au thym citron, clafoutis de courgettes

Moelleux au chocolat, coulis framboise - grenadine

18:30 > 22:00

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

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

Dim
12
sep

CUISINE FRANÇAISE

Au retour du marché...

Ils ont le teint doré de la fin d'été, gorgés de soleil et chaleur. C'est l'été indien sur les étals du marché Richard Lenoir. Allez y flâner, guidé par notre chef, Lionel Sandler. Vous reviendrez cuisiner vos emplettes à l'atelier autour d'un menu de saison improvisé.

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

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

09:15 > 13:00

COMPLET

Dim
12
sep

CUISINE INDIENNE

Brunch bollywood

Mumbai vegetable sandwich

Omelette Bollywood

Chapati

Chutney aux graines de sésame

Chutney à la coriandre

Chutney au tamarind

Lassi à la mangue

Banane au citron vert et à la cardamome

Chai (thé aux épices)

10:00 > 13:00

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

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

Lun
13
sep

CUISINE FRANÇAISE

Belle maman vient dîner ce soir

Velouté de châtaigne au lard croustillant

Magret en croute de noisette

Polenta crémeuse aux girolles

Moelleux au cassis et cœur coulant de 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**

Lun
13
sep

CUISINE DE TERROIR

Escale en Cap Corse

Pulenda de châtaigne, cubes de lard paysan rôti

Poêlée de gambas au Cap Corse, fricassée de poivrons rouges

Figues à la liqueur de myrthe, comme une panacotta

20:00 > 22:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Bastille**

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

COMPLET

Mar
14
sep

CUISINE FUSION

Escale long courrier : Playa Blanca

Soupe de melon charentais, chips de lard fumé et nuage de menthe glaciale
Pavé de rumsteck, condiment Pamplémousse rose, betterave, basilic, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Mirabelles rôties au vinaigre balsamique, glace au yaourt grec

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

19:00 > 22:00

COMPLET

Mer
15
sep

CUISINE FRANÇAISE

Dîner sous le figuier

Cabillaud poêlé sur un chutney de figues à la coriandre
Tournedos de magret de canard aux figues et piment d'Espelette
Figues rôties au fromage de chèvre frais et Muscat et son moelleux aux figues

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

19:00 > 22:00

COMPLET

Jeu
16
sep

CUISINE FUSION

Rapido la cuccina

Magret de canard, risotto de pâtes au basilic
Panacotta aux raisins et spéculos

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

18:00 > 19:00

COMPLET

Jeu
16
sep

CUISINE FUSION

1000 et 1 bricks

Millefeuille croustillant aux légumes confits en émulsion de basilic
Pastilla de bar aux artichauts sur lit de roquette en vinaigrette aigre douce
Brick de pêches rôties & caramel au beurre salé

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

COMPLET

Ven
17
sep

DÉGUSTATION INTERACTIVE

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

Titillé par la cuisine moléculaire. Venez rencontrer Anne Cazor, spécialiste en la matière, titulaire d'un doctorat sur le sujet, la chimie, c'est son métier.
La cuisine moléculaire et son environnement
Démonstration et explication de techniques de sphérification, chantilly, mayonnaise, gel cassant, ?
Tarif "Démonstrations interactives": 2h au prix de 1h

18:00 > 20:00

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

Ven
17
sep

COCKTAIL

1, 2, 3, shakez : Créez votre cocktail sur mesure

Rappel des bases de la création de cocktail
Exercices d'élaboration de cocktails
Pratique du matériel de bar (shaker, blender, verre à mélange...)
Initiation aux techniques de décoration de cocktails

18:00 > 19:00

Formule : **Cocktail 1 h** Intervenant : **François Fayard** Lieu : **Bastille**

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

Ven
17
sep

CUISINE MOLÉCULAIRE

Complètement siphonné : parfums d'automne

Mousse de carotte jaune, sirop de betterave caramélisé, chips de gruyère
Espuma de cèpes et figues, dés de foie gras cru des Landes
Vacherin de pêche minute, glace framboise, mousse de thym citron et brisures de meringue

19:00 > 22:00

Formule : **Immersion 3 h** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Bastille**

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

COMPLET

Ven
17
sep

CUISINE JAPONAISE

Lunch box classique: garnissez votre bento comme à Tokyo

Nori-gohan (sandwich de riz)
Omelette carrée japonaise au surimi
Kara-age (friture de poulet à la japonaise)
Ninjin kimpira (carottes caramélisées)

20:00 > 22:00

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

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

Sam
18
sep

CUISINE ITALIENNE

La pizza della mama

Fabriquer, cuire et accommoder la pizza
Confection de la pâte à pizza
Pizza alla Napolitaine (avec anchois et origan)
Pizza riquette, jambon et parmesan
et pour finir léger ...
Spumone al amaretto (Soufflé glacé à l'amaretto)

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
18
sep

CUISINE ASIATIQUE

Parfums de Saïgon

Salade de soja frais au sésame et aux crevettes
Porc au caramel, riz parfumé
Crème de maïs à la vanille et au 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
18
sep

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 mangue, 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
18
sep

OENOLOGIE

Fromages & Vins : Une nouvelle vision des accords

Fini le crime vin rouge & camembert, osez essayer de nouveaux mariages ! Mais c'est bien sur !

