

	Juillet July	Août August	Septembre September	Octobre October	Novembre November	Décembre December	Durée Duration Tarif euros HT Amount before tax
Pâtisserie ■ Pastry Valérie Lemaître • Gilles Maisonneuve • Olivier Mauron							
Les Entremets : chauds, froids, glacés <i>Desserts: hot, cold, frozen</i>				2 - 5			27 h 1 420 €
La Pâtisserie au chocolat : tartes, entremets, petits gâteaux, moelleux ... <i>Chocolat on Pastry: tarts, desserts, individual cakes, soft cakes...</i>			3 - 7				35 h 1 840 €
Tartes et Entremets Haute Couture <i>High Fashion Tarts and Sweets</i>	2 - 6				16 - 20		35 h 1 840 €
Les Bûches de Noël et Entremets festifs <i>Yule logs and festive Desserts</i>				8 - 10	26 - 28		24 h 1 260 €
Les Macarons, de 971 à ce jour <i>Macarons, from 971 to the present day</i>					26 - 28		24 h 1 260 €
Gâteaux de voyage : cakes, moelleux - réalisation et techniques de conservation <i>Soft cakes to take away: realize and preserve</i>				22 - 24			24 h 1 260 €
Pâtisseries, de la vitrine à l'assiette <i>Pastries, from the boutique window to the plate</i>			24 - 28				35 h 1 840 €
Desserts de restaurants et cafés gourmands <i>Pastries for Restaurants and Gourmet Coffee</i>				15 - 19			35 h 1 840 €
Petits gâteaux et verrines gourmandes : moderniser et valoriser l'offre en boutique <i>Individuals cakes and gourmand glasses: modernize and enhance profferfor Boutiques</i>			10 - 14			3 - 7	35 h 1 840 €
Buffets sucrés : cocktails et lunch <i>Sweet buffets: cocktails pieces and lunch</i>	9 - 13				5 - 9		35 h 1 840 €
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
Les Entremets sucrés, avec Frédéric Bourse, Chef Pâtissier de l'Ecole Lenôtre <i>Desserts, with Frédéric Bourse, Pastry Chef at Ecole Lenôtre</i>				29 - 31			24 h 1 335 €
La Pâtisserie, avec Guy Krenzer, MOF, Chef de la Création Lenôtre <i>Pastry, with Guy Krenzer, MOF, Chef of Lenôtre's creation</i>	 9 - 13						35 h 1 980 €
Desserts à l'assiette, avec Jérôme Chaucesse, MOF <i>Pastries for restaurants with Jérôme Chaucesse, MOF</i>	 2 - 6						35 h 1 980 €
La Pâtisserie esprit Concours, avec Etienne Leroy, Champion du Monde <i>Pastry for competitions with Etienne Leroy World Champion</i>	 ★ 23 - 27						24 h 1 335 €
Les petits Gâteaux de boutiques, avec Christophe Renou, MOF <i>Individual Cakes for boutiques, with Christophe Renou, MOF</i>	  20 - 24						24 h 1 335 €
La Pâtisserie événementielle, avec Franck Michel, MOF, Champion du Monde <i>Event Pastry, with Franck Michel, MOF, World Champion</i>	 ★ 6 - 10						24 h 1 335 €
Boulangerie, Viennoiserie ■ Bakery, Viennese Pastries							
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
L'art de la Boulangerie, avec Gaëtan Paris, MOF <i>High Viennese Pastry, with Gaëtan Paris, MOF</i>				En cours de programmation - Schedule in progress			32 h 1 775 €
La Haute Viennoiserie, avec Gaëtan Paris, MOF <i>High Viennese Pastry, with Gaëtan Paris, MOF</i>				En cours de programmation - Schedule in progress			32 h 1 775 €
Travail de la Glace ■ Ice Cream and frozen desserts							
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
La Glace dans tous ses états : technologie et applications, avec Gérard Taurin, MOF <i>Ice Creams and sorbets in different ways: technology and applications, with Gérard Taurin, MOF</i>	 ★			En cours de programmation - Schedule in progress			35 h 1 980 €
