

COURS DE CUISINE

À L'INSTITUT MICHEL GUÉRARD®



2025

12 formats et thématiques pour 4 saisons

LES STAGES DE CUISINE

LES 3 CUISINES DE MICHEL GUÉRARD

14 HEURES DE COURS SUR 4 JOURS
3 COURS DE CUISINE - 1 COURS DE PÂTISSERIE

3 DÉJEUNERS-DÉGUSTATION À L'ÉCOLE

*Une initiation unique aux trois cuisines
Rustique / 3 Étoiles / Minceur
Printemps, Été ou Automne...
à vous de choisir !*

880 € le stage

LA CUISINE DÉTOX

11 HEURES DE COURS SUR 3 JOURS
2 COURS DE CUISINE - 1 COURS DE PÂTISSERIE

3 DÉJEUNERS-DÉGUSTATION À L'ÉCOLE

*Sauces légèrissimes, eaux détox,
desserts sans gluten ni lactose...
Une vraie boîte à outils
pour transformer son alimentation
dans la plus grande gourmandise.*

660 € le stage

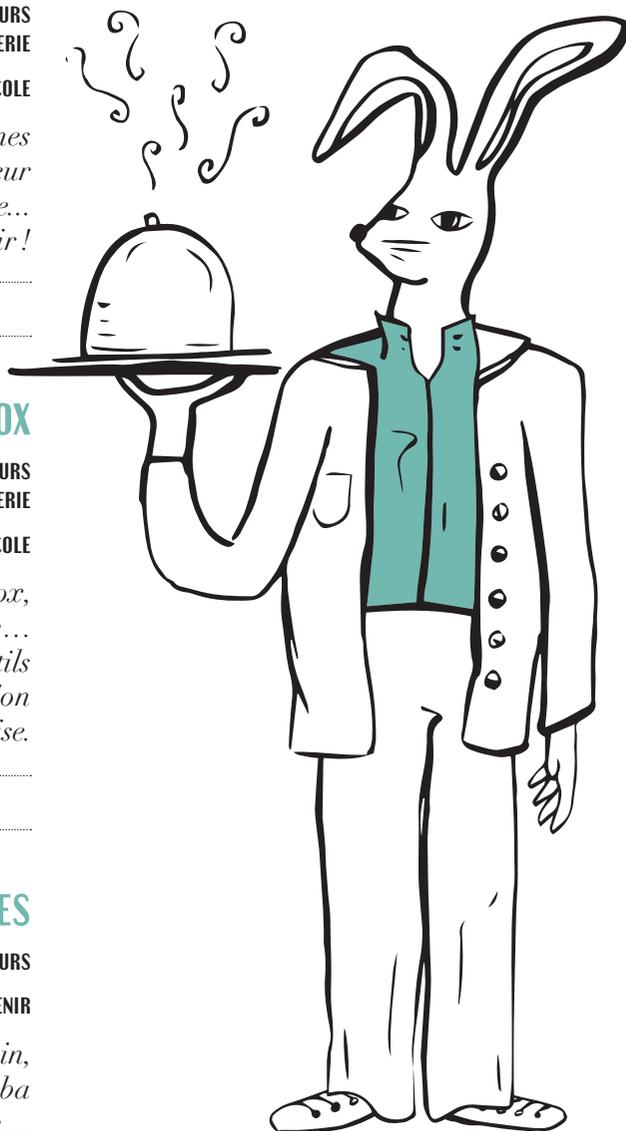
PAIN & PÂTES

10 HEURES DE COURS SUR 3 JOURS

LE CARNET DE RECETTES EN SOUVENIR

*Pain complet au levain,
baguette, feuilletage, pâte à baba
et même pâte à choux...
tous cela n'aura bientôt plus
de secrets pour vous !*

450 € le stage



250 € par jour *

* le stage sur le Pain doit se réaliser en totalité.

LES JOURNÉES THÉMATIQUES

LES PLATS SIGNATURE

4H DE COURS - 1 DÉJEUNER-DÉGUSTATION À L'ÉCOLE

Maîtrisez les plus belles recettes de Michel Guérard : zéphir de truffe, opulente pintade sur les braises et fraises d'Eugénie en Melba... un menu de Chef!

