



LE CORDON BLEU®
PARIS



**LES ATELIERS
CULINAIRES**



CALENDRIER 2017

LES ATELIERS

Fondé en 1895, l'institut Le Cordon Bleu a pour mission depuis 120 ans, la transmission des techniques et des savoirs hérités des grands maîtres de la cuisine française.

Avec plus de 35 écoles implantées dans plus de 20 pays, Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, et forme 20 000 étudiants de plus de 130 nationalités différentes chaque année.

Le Cordon Bleu Paris offre un éventail d'ateliers culinaires en français et en anglais pour les passionnés de gastronomie, en individuel ou en groupe pour les amateurs ou les professionnels. Guidés par un Chef Le Cordon Bleu, ces ateliers initient aux techniques liées à la cuisine, la pâtisserie, la boulangerie et aux accords mets et vins.

Les Chefs Le Cordon Bleu sont des professionnels de l'industrie ayant diverses expériences dans le monde de la restauration : certains viennent de restaurants étoilés au Michelin, d'autres font partie des Meilleurs Ouvriers de France (MOF). Ils sont tous dédiés à la transmission de leur savoir-faire.

Rejoignez-nous sur les fronts de Seine, au sein d'un espace ultramoderne, et retrouvez le temps d'un atelier convivial le prestigieux corps enseignant Le Cordon Bleu.



CUISINE

L'ART DE CUISINER COMME UN CHEF

3 heures, démonstration 12h - 15h, 50 €

6 heures, démonstration 12h - 15h

puis pratique 15h30 - 18h30, 195 €

Ce cours de 6 heures commence par une démonstration culinaire de 3 heures, durant laquelle un Chef Le Cordon Bleu réalise plusieurs mets à déguster. Après avoir assisté à cette démonstration, le participant prépare son plat au cours d'un atelier pratique. Les techniques enseignées par le Chef durant la démonstration sont appliquées pendant l'atelier.

18 février	14 avril	21 juillet	20 octobre
3 mars	19 mai	25 août	24 novembre
31 mars	17 juin	15 septembre	7 décembre



L'ART DES SAUCES ET DES JUS

6 heures, 14h - 20h, 195 €

Le participant, guidé par un Chef Le Cordon Bleu, apprend les techniques pour préparer des sauces traditionnelles et contemporaines, comme le beurre blanc, la sauce béarnaise, la sauce vigneronne et bien d'autres...

10 février	20 mai	28 juillet	16 octobre
4 mars	29 mai	28 août	4 novembre
27 mars	9 juin	4 septembre	17 novembre
7 avril	1 juillet	16 septembre	27 novembre
5 mai	17 juillet	7 octobre	

L'ART DES SAUCES ET DES JUS

2 jours, 14h - 20h, 410 €

Le participant, guidé par un Chef Le Cordon Bleu, apprend les techniques pour préparer des sauces traditionnelles et contemporaines, comme le beurre blanc, la sauce béarnaise, la sauce vigneronne et bien d'autres... et devenir un expert en la matière.

21 - 22 avril	10 - 11 août	8 - 9 décembre
15 - 16 juin	26 - 27 octobre	



L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE

7 heures, pratique 14h - 20h

puis dégustation 20h - 21h, 245 €

Cet atelier permet de devenir un expert en spécialités régionales françaises grâce à la réalisation d'un menu complet, guidé par un Chef Le Cordon Bleu qui montre comment sublimer les saveurs d'une région française.

LA BOURGOGNE	LA PROVENCE	LA BRETAGNE
9 février	29 juin	28 septembre
	20 juillet	19 octobre
	31 août	23 novembre

L'ATELIER DU FOIE GRAS

3 heures, 14h - 17h, 195 €

Idéal pour préparer la saison des fêtes, cet atelier propose de découvrir les techniques des grands Chefs pour réaliser de bout en bout un foie gras d'exception, accompagné d'un chutney de mangue au gingembre.

3 novembre	16 décembre	18 décembre
------------	-------------	-------------

CORDON VERT, CUISINE VÉGÉTARIENNE

3 heures, 14h - 17h, 135 €

Ce cours de 3 heures met l'accent sur la préparation de recettes végétariennes goûteuses et des plats végétariens originaux. Chaque participant réalise de A à Z deux recettes, en suivant les conseils du Chef, et repart avec ses créations pour une dégustation en famille ou avec ses proches.

