

# COURS DE CUISINE

À L'INSTITUT MICHEL GUÉRARD®



2020

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

1 DÉCOUVERTE ŒNOLOGIQUE  
AU VIGNOBLE DU CHÂTEAU DE BACHEN

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

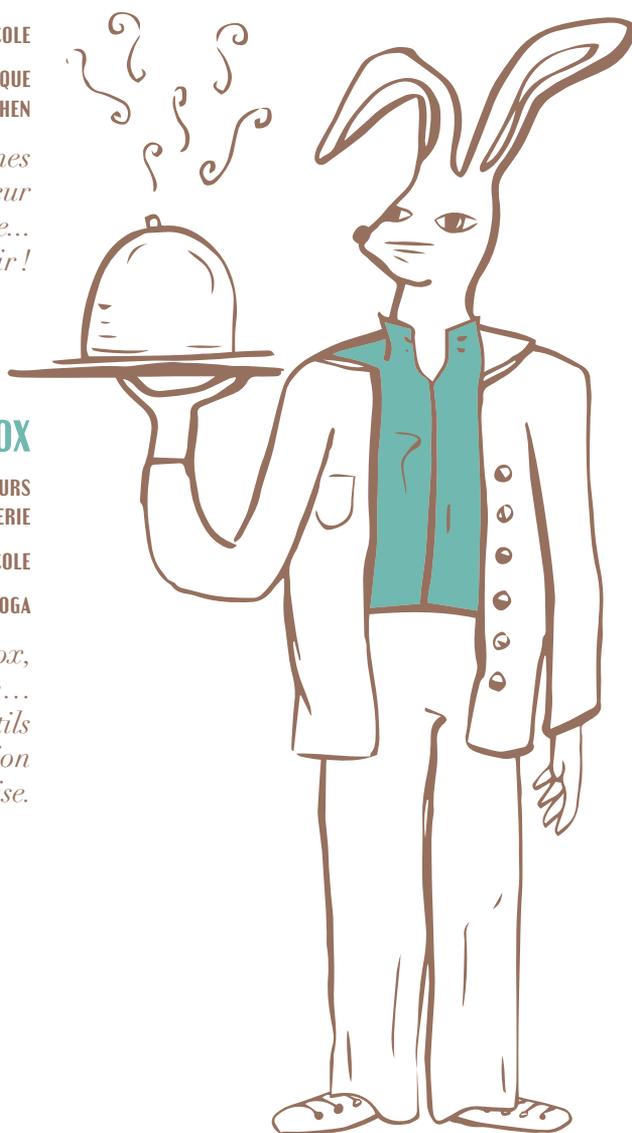
## LA CUISINE DÉTOX

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

3 DÉJEUNERS-DÉGUSTATION À L'ÉCOLE

1 COURS DE PILATES ET YOGA

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



250 € par jour - 880 € le stage

# LES JOURNÉES THÉMATIQUES

## **nouveauté** MENU G7

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

*Dégustez, vous aussi, la belle pintade des Landes préparée pour le G7 de Biarritz !*

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

## 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 !*

## FOU DE HOMARD

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

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

## CUISINE D'ÉTÉ **nouveauté**

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.*

## LA PÂTISSERIE TOUT EN CHOCOLAT

4H DE COURS

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

## 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

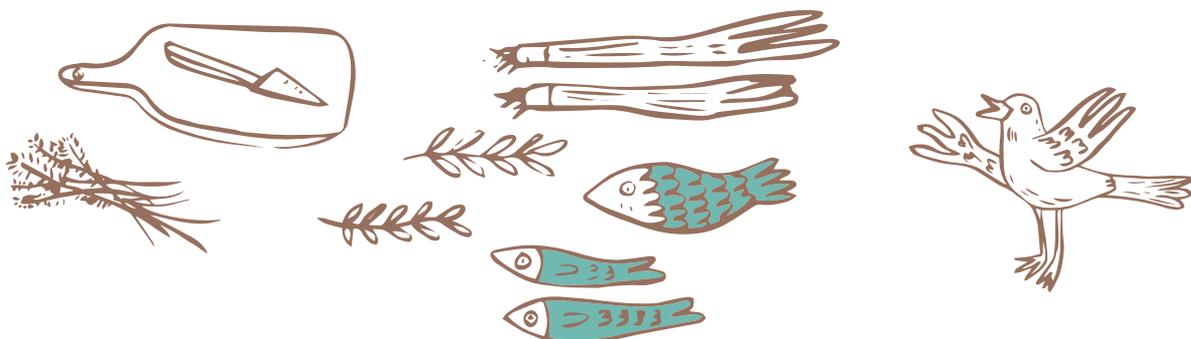
*En cromesquis, en carpaccio,  
au naturel, en meunière...  
Nos chefs vous dévoilent les 1000 et 1 façons  
d'apprêter la coquille Saint-Jacques.*

250 € par journée



# LES ATELIERS

Nouveauté



## 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 !*

### Les Gourmandises d'Enfance

*Les véritables canelés, petites madeleines,  
chouquettes et financiers...  
Réalisez en tandem ces recettes iconiques.*

\*un adulte accompagné d'un enfant, jusqu'à 15 ans

## 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.*

### Les Soufflés

*Les soufflés salés et sucrés n'auront plus de  
secrets pour vous !*

### Les Ravioles

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

90€ par atelier

# CALENDRIER

## LES STAGES DE CUISINE

AVRIL	DU 13 AU 16	Les 3 Cuisines de Michel Guérard	-
JUIN	DU 22 AU 25	Les 3 Cuisines de Michel Guérard	-
AOÛT	DU 3 AU 6	La Cuisine Detox	-
OCTOBRE	DU 26 AU 29	Les 3 Cuisines de Michel Guérard	-

## LES JOURNÉES & DEMI-JOURNÉES THÉMATIQUES

AVRIL	VENDREDI 17	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
MAI	VENDREDI 1ER	Fou de Homard	de 9h00 à 15h00
	VENDREDI 8	La Pâtisserie tout en Chocolat	de 14h00 à 18h00
	SAMEDI 9	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
	VENDREDI 22	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
JUIN	SAMEDI 20	Menu G7	de 9h00 à 15h00
JUILLET	MARDI 14	Fou de Homard	de 9h00 à 15h00
	VENDREDI 24	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
	LUNDI 27	Cuisine d'été	de 9h00 à 15h00
	MERCREDI 29	Menu G7	de 9h00 à 15h00
OCTOBRE	SAMEDI 3	Coquille Saint-Jacques	de 9h00 à 15h00
	VENDREDI 30	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
NOVEMBRE	MERCREDI 11	Foie Gras dans tous ses états	de 9h00 à 15h00

## LES ATELIERS

JUIN	LUNDI 1ER	Asperge	de 10h00 à 11h30
	LUNDI 1ER	Fraise	de 15h00 à 16h30
JUILLET	SAMEDI 25	Gâteaux de Mère Poule	de 15h00 à 16h30
	MARDI 28	Tomate	de 10h00 à 11h30
	MARDI 28	Soufflés	de 15h00 à 16h30
AOÛT	VENDREDI 7	Gourmandises d'enfance	de 15h00 à 16h30
OCTOBRE	VENDREDI 2	Champignon	de 10h00 à 11h30
	VENDREDI 2	Ravioles	de 15h00 à 16h30

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](http://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 - Fax: +33 (0)5 58 51 10 10

Réservation en ligne sur [lespresdeugenie.com](http://lespresdeugenie.com)