



Cours de Cuisine
à l'Institut Michel Guérard®
Cookery Classes
At Michel Guérard Institute®

LES STAGES COOKING PROGRAMS

Les 3 Cuisines de Michel Guérard Michel Guérard's 3 Cuisines
La Cuisine Détox Detox Cuisine

LES JOURNÉES À THÈME THEMED COOKING DAYS

Best Of Michel Guérard Best Of Michel Guérard
Les Terrines et Foies Gras Terrines & Foie gras
La Pâtisserie tout en Chocolat « All Chocolate » Pastry
Fou de Homard Lobster Extravaganza
Menu de Fête Dinner Party
Œufs en Fête Œufs en Fête

2018

8 FORMATS ET THÉMATIQUES POUR 4 SAISONS
8 THEMES OVER 4 SEASONS

LES STAGES DE CUISINE

COOKING PROGRAMS

LES 3 CUISINES DE MICHEL GUÉRARD MICHEL GUÉRARD'S 3 CUISINES

- 14 heures de cours sur 5 jours •
(3 cours de cuisine - 1 cours de pâtisserie)
- 3 déjeuners-dégustation à l'école •
- 1 découverte œnologique •
au Vignoble du Château de Bachen

*Une initiation unique aux trois cuisines
– Rustique, 3 Étoiles et Minceur –
à travers une suite de recettes de saison.*

- 14-hour class on 5 days •
(3 cooking classes – 1 pastry class)
- 3 tasting lunches at the school •
- 1 oenological trip •
to the Château de Bachen Winery

*A unique initiation to the 3 cuisines
– Rustic, Michelin-starred, and Slimming –
through a succession of seasonal recipes.*



LA CUISINE DÉTOX • DETOX CUISINE

- 14 heures de cours sur 5 jours •
(3 cours de cuisine - 1 cours de pâtisserie)
- 3 déjeuners-dégustation à l'école •
- 1 cours de pilates et yoga •

*Sauces légérrissimes, eaux détox,
desserts sans gluten ni lactose...
Une vraie boîte à outils pour réaliser
cakes, quiches et crêpes.*

- 14-hour class on 5 days •
(3 cooking classes – 1 pastry class)
- 3 tasting lunches at the school •
- 1 pilates and yoga session •

*Feather-light sauces, detox waters,
lactose and gluten free desserts...
A complete toolbox to transform
your dietary habits.*

TARIFS : 880 € le stage / **250 €** par journée
à partir de **3 736 €** par personne avec hébergement 7 nuits en séjour Pure Spa,
pension complète Grande Cuisine Minceur® (soins et cours de cuisine)

RATES PER PERSON : 880 € per program / **250 €** per class
from **3 736 €** /person as part of 7-night Pure Spa stay, (Spa treatments and cooking program)

LES JOURNÉES THÉMATIQUES

COOKING DAYS

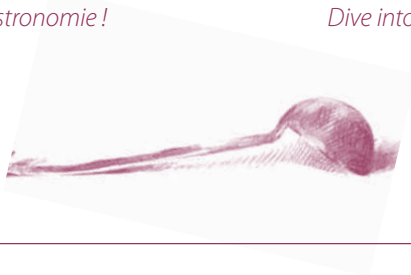
BEST OF MICHEL GUÉRARD

- 7 heures de cours •
- 1 déjeuner-dégustation à l'école •
- De 9h00 à 17h00 •

*Les recettes mythiques du Chef selon les saisons :
Oreiller moelleux aux mousserons,
Hachis Parmentier à la Truffe, Feuillantine de Poires...
Initiez-vous à la Grande Gastronomie !*

- 7-hour class •
- 1 tasting lunch at the school •
- From 9h00 to 17h00 •

*The Chef's legendary recipes, following the seasons :
Soft Pillow of Mushrooms,
Truffle Shepherd's Pie, Light Verbena Soufflé...
Dive into our gastronomic heritage !*



TARIFS : 450 € le cours

à partir de **1 306 €** par personne avec hébergement **2 nuits**, en Petite Fugue Spa (*soins et cours de cuisine*)

RATES PER PERSON : 450 € per class

From **1 306 €** /person as part of a 2-night Petite Fugue Spa stay (*spa treatments and cooking program*)



FOU DE HOMARD LOBSTER EXTRAVAGANZA

- 3h30 de cours •
- 1 déjeuner-dégustation à l'école •
- De 9h00 à 15h00 •

*Le Homard dans toute sa splendeur :
pince croustillante, bisque crémeuse, carpaccio...
Concoctez un festin !*

- 3h30 class •
- 1 tasting lunch at the school •
- From 9h00 to 15h00 •

*Lobster craving :
pincer fritter, creamy bisque and roast tail...
Let's start the feast !*

TARIFS : 280 € le cours

à partir de **1 136 €** par personne avec hébergement **2 nuits**, en Petite Fugue Spa (*soins et cours de cuisine*)

RATES PER PERSON : 280 € per class

from **1 136 €** /person as part of a 2-night Petite Fugue Spa stay (*Spa treatments and cooking program*)