Chaource & Champagne
Crottin de Chavignol & Sancerre
Saint Nectaire & Pinot Noir
Ossau Iraty & Jurançon
Brousse de Brebis & Vin de Corse

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

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

11:00 > 13:00

COMPLET

Sam
18
sep

CUISINE FRANÇAISE

Des garnitures pour changer...

Crêpes de maïs
Paillassons de courgettes
Poivrons farcis au fromage frais
Risotto au roquefort et noix

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

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

14:00 > 16:00

COMPLET

Sam
18
sep

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
18
sep

PÂTISSERIE

Haute-pâtisserie : Les préférés des grands pâtissiers

Le cake très chocolat
Le macaron à la crème de rose, framboises et litchis
Le millefeuille au praliné

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

COMPLET

Sam
18
sep

ARTS DE LA TABLE

Nouveau : Déco de table : Ma table au verger

Jennifer, notre styliste-designer vous propose ce nouveau cours de travaux pratiques, consacré au dressage d'une jolie table.

Ce mois-ci, la thématique sera "Une table au verger".

A travers une gamme de coloris, allant de l'ocre au mordoré, en passant par les jolies couleurs des pommes, vous réaliserez une décoration de table astucieuse.

Étude du nappage à travers différentes matières.

Réalisation d'un chemin de table, de scènes recrées et de petits objets à emporter (porte-nom, lien de serviette, menu)

15:00 > 17:00

Formule : **Arts de la table 2h** Intervenant : **Jennifer Pasquet** Lieu : **Beaubourg**

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

Sam
18
sep

DÉGUSTATION INTERACTIVE

Du cacaoyer à la tablette : dégustation de chocolat

Choco-addicted ? Faites le plein de magnésium en participant à la dégustation interactive de chocolats animée par Valentine Tibère, auteur du Larousse du Chocolat avec Pierre Hermé

Un voyage historique, culturel et gustatif à la découverte du chocolat au fil d'une dégustation de différents crus de chocolats.

15:00 > 17:00

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

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

Sam
18
sep

POPOTE PARTY

Spécial enterrement de vie de jeune fille : Popote party chic

Venez cuisiner votre dîner avec vos copines. L'Atelier des Sens lance la popote party du soir : plus de temps, plus de recettes, plus de plaisir pour 65 Euros

Coupe de Champagne

Soupe glacée de melon, cappuccino de basilic

Daurade en écailles de courgettes au thym citron, clafoutis de courgettes

Moelleux au chocolat, coulis framboise - grenadine

18:30 > 22:00

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

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

Lun
20
sep

CUISINE FUSION

Retour de vacances

Magret de canard aux poires et au Saké

Mousse au citron vert

18:00 > 19:00

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Bastille**

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

Lun
20
sep

CUISINE POUR LES NUL(LE)S QUI NE VEULENT PAS TROP QUE ÇA SE SACHE

Menu pour passer pour une fée des fourneaux !

Salade de pommes et chèvre chaud

Filets de canette au poivre et nouilles chinoises au sésame

Petit Crumble poire-prune aux noisettes

20:00 > 22:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Michel Galichon** Lieu : **Bastille**

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

Mar
21
sep

CUISINE INDIENNE

Escale au Kerala (Inde)

Poisson au fenouil, façon kéralaise
Riz au citron
Poivron sauté à la moutarde jaune
Chutney à la noix de coco
Raïta à la grenade
Chapati
Cheveux d'ange à l'indienne

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**

Mar
21
sep

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

19:30 > 21:30

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

COMPLET

Mer
22
sep

CUISINE FRANÇAISE

Le foie gras dans tous ses états

Foie gras en terrine : apprenez à le déveiner, l'assaisonner et le cuire au four et repartez avec pour le déguster entre amis

Samossa de foie gras aux abricots secs
Pot-au-feu de foie gras aux légumes d'été
Foie gras poêlé, sauce au cacao

10:00 > 14:00

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

COMPLET

Mer
22
sep

CUISINE DE TERROIR

Promenons-nous dans les bois

Carpaccio de cèpes en tarte fine et tombée d'oignons doux des Cévennes
Cocotte de champignons des bois cuits et crus, dès de pain de campagne, copeaux de foie gras
Siphon des bois, mousse d'herbes, mouillette de cèpes crus

