

COURS DE CUISINE

À L'INSTITUT MICHEL GUÉRARD®



2024

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 !*

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

660 € le stage

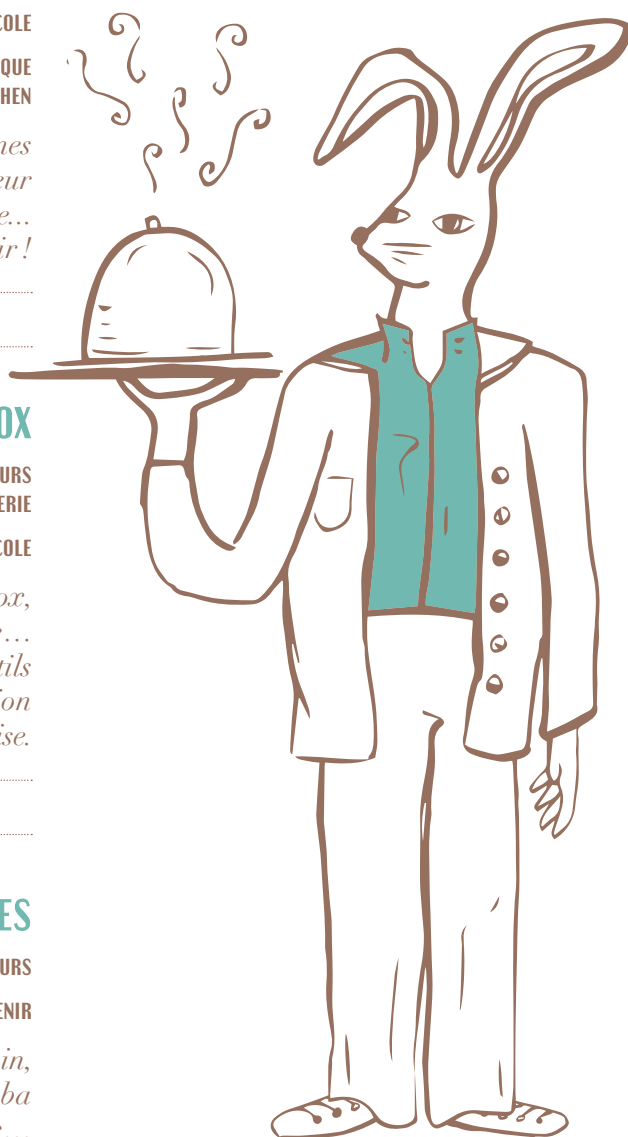
PAIN & PÂTES

10 HEURES DE COURS SUR 3 JOURS

LE CARNET DE RECETTES EN SOUVENIR

*Pain complet au levain,
baguette, feuilletage, pâte à baba
et même pâte à choux...
tous cela n'aura bientôt plus
de secrets pour vous !*

450 € le stage



250 € par jour*

* le stage sur le Pain doit se réaliser en totalité.

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.

