

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 OENOLOGIQUE
AU VIGNOBLE DU CHÂTEAU DE BACHEN

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

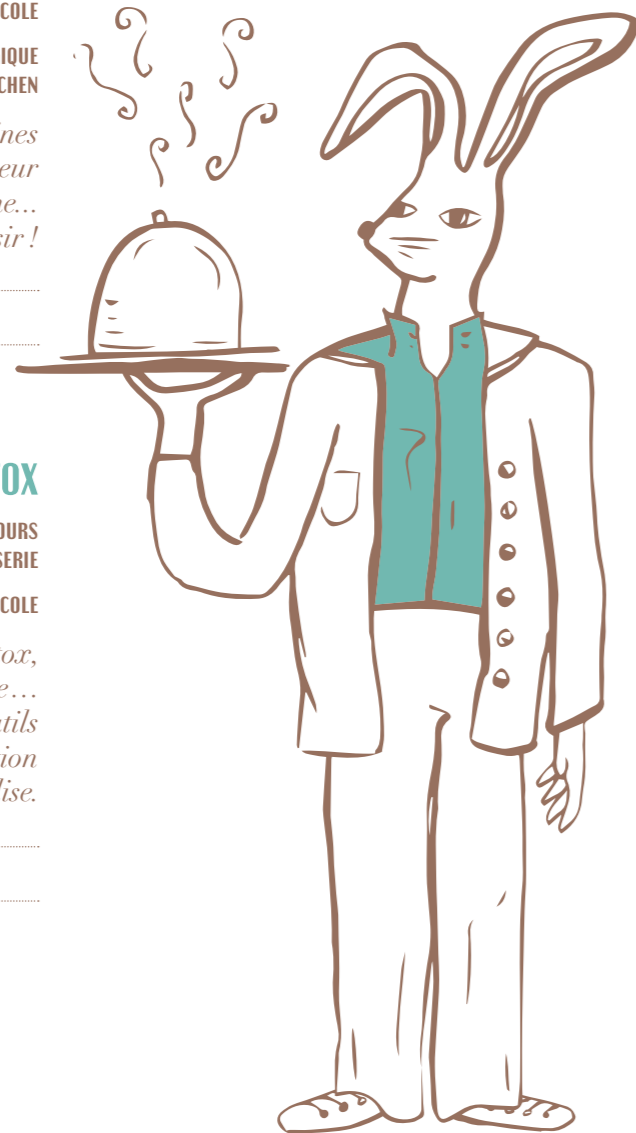
880 € le stage

LA CUISINE DÉTOX

11 HEURES DE COURS SUR 3 JOURS
2 COURS DE CUISINE - 1 COURS DE PÂTISSERIE
3 DÉJEUNERS-DÉGUSTATION À L'ÉCOLE

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

660 € le stage



250 € par jour



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

Réservation en ligne sur lespresdeugenie.com

COURS DE CUISINE

À L'INSTITUT MICHEL GUÉRARD®



2023

12 formats et thématiques pour 4 saisons

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...

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



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

95€ par atelier

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.

CALENDRIER

LES STAGES DE CUISINE

MAI	DU 2 AU 5	Les 3 Cuisines de Michel Guérard	-
JUIN	DU 19 AU 22	Les 3 Cuisines de Michel Guérard	-
JUILLET / AOÛT	DU 31 AU 2	La Cuisine Detox	-
OCTOBRE	DU 23 AU 26	Les 3 Cuisines de Michel Guérard	-

LES JOURNÉES & DEMI-JOURNÉES THÉMATIQUES

AVRIL	SAMEDI 8	Plats Signature	de 9h00 à 15h00
	SAMEDI 29	Fou de Homard	de 9h00 à 15h00
MAI	LUNDI 1 ^{er}	Cuisine Santé	de 9h00 à 15h00
	SAMEDI 6	Plats Signature	de 9h00 à 15h00
	VENDREDI 19	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
	SAMEDI 20	La Pâtisserie tout en Chocolat	de 9h00 à 15h00
	SAMEDI 27	Menu de Fête	de 14h00 à 18h00
JUIN	VENDREDI 23	Fou de Homard	de 9h00 à 15h00
JUILLET	VENDREDI 14	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
	SAMEDI 15	Cuisine Santé	de 9h00 à 15h00
	LUNDI 24	Cuisine d'Été	de 9h00 à 15h00
	MARDI 25	Plats Signature	de 9h00 à 15h00
AOÛT	VENDREDI 4	Fou de Homard	de 9h00 à 15h00
	SAMEDI 5	Cuisine d'Été	de 9h00 à 15h00
SEPTEMBRE	SAMEDI 9	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
OCTOBRE	VENDREDI 6	Les Secrets de la Coquille Saint-Jacques	de 9h00 à 15h00
	VENDREDI 27	Les Secrets de la Coquille Saint-Jacques	de 9h00 à 15h00
	SAMEDI 28	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00
NOVEMBRE	VENDREDI 10	Le Foie Gras dans tous ses états	de 9h00 à 15h00
	SAMEDI 11	Les Secrets de la Coquille Saint-Jacques	de 9h00 à 15h00
	VENDREDI 24	Cuisine Santé	de 9h00 à 15h00
DÉCEMBRE	SAMEDI 2	Menu de Fête	de 9h00 à 15h00

LES ATELIERS

MAI	JEUDI 18	Asperge	de 10h00 à 11h30
	JEUDI 18	Fraises d'Eugénie	de 15h00 à 16h30
JUILLET	SAMEDI 22	Secrets des Gâteaux de Mère Poule	de 15h00 à 16h30
AOÛT	VENDREDI 18	Tomates Anciennes	de 10h00 à 11h30
	VENDREDI 18	Soufflés	de 15h00 à 16h30
OCTOBRE	SAMEDI 7	Champignons d'Automne	de 10h00 à 11h30
	SAMEDI 7	Ravioles	de 15h00 à 16h30
NOVEMBRE	MERCREDI 1 ^{er}	Gourmandises d'Enfance	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