

COURS DE CUISINE

À L'INSTITUT MICHEL GUÉRARD®



2022

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 !*

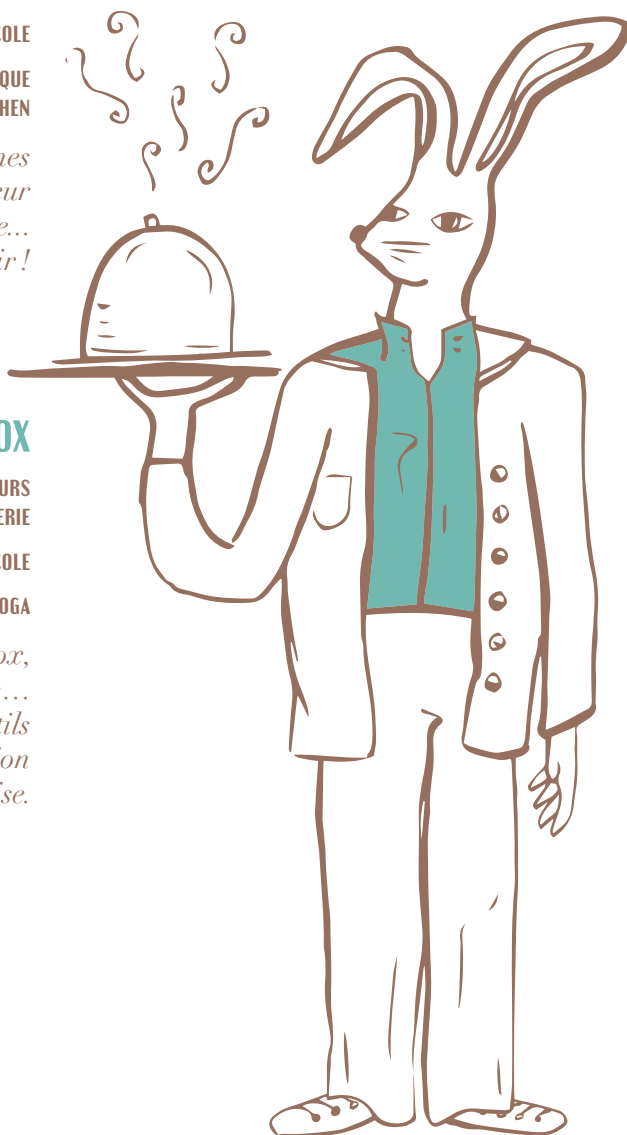
LA CUISINE DÉTOX

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

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!

FOU DE HOMARD

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

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

NOUVEAUTÉ

CUISINE SANTÉ

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

Une journée pour se former à la fabuleuse Cuisine Santé! Apprenez tours et astuces pour transformer votre cuisine quotidienne, et allier légèreté et plaisir.

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.

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

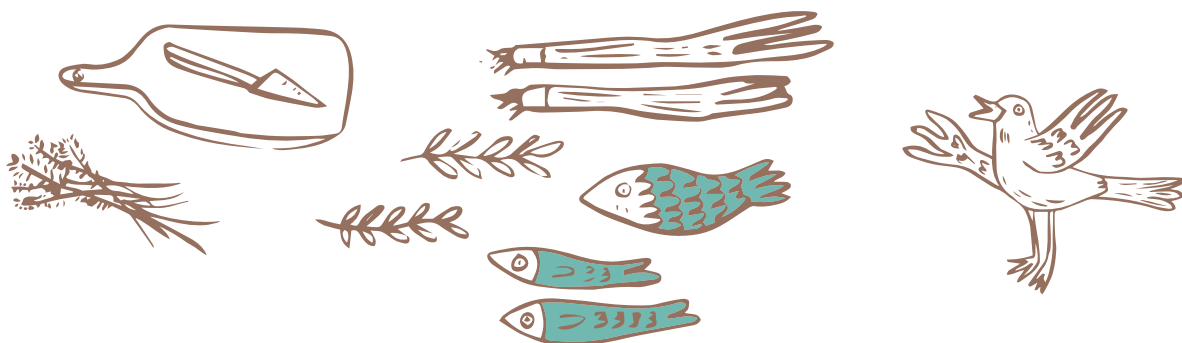
En cromesquis, en carpaccio, au naturel, en meunière... Nos chefs vous dévoilent les 1000 et 1 façons d'apprêter la coquille Saint-Jacques.

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 25 AU 28	Les 3 Cuisines de Michel Guérard	-
JUIN	DU 20 AU 23	Les 3 Cuisines de Michel Guérard	-
AOÛT	DU 1 ^{er} AU 4	La Cuisine Detox	-
OCTOBRE	DU 24 AU 27	Les 3 Cuisines de Michel Guérard	-

LES JOURNÉES & DEMI-JOURNÉES THÉMATIQUES

AVRIL	SAMEDI 16	Plats Signature	de 9h00 à 15h00
	VENDREDI 29	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
	SAMEDI 30	Fou de Homard	de 9h00 à 15h00
MAI	VENDREDI 6	La Pâtisserie tout en Chocolat	de 14h00 à 18h00
	SAMEDI 7	Plats Signature	de 9h00 à 15h00
	VENDREDI 27	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
JUIN	SAMEDI 4	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
	VENDREDI 24	Fou de Homard	de 9h00 à 15h00
JUILLET	JEUDI 14	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
	SAMEDI 16	Cuisine Santé - Nouveau	de 9h00 à 15h00
	VENDREDI 22	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
	LUNDI 25	Cuisine d'Été	de 9h00 à 15h00
	MARDI 26	Plats Signature	de 9h00 à 15h00
AOÛT	VENDREDI 5	Fou de Homard	de 9h00 à 15h00
	SAMEDI 6	Cuisine d'Été	de 9h00 à 15h00
SEPTEMBRE	SAMEDI 10	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
OCTOBRE	SAMEDI 8	Les Secrets de la Coquille Saint-Jacques	de 9h00 à 15h00
	VENDREDI 28	Les Secrets de la Coquille Saint-Jacques	de 9h00 à 15h00
	SAMEDI 29	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
NOVEMBRE	VENDREDI 11	Le Foie Gras dans tous ses états	de 9h00 à 15h00
	SAMEDI 12	Les Secrets de la Coquille Saint-Jacques	de 9h00 à 15h00
DÉCEMBRE	SAMEDI 3	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00

LES ATELIERS

MAI	JEUDI 26	Asperge	de 10h00 à 11h30
	JEUDI 26	Fraises d'Eugénie	de 15h00 à 16h30
JUILLET	SAMEDI 23	Gâteaux de Mère Poule	de 15h00 à 16h30
AOÛT	SAMEDI 20	Tomates Anciennes	de 10h00 à 11h30
	SAMEDI 20	Soufflés	de 15h00 à 16h30
OCTOBRE	SAMEDI 1 ^{er}	Champignons d'Automne	de 10h00 à 11h30
	SAMEDI 1 ^{er}	Ravioles	de 15h00 à 16h30
NOVEMBRE	MARDI 1 ^{er}	Gourmandises d'enfance et petits gâteaux	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



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