10:00 > 12:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Bastille**
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

Mer
22
sep

CUISINE JAPONAISE

L'Art du sushi classique

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 sushi 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**

Mer
22
sep

CUISINE FUSION

1000 et 1 bricks

Millefeuille croustillant aux légumes confits en émulsion de basilic
Pastilla de bar aux artichauts sur lit de roquette en vinaigrette aigre douce
Brick de pêches rôties & caramel au beurre salé

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

COMPLET

Ven
24
sep

CUISINE FRANÇAISE

Délices fromagers : Spécial chèvre

Nougat de Chabichou du Poitou, cerises et pistaches vertes
Cromesquis de Rocamadour aux herbes folles
Bonbon de courgette de Sainte-Maure de Touraine, brunoise de poivrons doux
Gnocchi de chèvre frais à la sauge, jus de tomates confites

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

10:00 > 12:00

Ven
24
sep

CUISINE DE TERROIR

Bistronomique : Abats la cuisine !

Pomme de ris de veau en jus de citronnelle et purée de betteraves
Rognon de veau cuit entier dans sa graisse, sauce au cognac et poivre et Maxim's
Pavé de foie de veau et fenouil confit à l'orange

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

Ven
24
sep

COSME'KITCHEN

NOUVEAU : Ma cuisine cosmétique (spécial cocooning)

Caly vous expliquera les grandes règles de la cosmétique. Puis vous préparerez 5 véritables produits de beauté, à emporter.

1. Lait de bain Cléopâtre
2. Gommage « Pâte d'Amande » pour le visage
3. Gommage Sucré Salé à la Cannelle pour le corps
4. Baume nourrissant au Coco pour le corps
5. Gel hydratant pour le visage

Tarif de lancement : 65? au lieu de 120?

Formule : **Cosme'kitchen** Intervenant : **Caly Beauty** Lieu : **Bastille**
Tarif : **65,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 50,00 euros**

13:00 > 15:00

Ven
24
sep

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 : **Olivier Maindroult** Lieu : **Bastille**
Tarif : **90,00 euros** / Tarif Abonné : **à partir de 75,00 euros**

14:30 > 17:30

Ven
24
sep

ART FLORAL

NOUVEAU : Art floral : Couronne estivale et gourmande

Venez vous promener au pays des idées de Lily Griffiths. Fleuriste, créatrice, son imagination fleurit et vos maisons s'en trémoussent de plaisir.

Cette fois-ci, Lily vous propose de succomber à la beauté des roses.

Découvrez les différentes variétés de roses et leurs délicates essences olfactives...

Atelier pratique pour composer centres de tables, bouquets ou compositions florales avec les trucs et astuces de Lily.

15:00 > 18:00

Formule : **Art Floral** Intervenant : **Lily Griffiths** Lieu : **Beaubourg**

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

Sam
25
sep

GRAINE DE CHEF

Little chef - C'est bien meilleur en couleur

Smoothie vanille fraise

Fingers de volaille, ketchup acidulé et tagliatelle de carottes

Pizza Nutella, banane et noix de coco

Tarif: 34 ? par participant. Ce cours est proposé aux enfants de 6 à 11 ans mais leurs parents et grands-parents sont les bienvenus.

10:00 > 12:00

Formule : **Little Chef (6-11 ans)** Intervenant : **Fabrice Seigner** Lieu : **Beaubourg**

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

Sam
25
sep

CUISINE FRANÇAISE

Belle maman vient dîner ce soir

Velouté de châtaigne au lard croustillant

Magret en croûte de noisette

Polenta crémeuse aux girolles

Moelleux au cassis et c?ur coulant de chocolat blanc

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

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

10:00 > 13:00

COMPLET

Sam
25
sep

CUISINE POUR LES NUL(LE)S QUI NE VEULENT PAS TROP QUE ÇA SE SACHE

C'est moi qui l'ait fait !

Mignon de veau, crème de noisette

Polenta aux cèpes

Crumble pie aux myrtilles

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

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

10:00 > 12:00

COMPLET

Sam
25
sep

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
25
sep

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 mangue, 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
25
sep

OENOLOGIE

L'art de la dégustation

Apprendre à déguster le vin pour mieux l'apprécier et le partager. Être enfin capable d'exprimer avec les mots justes ce que l'on ressent lorsque l'on se retrouve face à un verre de vin.