MENU DE FÊTE

4H DE COURS - 1 DÉJEUNER-DÉGUSTATION À L'ÉCOLE

Un menu festif de saison – entrée, plat et dessert – spécialement conçu pour être réinterprété à la maison. Vous épaterez famille et amis!

CUISINE D'ÉTÉ

4H DE COURS - 1 DÉJEUNER-DÉGUSTATION À L'ÉCOLE

Des recettes toutes en légèreté pour briller cet été entre amis ! Tomates anciennes revisitées, filet de bar et légumes boucanés, et une pêche candie avec une crème verveine pour les gourmands.

MENU VÉGÉTARIEN

4H DE COURS - 1 DÉJEUNER-DÉGUSTATION À L'ÉCOLE

FOU DE HOMARD*

4H DE COURS - 1 DÉJEUNER-DÉGUSTATION À L'ÉCOLE

Le Homard dans toute sa splendeur : pince croustillante, bisque crémeuse, carpaccio...

*** 300 € par journée**

LE FOIE GRAS DANS TOUS SES ÉTATS

4H DE COURS - 1 DÉJEUNER-DÉGUSTATION À L'ÉCOLE

Confit, poêlé, en pot au feu landais... Un programme complet pour se délecter toute l'année!

LES SECRETS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES

4H DE COURS - 1 DÉJEUNER-DÉGUSTATION À L'ÉCOLE

En cromesquis, en carpaccio, au naturel, en meunière... Nos chefs vous dévoilent les 1000 et 1 façons d'apprêter la coquille Saint-Jacques.

CUISINE PLAISIR & SANTÉ

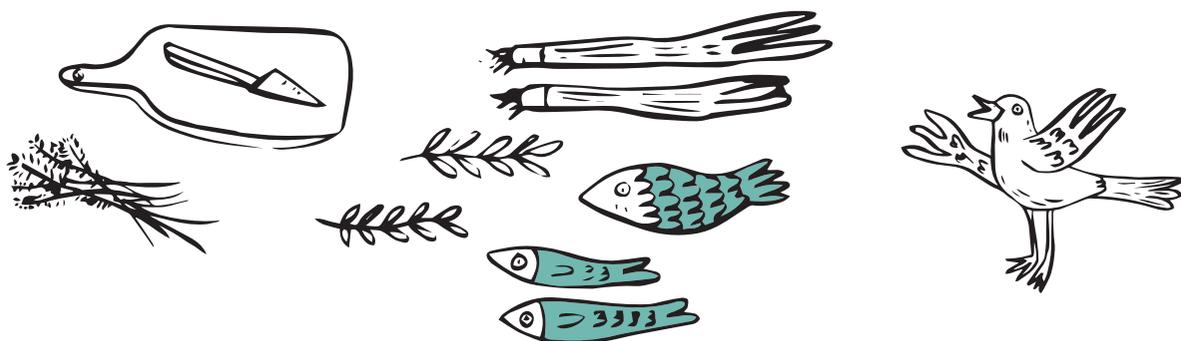
4H DE COURS - 1 DÉJEUNER-DÉGUSTATION À L'ÉCOLE

Allier cuisine légère et plaisir, c'est possible. Apprenez tours et astuces pour transformer votre cuisine quotidienne en cuisine « healthy »!

270 € par journée



LES ATELIERS



ATELIERS PÂTISSERIE POUR PETITS & GRANDS

UNE APRÈS-MIDI SUCRÉE EN DUO :
RECETTES GOURMANDES ET ÉCLATS DE RIRE GARANTIS !

1H30 DE COURS

Les Secrets des Gâteaux de Mère Poule

*Le répertoire des gourmandises
du Café Mère Poule enfin dévoilé :
tourte au chocolat, clafoutis aux fruits rouges
et le célèbre gâteau de crêpes
sont au programme !*

UN COURS, UN PRODUIT !

TECHNIQUES ET TOURS DE MAINS POUR APPRÉHENDER LE PRODUIT
À TRAVERS DES RECETTES FONDAMENTALES.