11 février	15 mai	18 août	20 novembre
10 mars	23 juin	22 septembre	
15 avril	26 juillet	13 octobre	

VISITE ET CUISINE DU MARCHÉ

6 heures, 8h - 14h, 210 €

En visitant un marché typique parisien, un Chef Le Cordon Bleu révèle ses secrets pour bien sélectionner les produits régionaux et saisonniers. Avec quelques achats faits sur place, les participants cuisinent à l'institut dans le cadre d'un atelier guidé pas à pas par un professionnel. Une dégustation des plats ponctue cette découverte.

12 avril	10 juin	9 septembre
13 mai	5 juillet	



PÂTISSERIE

LES CHOUX

3 heures, 10h - 13h, 115 €

Au cours de ces ateliers, les Chefs pâtisseries accompagnent les gourmets dans la préparation de choux en fonction des saisons. De la maîtrise de la pâte, la crème pâtissière, le glaçage et la cuisson, le cours passe en revue toutes les différentes étapes de la conception ainsi que toutes les astuces du Chef.

LES SECRETS DES CHOUX

10 février 18 mars 28 juillet 17 novembre
3 mars 12 mai 22 septembre

LES SECRETS DES ÉCLAIRS

18 février 16 juin 11 août 20 octobre
22 avril



L'ATELIER DES TARTES

4 heures, 14h - 18h, 145 €

Pendant cet atelier, le participant est guidé par un Chef Le Cordon Bleu de la réalisation de la pâte à la présentation des fruits choisis et la cuisson de tartes de saison.

11 mars 22 juillet 10 novembre
6 mai 2 septembre

L'ATELIER DES FINANCIERS, CAKES ET QUATRE-QUARTS

6 heures, 14h - 20h, 185 €

L'objectif de cet atelier est de transmettre, par la pratique, les techniques et secrets qui donnent ces goûts inimitables aux financiers, aux quatre-quarts et aux cakes.

24 février 20 mars 12 mai 19 août

L'ATELIER DU CHOCOLAT

4 heures, 9h - 13h, 145 €

Pendant ce cours de 4 heures dédié au chocolat, les participants apprennent à préparer des douceurs au chocolat tels que le soufflé au chocolat, les truffes au chocolat ou encore la célèbre Forêt-Noire.

11 mars 23 juin 16 septembre 15 décembre
14 avril 21 juillet 27 octobre
20 mai 26 août 4 novembre

LES MACARONS

Mythique petit gâteau rond composé de meringue à l'amande, il se déguste en toute occasion. Les participants sont guidés et conseillés pas à pas, par le Chef pâtissier Le Cordon Bleu, dans la réalisation de plusieurs goûts et saveurs différents.

LES SECRETS DU MACARON

3 heures, 10h - 13h, 115 €

4 février 6 mai 22 juillet 13 octobre
4 mars 15 mai 31 juillet 23 octobre
20 mars 3 juin 21 août 10 novembre
31 mars 12 juin 2 septembre 25 novembre
15 avril 24 juin 15 septembre 4 décembre
29 avril 10 juillet 30 septembre 16 décembre

L'ATELIER DU MACARON

6 heures, 14h - 20h, 165 €

25 février 7 juillet 21 octobre
1^{er} avril 26 août



BOULANGERIE

LA BOULANGERIE TRADITIONNELLE

Le Chef Le Cordon Bleu présente comment utiliser la levure fraîche, à distinguer les différentes qualités de farine et les diverses étapes de fabrication du pain.

Pendant ces cours, le participant prépare de bout en bout des pains aux saveurs variées et des viennoiseries.

2 jours, 14h - 20h, 460 €

17 - 18 février	1 - 2 juin	9 - 10 octobre
23 - 24 mars	3 - 4 juillet	27 - 28 novembre
6 - 7 avril	24 - 25 août	14 - 15 décembre
4 - 5 mai	25 - 26 septembre	

4 jours, 14h - 20h, 990 €

8 - 11 mars	19 - 22 juillet	15 - 18 novembre
26 - 29 avril	9 - 12 août	6 - 9 décembre
17 - 20 mai	13 - 16 septembre	
14 - 17 juin	18 - 21 octobre	



L'ATELIER DU PAIN

6 heures, 14h - 20h, 185 €

Le participant prépare de bout en bout des pains aux saveurs variées, comme les pains blancs, de campagne, au seigle, aux olives et aux tomates séchées. Au sein d'un atelier de 6 heures, le Chef Le Cordon Bleu, guide la session en partageant ses savoir-faire, tours de mains et secrets.