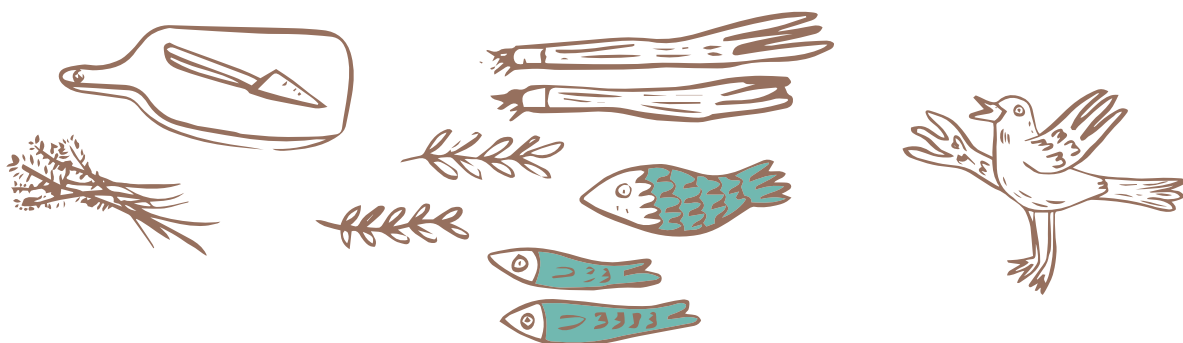
MENU VÉGÉTARIEN

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

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 !*

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.*

95 € par atelier

CALENDRIER

LES STAGES DE CUISINE

AVRIL	DU 22 AU 25	Les 3 Cuisines de Michel Guérard	-
JUIN	DU 27 AU 29	Pain, levain et pâtes feuilletées	-
AOÛT	DU 5 AU 7	La Cuisine Detox	-
OCTOBRE	DU 28 AU 31	Les 3 Cuisines de Michel Guérard	-

LES JOURNÉES & DEMI-JOURNÉES THÉMATIQUES

MARS	SAMEDI 30	Plats Signature	de 9h00 à 16h00
AVRIL	VENDREDI 26	Menu de Fête	de 9h00 à 16h00
MAI	MERCREDI 1 ^{ER}	Végétarien	de 9h00 à 16h00
	LUNDI 20	Plats Signature	de 9h00 à 16h00
	JEUDI 23	Cuisine Santé	de 9h00 à 16h00
	VENDREDI 24	La Pâtisserie tout en Chocolat	de 14h00 à 18h00
JUILLET	VENDREDI 12	Cuisine Santé	de 9h00 à 16h00
	SAMEDI 13	Menu de Fête	de 9h00 à 16h00
	LUNDI 22	Cuisine d'Été	de 9h00 à 16h00
	MARDI 23	Plats Signature	de 9h00 à 16h00
AOÛT	VENDREDI 9	Cuisine d'Été	de 9h00 à 16h00
	LUNDI 12	Fou de Homard	de 9h00 à 16h00
SEPTEMBRE	VENDREDI 6	Végétarien	de 9h00 à 16h00
	SAMEDI 7	Menu de Fête	de 9h00 à 16h00
OCTOBRE	VENDREDI 11	Cuisine Santé	de 9h00 à 16h00
	SAMEDI 12	Les Secrets de la Coquille Saint-Jacques	de 9h00 à 16h00
NOVEMBRE	VENDREDI 1 ^{ER}	Les Secrets de la Coquille Saint-Jacques	de 9h00 à 16h00
	SAMEDI 2	Menu de Fête	de 9h00 à 16h00
	SAMEDI 9	Le Foie Gras dans tous ses états	de 9h00 à 16h00
	LUNDI 11	Cuisine Santé	de 9h00 à 16h00
	VENDREDI 29	Les Secrets de la Coquille Saint-Jacques	de 9h00 à 16h00
	SAMEDI 30	Coquillages et Crustacés	de 9h00 à 16h00

LES ATELIERS

AVRIL	SAMEDI 27	Asperge	de 9h30 à 11h30
	SAMEDI 27	Artichaud	de 14h00 à 16h00
MAI	SAMEDI 25	Asperge	de 9h30 à 11h30
	SAMEDI 25	Fraises d'Eugénie	de 14h00 à 16h00
JUILLET	SAMEDI 20	Secrets des Gâteaux de Mère Poule	de 14h00 à 16h00
AOÛT	VENDREDI 2	Soufflés	de 9h30 à 11h30
	VENDREDI 2	Fraises d'Eugénie	de 14h00 à 16h00
AOÛT	JEUDI 8	Tomates	de 9h30 à 11h30
	JEUDI 8	Ravioles	de 14h00 à 16h00
OCTOBRE	MARDI 8	Ravioles	de 9h30 à 11h30
	SAMEDI 12	Champignons d'Automne	de 9h30 à 11h30

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

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