LES JOURNÉES THÉMATIQUES

COOKING DAYS

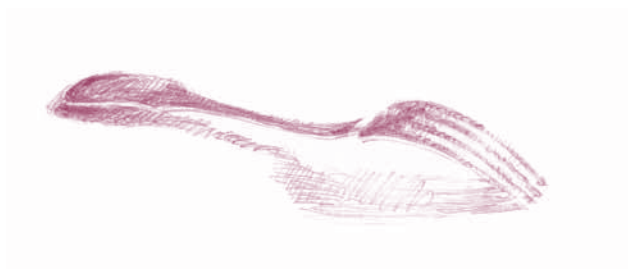
LA PÂTISSERIE TOUT EN CHOCOLAT «ALL CHOCOLATE» PASTRY

- 3h30 de cours •
- De 14h30 à 18h00 •

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

- 3h30 class •
- From 14h30 to 18h00 •

*An intense afternoon on chocolate favourites :
Soufflé, cakes, cream...*



MENU DE FÊTE • DINNER PARTY

- 3h30 de cours •
- 1 déjeuner-dégustation à l'école •
- De 9h00 à 15h00 •

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

- 3h30 class •
- 1 tasting lunch at the school •
- From 9h00 to 15h00 •

*A seasonal festive menu
– entrée, main course, dessert –
specifically designed to be recreated at home
and show off among family and friends !*



TARIFS : 250 € le cours

à partir de **1 106 €** par personne avec hébergement **2 nuits, en Petite Fugue Spa** (soins et cours de cuisine)

RATES PER PERSON : 250 € per class

from **1 106 €** /person as part of a **2-night Petite Fugue Spa stay** (Spa treatments and cooking program)

LES JOURNÉES THÉMATIQUES

COOKING DAYS



ŒUFS EN FÊTE

- 3h30 de cours •
- 1 déjeuner-dégustation à l'école •
- De 9h00 à 15h00 •

*Les bons gestes et tours de mains
sur l'Œuf dans tous ses états.
De l'œuf poché à l'œuf à la truffe...
Un clin d'œil spécial pour Pâques !*

- 3h30 class •
- 1 tasting lunch at the school •
- From 9h00 to 15h00 •

*Get the best tricks and techniques
to make eggs sublime on Easter :
Cocotte, poached,
scrambled with truffle...*

LES TERRINES & FOIES GRAS

- 3h30 de cours •
- 1 déjeuner-dégustation à l'école •
- De 9h00 à 15h00 •

*Foies gras, terrines de lapereau,
gibiers et autres pâtés chauds divins.
Un programme complet pour se délecter tout l'hiver!*

- 3h30 class •
- 1 tasting lunch at the school •
- From 9h00 to 15h00 •

*Foie gras, venison terrines,
and other warm pâtés.
A unique program to indulge during cold season!*



TARIFS : 250 € le cours

à partir de **1 106 €** par personne avec hébergement 2 nuits, en Petite Fugue Spa (*soins et cours de cuisine*)

RATES PER PERSON : 250 € per class

from **1 106 €** /person as part of a 2-night Petite Fugue Spa stay (*Spa treatments and cooking program*)

LES STAGES DE CUISINE / PROGRAMS

AVRIL / APRIL	du 23 au 27	Stage 5 J: Les 3 Cuisines de Michel Guérard
MAI / MAY	du 7 au 11	Stage 5 J: Les 3 Cuisines de Michel Guérard
JUILLET / JULY	du 9 au 13	Stage 5 J: Les 3 Cuisines de Michel Guérard
AOÛT / AUGUST	du 6 au 10	Stage 5 J: La Cuisine Detox
OCTOBRE / OCTOBER	du 29 au 2	Stage 5 J: Les 3 Cuisines de Michel Guérard

LES JOURNÉES & DEMI-JOURNÉES THÉMATIQUES / DAY & HALF-DAYS

AVRIL / APRIL	lundi 2	Œufs en Fête
	vendredi 27	Menu de Fête / <i>Dinner Party</i>
MAI / MAY	mardi 1 ^{er}	Best of Michel Guérard
	jeudi 10	La Pâtisserie tout en Chocolat / « <i>All chocolate</i> » Pastry
	vendredi 11	Fou de Homard / <i>Lobster Extravaganza</i>
	lundi 21	Menu de Fête / <i>Dinner Party</i>
JUILLET / JULY	vendredi 13	Best of Michel Guérard
AOÛT / AUGUST	vendredi 10	Menu de Fête / <i>Dinner Party</i>
NOVEMBRE / NOVEMBER	vendredi 2	Best of Michel Guérard
	samedi 10	Terrines & Foies Gras
	samedi 17	Menu de Fête / <i>Dinner Party</i>

Ce calendrier peut être modifié en fonction du nombre d'inscriptions aux diverses sessions.
Les recettes sont données à titre d'exemple.

All classes are taught in French .

For English or Russian translation services, please contact us.

This calendar may be modified depending on the attendance to each session.

Recipes may vary following the seasons.

Plus d'informations sur le contenu des stages et leurs dates sur

More information on program content and dates at

www.michelguerard.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 - Fax: +33 (0)5 58 51 10 10