



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

LES STAGES

Les 3 Cuisines de Michel Guérard
La Cuisine Détox

COOKING PROGRAMS

Michel Guérard's 3 Cuisines
Detox Cuisine

LES JOURNÉES À THÈME

Le Foie Gras dans tous ses États
Les Secrets de la Coquille Saint-Jacques
La Cuisine d'Orient
La Pâtisserie tout en Chocolat
Fou de Homard
Menu de Fête

THEMED COOKING DAYS

Foie Gras Lovers
Scallop and its secrets
Oriental Cuisine
«All Chocolate» Pastry
Lobster Extravaganza
Dinner Party

2019

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 –
Printemps, Été ou Automne... à vous de choisir !*

- 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 –
Spring, Summer or Fall... you choose !*



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 se purifier.*

- 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 **4 149 €** 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 **4 149 €** /person as part of 7-night Pure Spa stay, (Spa treatments and cooking program*)

* sur la base d'une occupation double
* on a double occupation basis

LES JOURNÉES THÉMATIQUES

COOKING DAYS

NOUVEAU
NEW

LA CUISINE D'ORIENT • ORIENTAL CUISINE

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

*De Tanger à Pondichery, laissez-vous transporter par les saveurs épicées d'Orient. Tajine de veau aux citrons verts ou crème brûlée aux épices Pondichéry...
Un large choix de recettes à tester !*

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

*From Tangier to Pondichery, bring home spicy flavours from the Orient.
Veal tajine or Pondichery crème brûlée...
Many new recipes to taste !*



TARIFS : 250 € le cours

à partir de **1 020 €** par personne avec hébergement 2 nuits, en Petite Fugue Spa (soins et cours de cuisine*)

RATES PER PERSON : 250 € per class

from **1 020 €** /person as part of a 2-night Petite Fugue Spa stay (Spa treatments and cooking program*)

NOUVEAU
NEW

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 **1 050 €** par personne avec hébergement 2 nuits, en Petite Fugue Spa (soins et cours de cuisine*)

RATES PER PERSON : 280 € per class

from **1 050 €** /person as part of a 2-night Petite Fugue Spa stay (Spa treatments and cooking program*)

* sur la base d'une occupation double
* on a double occupation basis

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...*



LE FOIE GRAS DANS TOUS SES ÉTATS FOIE GRAS LOVERS

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

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

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

*Preserved, fresh and pan-seared, in a pot-au-feu...
A unique program to indulge all year long !*



TARIFS : 250 € le cours

à partir de **1 020 €** par personne avec hébergement 2 nuits, en Petite Fugue Spa (*soins et cours de cuisine**)

RATES PER PERSON : 250 € per class

from **1 020 €** /person as part of a 2-night Petite Fugue Spa stay (*Spa treatments and cooking program**)

** sur la base d'une occupation double
* on a double occupation basis*

LES JOURNÉES THÉMATIQUES

COOKING DAYS

MENU DE FÊTE • DINNER PARTY

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

*Un menu festif de saison – 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!*



LES SECRETS DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES SCALLOP AND ITS SECRETS

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

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

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

*Croustilles, carpaccio or meunière...
Get the best tricks and techniques to make
scallops sublime.*



TARIFS : 250 € le cours

à partir de **1 020 €** par personne avec hébergement 2 nuits, en Petite Fugue Spa (soins et cours de cuisine*)

RATES PER PERSON : 250 € per class

from **1 020 €** /person as part of a 2-night Petite Fugue Spa stay (Spa treatments and cooking program*)

* sur la base d'une occupation double
* on a double occupation basis

LES STAGES DE CUISINE / PROGRAMS

AVRIL / APRIL	du 22 au 26	Stage 5 J: Les 5 Cuisines de Michel Guérard
JUILLET / JULY	du 15 au 19	Stage 5 J: Les 5 Cuisines de Michel Guérard
AOÛT / AUGUST	du 5 au 9	Stage 5 J: La Cuisine Detox
OCTOBRE / OCTOBER	du 28 au 1 ^{er}	Stage 5 J: Les 5 Cuisines de Michel Guérard

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

AVRIL / APRIL	vendredi 26	Menu de Fête / <i>Dinner Party</i>
MAI / MAY	mercredi 1 ^{er}	Foie Gras dans tous ses états / <i>Foie Gras Lovers</i>
	mercredi 8	Fou de Homard / <i>Lobster Extravaganza</i>
	jeudi 30	La Pâtisserie tout en Chocolat / « <i>All chocolate</i> » Pastry
	vendredi 31	Menu de Fête / <i>Dinner Party</i>
JUN / JUNE	lundi 10	Cuisine d'Orient / <i>Oriental Cuisine</i>
	vendredi 21	Menu de Fête / <i>Dinner Party</i>
JUILLET / JULY	vendredi 12	Fou de Homard / <i>Lobster Extravaganza</i>
	vendredi 19	Menu de Fête / <i>Dinner Party</i>
AOÛT / AUGUST	vendredi 9	Menu de Fête / <i>Dinner Party</i>
NOVEMBRE / NOVEMBER	vendredi 1 ^{er}	Foie Gras dans tous ses états / <i>Foie Gras Lovers</i>
	lundi 11	Coquille Saint-Jacques / <i>Scallop</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

lespresdeugenie.com



Les Prés d'Eugénie - Maison Guérard
40520 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