4 février	22 avril	10 juillet	6 octobre
25 février	13 mai	29 juillet	28 octobre
4 mars	27 mai	5 août	6 novembre
17 mars	10 juin	4 septembre	24 novembre
14 avril	26 juin	23 septembre	16 décembre

L'ATELIER DES VIENNOISERIES

6 heures, 14h - 20h, 185 €

Sur les bords de Seine, dans une salle spacieuse dotée de plans de travail indépendants, chaque participant apprend à maîtriser l'art du croissant, du pain au chocolat ainsi que des brioches à la française.

11 février	12 mai	24 juillet	7 octobre
18 mars	29 mai	19 août	30 octobre
27 mars	9 juin	28 août	10 novembre
1 ^{er} avril	24 juin	9 septembre	25 novembre
15 avril	8 juillet	22 septembre	2 décembre



ŒNOLOGIE

VOYAGE VIGNOBLE

1 jour, 8h - 20h, 225 €

Une journée en compagnie d'un expert du vin de l'institut Le Cordon Bleu permet de découvrir les différents cépages, terroirs et traditions viticoles d'une région de France, comme la Champagne, la Vallée de la Loire ou encore la Touraine. Le transport en minibus, le déjeuner et les dégustations sont inclus dans le prix. Départ de l'institut.

CHAMPAGNE

22 avril
24 juin

VAL DE LOIRE

20 mai

TOURAINES

14 octobre



ACCORDS METS ET VINS

2 heures, 19h - 21h, 85 €

Au cours de cet atelier, le participant découvre l'univers surprenant des accords mets et vins en aiguisant son palais. Cette démonstration de 2 heures réunit un Chef et un sommelier Le Cordon Bleu. Le Chef réalise plusieurs mets et le sommelier sélectionne les vins en accord avec chaque plat.

23 mars
20 avril

18 mai
22 juin

21 septembre
16 novembre

26 octobre
14 décembre

INITIATION AUX VINS ET SPIRITUEUX

Cours du soir, 2 heures par semaine pendant 7 semaines.

1 Module, 480 € - 3 Modules, 1 365 €

L'initiation aux vins et spiritueux est parfaite pour les personnes qui souhaitent explorer le monde du vin à titre personnel ou professionnel. En trois modules, les amateurs de vin acquièrent les techniques de dégustation pour apprécier pleinement le vin, ses richesses et la diversité des régions viticoles françaises. *Les cours sont disponibles à l'unité au tarif de 80 €.*

MODULE 1 " L'ESSENTIEL DU VIN "

18 avril - 30 mai

4 juillet - 14 août

MODULE 2 " VINS ET VIGNOBLES DE FRANCE "

19 avril - 31 mai

5 juillet - 16 août

MODULE 3 " L'EXPERTISE DU SOMMELIER "

20 avril - 1^{er} juin

6 juillet - 17 août

LES PETITS CORDONS BLEUS

2 heures, 14h - 16h, 80 €

Ce cours sur mesure est pour les enfants âgés de 8 à 12 ans et se déroule sous la supervision d'un Chef Le Cordon Bleu. À l'issue des ateliers, les enfants emportent leurs réalisations de cuisine ou pâtisserie. Des fêtes d'anniversaire peuvent aussi être organisées sur demande.

22 février 17 mai 9 août 25 octobre



DUO PARENTS-ENFANTS

3 heures, prix par personne

Au fur et à mesure des saisons, Le Cordon Bleu propose différents ateliers auxquels parents et enfants peuvent participer. Une expérience unique en famille pour apprendre à faire ensemble des petits pains, des œufs en chocolat ou encore des bûches de Noël.