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

COMPLET

Sam
25
sep

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

Sam
25
sep

PÂTISSERIE

Passion macaron : à l'heure d'été

Réalisation des coques classiques, adaptation de la couleur à chaque parfum

Macaron à la pistache et aux fruits rouges

Macaron cassis au sirop de violette et violettes cristallisées

Macaron aux abricots et aux amandes

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

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

14:30 > 17:30

COMPLET

Sam
25
sep

PÂTISSERIE

Desserts de people : pour finir sur une note branchée

Clafoutis mangue-framboise

Panacotta, minestrone d'ananas poêlé, vanille et fève de tonka

Tarte au vin et fraise Tagada

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
25
sep

LES ATELIERS DU THÉ

Voyage dans les Jardins de Darjeeling

Promenade dans les somptueux jardins du Darjeeling des premières récoltes aux récoltes d'été, au fil du délicat parfum de ce thé si célèbre.

En dégustation; 4 récoltes sélectionnées pour illustrer le meilleur du Darjeeling :

Teestu Valley

Phuguri

Risheehat

Makaïbari

15:00 > 17:00

Formule : **Gourmet pressé 1 h** Intervenant : **Nadia Leury** Lieu : **Beaubourg**

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

Sam
25
sep

CUISINE BÉBÉ

Petits pots à petits : mes petits pots « maison »

Préparer des plats sains et équilibrés, adaptés à bébé, éveiller son enfant aux goûts et saveurs, s'organiser pour gagner du temps et échanger des astuces avec d'autres mamans? tout un programme concocté par notre papa-chef, Jean-Baptiste Thiveaud.

- Compote de fenouil roulée au jambon, façon millefeuille en verrine Le Parfait

- Pétales de colin en Parmentier

- Purée de potiron au romarin, copeaux de dinde

- Compote minute de pomme figue au miel de lavande

Petits pots à emporter.

Tarif spécial de 65? le cours.

Cours ouvert aux mamans et futures mamans, mais aussi aux papas ou papis-mamies.

15:00 > 18:00

Formule : **Gourmet 2 h** Intervenant : **Jean-Baptiste Thiveaud** Lieu : **Beaubourg**

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

Dim
26
sep

CUISINE ASIATIQUE

Brunch sur les rives du Mékong

Toasts aux crevettes et aux graines de sésame

Pilons de volaille, sauce au miel

Samossas St-Jacques et Gambas

Tarte renversante à la mangue et ananas

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**

Mar
28
sep

CUISINE ASIATIQUE

1001 sushis pour remplir votre Bento box

Apprendre à réaliser et rouler ces délicieuses bouchées japonaises qui pourront remplir votre Bento Box, nouvel accessoire branché pour emporter son déjeuner

Temaki-sushi (cornet au thon et à la crevette)

Fukussa-sushi (petit sushi enveloppé de crêpe d'uf)

Oshi-sushi au saumon fumé (sushi pressé, spécialité d'Osaka)

Maki-sushi concombre (petit sushi roulé dans une feuille d'algue)

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**

Mar
28
sep

OENOLOGIE

Le tour des régions du vin : Le Bordelais

Le Bordeaux et ses crus, qu'ils soient grands ou Bourgeois

Comprendre l'appellation Bordeaux et son terroir

Dégustations de 5 vins bordelais

19:30 > 21:30

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

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

COMPLET

Mer
29
sep

CUISINE FRANÇAISE

Cuisiner les meilleurs poissons de la saison (2)

Tournedos de lotte au lard fumé
Turbot poché, vinaigrette tiède aux agrumes
Brandade de lieu jaune à l'huile d'olive et à la citronnelle
Traditionnelle sole meunière

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
29
sep

CUISINE MOLÉCULAIRE

Molécule, quand tu nous tiens

Champagne aux perles de violette
Velouté de haricots au nuage de thym et chips de pancetta
Inclusion de crevettes aux algues
Espuma de tapenade
Aspic de goyave à l'ananas
Perles de café à la chantilly au Bailey's

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**

COMPLET

Mer
29
sep

CUISINE FRANÇAISE

Les trésors de Neptune

Royale de Saint-Jacques et son cappuccino de potiron, sablé amande et parmesan
Ballotine de saumon au poireau et algues, ratte confite
Compotée de pomme et spéculoos façon tatin, espuma de carambar

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**

COMPLET

Jeu
30
sep

CUISINE DE TERROIR

Petit menu d'automne

Crème de châtaigne, poêlée de girolles, tuiles de lard fumé
Veau de lait aux cèpes, chutney de figues
Fruits rouges d'automne au mascarpone, caramel aux poires

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**

Jeu
30
sep

CUISINE FRANÇAISE

Relais en forêt

Soupe de mousserons aux moules et citron vert
Filet d'agneau en croûte de girolles sur fondue de poireaux
Verrine de crème de champignons à l'huile de truffe et sa glace aux morilles

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**