

Mars

LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

L'école de cuisine



DEPUIS 2013

EUGÉNIE

2026

Avril

LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI
30	31	1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Mai

LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Juin

LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Juillet

LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Masterclass & déjeuner

Menu de Fête
Volaille en Majesté
Cuisine du Levant
Plats Signature
Zéro Viande
Cuisine Provençale

Cours Complet 3 heures

Les Sauces françaises
Végétal Plat Principal

Atelier Signature 2 heures

Les Asperges
Le Chocolat
Pâtisserie Light
Fruits d'été
Les Champignons
Légumes d'été
Sauces Light

Atelier Express 1h30

Brioche feuilletée
Le Caramel
Mon Beau Fraisier
Le Feuilletage
Dessert d'Abeilles

Stages

Les 3 cuisines et la pâtisserie de Michel Guérard 4 jours

Pain, pâtes levées et feuilletage 3 jours

Août

LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23

L'école de cuisine

DEPUIS 2013 EUGÉNIE

2026



Septembre

LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Octobre

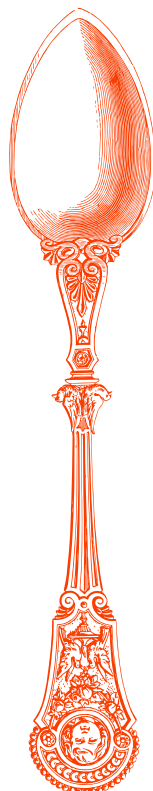
LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Novembre

LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

Décembre

LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



**nous y travaillons
encore**

Masterclass & déjeuner

Menu de Fête
Volaille en Majesté
Cuisine du Levant
Plats Signature
Zéro Viande
L'Asie du Sud-Est
Coquilles Saint-Jacques

Cours Complet 3 heures

Les Sauces françaises
Végétal Plat Principal
Fruits de Mer

Atelier Signature 2 heures

Les Ravioles
Sauces Light
Légumes d'été
Fruits d'été
Les Champignons
Le Foie Gras

Atelier Express 1h30

Dessert d'Abeilles
Le Canelé
Sauces Express
Chocolat Praliné

Stages

Pain, pâtes levées
et feuilletage
3 jours

Le cochon sans tricher
charcuterie maison
2 jours