La Glace, avec Gérard Taurin, MOF <i>Ice Creams, with Gérard Taurin, MOF</i>	 ★ 30/07 - 03/08						35 h 1 980 €
Chocolat, Confiserie et travail du Sucre ■ Chocolate, Confectionery and Sugar Work							
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
Le travail du Sucre avec Fabien Emery, Champion d'Europe de Sucre d'Art <i>Working with Sugar with Fabien Emery, European Champion in Sugar Art</i>	 ★			En cours de programmation - Schedule in progress			24 h 1 335 €
Le travail du Sucre pour sublimer vos desserts avec Fabien Emery, Champion d'Europe de S d'Art <i>The art of working with Sugar with Fabien Emery, European Champion in Sugar Art</i>	 ★		13 - 17				35 h 1 980 €
Le Chocolat de Noël : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF <i>Christmas Chocolate: bonbons and molding with Serge Granger, MOF</i>				En cours de programmation - Schedule in progress			35 h 1 980 €
Chocolat et Confiserie avec Serge Granger, MOF <i>Chocolate and Confectionery with Serge Granger, MOF</i>				En cours de programmation - Schedule in progress			35 h 1 980 €
Cuisine ■ Cuisine Patrick Huon • Matthieu Janiec • Yann Morel							
Le Zinc du marché : les incontournables de nos ardoises, à déguster debout <i>Bar food: blackboard "musts", to eat standing up</i>	16 - 20			8 - 10		10 - 12	24 h 1 310 €
La Terre : Viandes et Volailles - choisir, préparer et cuisiner <i>Meat and Poultry - choose, prepare and cook</i>				1 - 5		3 - 7	35 h 1 910 €
La Mer : Poissons, Coquillages et Crustacés - choisir, préparer et cuisiner <i>Fish, Shellfish and Seafood - choose, prepare and cook</i>			3 - 7		5 - 9		35 h 1 910 €
Au cœur du végétal : mettre nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette <i>Veggie Spotlight: centre stage for seasonal fruits and vegetables, herbs and cereals</i>			10 - 11				16 h 875 €
Brunch et Lunch : apprendre à préparer, cuisiner et présenter un brunch complet <i>Brunch and Lunch: learn how to prepare, cook and present a complete brunch</i>	18 - 20		12 - 14				19 h 1 035 €
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
La Bistronomie, avec Jean-Michel Bannwart, MOF <i>Bistronomy by Jean-Michel Bannwart, MOF</i>					26 - 30		35 h 2 100 €
Traiteur, Charcuterie ■ Catering, Delicatessen Patrick Huon • Matthieu Janiec • Yann Morel							
Buffets traiteur : Cocktails salés de l'entrée au fromage <i>Savoury buffets: cocktails pieces from starters to cheese</i>	2 - 6		17 - 21		19 - 23		35 h 1 910 €
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
Charcuterie, des fabrications à chaque usage de consommation avec Jean-Michel Bannwart, MOF <i>Delicatessen, preparation and use with Jean-Michel Bannwart, MOF</i>					12 - 16		35 h 2 100 €
Sommellerie ■ Wines							
Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
Découverte des vins et accords avec Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000 <i>Food & Wines pairing with Olivier Poussier, 2000 World Best Sommelier</i>	 ★ 16 - 20						35 h 1 980 €

Calendrier sujet à modifications : n'hésitez pas à consulter la dernière version sur www.ecole-lenotre.com This programme may be modified: do not hesitate to download the updated version visible on www.ecole-lenotre.com



MOF : Meilleur Ouvrier de France ■ Best French Craftsman



Champion du Monde ■ World Champion



Stages se déroulant dans la nouvelle salle de cours de l'Ecole Lenôtre sur les Yachts de Paris - quai Henri IV - 75004 PARIS

Version du 01/02/2018