1H30 DE COURS

L'Asperge

*Asperges vertes,
asperges blanches à cuisiner à l'infini...*

La Tomate

*Toutes les astuces sur la tomate et ses
déclinaisons pour vos repas d'été !*

Le Champignon

*Variations automnales pour préparer
veloutés, marinades et confits.*

La Fraise

*Des recettes incontournables pour sublimer
les Fraises d'Eugénie.*

Le Chocolat

*Une après-midi intense, tout en chocolat :
Soufflé, gâteau, crème...*

Les Ravioles

*Réalisez des pâtes fraîches, parfumées
associées à des garnitures originales.*

95 € par atelier

CALENDRIER

LES STAGES DE CUISINE

AVRIL	DU 21 AU 24	Les 3 Cuisines de Michel Guérard	-
JUILLET/AOÛT	DU 31 AU 2	Pain, levain et pâtes feuilletées	-
OCTOBRE	DU 27 AU 30	Les 3 Cuisines de Michel Guérard	-

LES JOURNÉES & DEMI-JOURNÉES THÉMATIQUES

MARS	SAMEDI 29	Plats Signature	de 9h00 à 16h00
AVRIL	VENDREDI 25	Menu de Fête	de 9h00 à 16h00
MAI	JEUDI 8	Plats Signature	de 9h00 à 16h00
	VENDREDI 9	Cuisine de Printemps	de 9h00 à 16h00
	VENDREDI 30	Fou de Homard	de 9h00 à 16h00
JUIN	LUNDI 9	Menu de Fête	de 9h00 à 16h00
JUILLET	MARDI 15	Cuisine Plaisir & Santé	de 9h00 à 16h00
	MERCREDI 16	Cuisine d'Été	de 9h00 à 16h00
	LUNDI 28	Cuisine d'Été	de 9h00 à 16h00
	MARDI 29	Plats Signature	de 9h00 à 16h00
AOÛT	MARDI 5	Fou de Homard	de 9h00 à 16h00
	MERCREDI 6	Cuisine d'Été	de 9h00 à 16h00
SEPTEMBRE	SAMEDI 6	Menu de Fête	de 9h00 à 16h00
OCTOBRE	SAMEDI 11	Les Secrets de la Coquille Saint-Jacques	de 9h00 à 16h00
NOVEMBRE	SAMEDI 1 ^{ER}	Menu de Fête	de 9h00 à 16h00
	SAMEDI 8	Les Secrets de la Coquille Saint-Jacques	de 9h00 à 16h00
	MARDI 11	Le Foie Gras dans tous ses états	de 9h00 à 16h00
	MERCREDI 12	Cuisine Plaisir & Santé	de 9h00 à 16h00
	SAMEDI 29	Agrumes, coquillages et crustacés	de 9h00 à 16h00

LES ATELIERS

AVRIL	SAMEDI 26	Asperge	de 9h30 à 11h30
	SAMEDI 26	Le Chocolat	de 14h00 à 16h00
MAI	JEUDI 29	Asperge	de 9h30 à 11h30
	JEUDI 29	Fraises d'Eugénie	de 14h00 à 16h00
JUILLET	SAMEDI 19	Secrets des Gâteaux de Mère Poule	de 14h00 à 16h00
AOÛT	LUNDI 4	Tomates	de 9h30 à 11h30
	LUNDI 4	Ravioles	de 14h00 à 16h00
OCTOBRE	MARDI 7	Ravioles	de 9h30 à 11h30
	MARDI 7	Champignons	de 14h00 à 16h00
	VENDREDI 31	Saint-Jacques	de 9h30 à 11h30
	VENDREDI 31	Champignons	de 14h00 à 16h00

CE CALENDRIER PEUT ÊTRE MODIFIÉ EN FONCTION DU NOMBRE D'INSCRIPTIONS AUX DIVERSES SESSIONS.
LES RECETTES SONT DONNÉES À TITRE D'EXEMPLE.

PLUS D'INFORMATIONS SUR LE CONTENU DES COURS DE CUISINE ET RÉSERVATION EN LIGNE SUR
LESPRESDEUGENIE.COM



LES PRÉS D'EUGÉNIE - MAISON GUÉRARD
40320 Eugénie les Bains

Tel: +33 (0)5 58 05 05 05 - +33 (0)5 58 05 06 07

Réservation en ligne sur lespresdeugenie.com