MON PREMIER ŒUF DE PÂQUES

8 avril, 14h - 17h, **85 €**

MES PREMIERS CHOCOLATS

27 mai, 10h - 13h, **85 €**

17 juin, 10h - 13h, **85 €**

MA PREMIÈRE BÛCHE DE NOËL

15 décembre, 14h - 17h, **95 €**



DÉMONSTRATIONS

3 heures, 50 €

Calendrier et horaires sur demande

Le temps d'une démonstration de cuisine ou de pâtisserie, mettez-vous dans la peau d'un étudiant Le Cordon Bleu. Un Chef Enseignant Le Cordon Bleu explique les gestes et techniques utilisés pas à pas.

CONFÉRENCES CULINAIRES

1 heure 30, 18h30 - 20h, *gratuit*

Détails des conférences sur cordonbleu.edu/paris

Ces conférences de 1 heure et demi permettent d'interagir avec des professionnels et experts du milieu culinaire sur différents sujets : l'innovation culinaire, le futur de la gastronomie internationale, la gastronomie moléculaire, la caféologie, la photographie culinaire et bien d'autres sujets.

COURS PRIVÉ

Atelier de 3 heures

CUISINE Français **530 €**, Anglais **580 €**

PÂTISSERIE Français **430 €**, Anglais **480 €**

Prix par personne.

Les Ateliers peuvent être personnalisés et adaptés pour répondre aux demandes et exigences spécifiques des professionnels et amateurs souhaitant un cours particulier. Nous pouvons adapter vos objectifs à votre demande : perfection de techniques spécifiques, formation sur les dernières technologies ou produits, ou encore les accords mets et vins.

Vous travaillez en tête à tête avec un Chef Le Cordon Bleu lors de ce cours.



Les prix indiqués sont TTC (toutes taxes comprises).

BON CADEAU

L'univers de l'institut Le Cordon Bleu Paris, de l'expérience et du savoir-faire des Chefs Enseignants et Sommeliers est accessible via un bon cadeau. Ils sont valables pour un atelier de cuisine, de pâtisserie, de boulangerie ou d'accords mets et vins.

Les bons cadeaux sont également utilisables pour les produits gourmets et les ustensiles de La Boutique située à l'institut Le Cordon Bleu Paris. Valable 1 an.

LA BOUTIQUE

La Boutique Le Cordon Bleu propose aux férus de cuisine tout un éventail de produits gourmets, d'équipements professionnels, de livres et de cadeaux, sélectionnés par Les Chefs Le Cordon Bleu.

Le jour de l'atelier, tous les participants bénéficient de 10% de remise sur les produits Le Cordon Bleu à La Boutique (5% sur les livres).

INFORMATIONS

Le nombre de participants est limité à 16 par atelier.

Chaque personne reçoit un Certificat de Participation personnalisé.

Pour les ateliers, l'équipement est fourni à chaque participant, notamment un tablier, un torchon, un calot et un sac isotherme, sauf pour les démonstrations et conférences.

Pour la sécurité et l'hygiène, Le Cordon Bleu conseille de porter des chaussures fermées confortables, des manches longues, un pantalon long et d'attacher les cheveux.

Tous les cours sont dispensés en français et traduits consécutivement en anglais.

INSCRIPTION AUX COURS

Pour vous inscrire et découvrir les recettes de chaque atelier, nous vous invitons à vous rendre sur le site internet de l'institut, ou de nous contacter par e-mail ou téléphone.

Nous vous attendons avec le plus grand plaisir pour une expérience culinaire inoubliable !

LES COURS ONT LIEU À L'INSTITUT LE CORDON BLEU PARIS

13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris

TÉL +33 (0)1 85 65 15 75 **EMAIL** paris-ateliers@cordobleu.edu

MÉTRO LIGNE 10 : Javel ou Charles Michels **RER C** : Javel



RÉSERVATIONS :

+33 (0)1 85 65 15 75
paris-ateliers@cordobleu.edu
cordobleu.edu/paris

Les cours ont lieu à l'institut Le Cordon Bleu Paris :

13 - 15 Quai André Citroën, 75015 Paris

Métro ligne 10 : Javel / Charles Michels **Rer C :** Javel

Le Cordon Bleu se réserve le droit de modifier les tarifs et les dates des ateliers.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

 @lecordobleuparis

 @pariscordonbleu

 @lecordobleuparis

 Le Cordon Bleu Paris

 You Tube |cbeurope