








Pâtisserie ■ Pastry Valérie Lemaître • Gilles Maisonneuve • Olivier Mauron

	Les Entremets : chauds, froids, glacés Desserts: hot, cold, frozen	2 - 5							27 h 1 420 €
	La Pâtisserie au chocolat : tartes, entremets, petits gâteaux, moelleux ... Chocolat on Pastry: tarts, desserts, individual cakes, soft cakes...		19 - 23				28/05 - 01/06		35 h 1 840 €
	Tartes et Entremets Haute Couture High Fashion Tarts and Desserts	8 - 12		26 - 30					35 h 1 840 €
	Les Macarons, de 971 à ce jour Macarons, from 971 to the present day		12 - 14				2 - 4		24 h 1 260 €
	Gâteaux de voyage : cakes, moelleux - réalisation et techniques de conservation Soft cakes to take away: realize and preserve	29 - 31							24 h 1 260 €
	Pâtisseries, de la vitrine à l'assiette Pastries, from the boutique window to the plate			5 - 9			11 - 15		35 h 1 840 €
	Desserts de restaurants et cafés gourmands Pastries for Restaurants and Gourmet Coffee		12 - 16				22 - 25		35 h 1 840 €
	Petits gâteaux et verrines gourmandes : moderniser et valoriser l'offre en boutique Individuals cakes and gourmand glasses: modernize and enhance profferfor Boutiques			5 - 9			25 - 29		35 h 1 840 €
	Buffets sucrés : cocktails et lunch Sweet buffets: cocktails pieces and lunch			19 - 23					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 Desserts, with Frédéric Bourse, Pastry Chef at Ecole Lenôtre	15 - 17					2 - 4		24 h 1 335 €
	Pâtisseries Signatures, avec Thierry Bamas, MOF Signatures Desserts, with Thierry Bamas, MOF						28/05-01/06		35 h 1 980 €
	La Pâtisserie française avec Etienne Leroy, Champion du Monde de Pâtisserie French Pastry with Etienne Leroy, Pastry World Champion		29/01 - 02/02						35 h 1 980 €
	Pâtisseries Classiques Lenôtre, avec Christophe Rhedon MOF Classical Lenôtre's Pastries, with Christophe Rhedon, MOF						18 - 22		35 h 1 980 €

Boulangerie, Viennoiserie ■ Bakery, Viennese Pastries

	Viennoiserie et initiation à la Boulangerie Viennese Pastry and introducing to Bakery						11 - 15		35 h 1 840 €
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 The art of Bakery, with Gaëtan Paris, MOF			13 - 15					24 h 1 330 €
	La Haute Viennoiserie, avec Gaëtan Paris, MOF High Viennese Pastry, with Gaëtan Paris, MOF			19 - 22					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 Ice Creams and sorbets in different ways: technology and applications, with Gérard Taurin, MOF		22 - 26			9 - 13		25 - 29	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 Working with Sugar with Fabien Emery, European Champion in Sugar Art		22 - 24		5 - 7				24 h 1 335 €
	Le Chocolat de Pâques : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF Easter Chocolate: bonbons and molding with Serge Granger, MOF				5 - 9				35 h 1 980 €
	Chocolat et Confiserie avec Serge Granger, MOF Chocolate and Confectionery with Serge Granger, MOF				26 - 30				35 h 1 980 €
	Bonbons Chocolat et Confiseries avec Serge Granger, MOF Chocolate bonbons and Confectionery with Serge Granger, MOF						25 - 29		35 h 1 980 €



Cuisine ■ Cuisine Patrick Huon • Matthieu Janiec • Yann Morel

	Le Zinc du marché : les incontournables de nos ardoises, à déguster debout Bar food: blackboard "musts", to eat standing up						2 - 4		24 h 1 310 €
	La Terre : Viandes et Volailles - choisir, préparer et cuisiner Meat and Poultry - choose, prepare and cook					23 - 27			35 h 1 910 €
	La Mer : Poissons, Coquillages et Crustacés - choisir, préparer et cuisiner Fish, Shellfish and Seafood - choose, prepare and cook				26/02 - 2/03				35 h 1 910 €
	Au cœur du végétal : mettre nos fruits et légumes, herbes et céréales de saison au centre de l'assiette Vegetable Spotlight: centre stage for seasonal fruits and vegetables, herbs and cereals					16 - 17			16 h 875 €
	Brunch et Lunch : apprendre à préparer, cuisiner et présenter un brunch complet Brunch and Lunch: learn how to prepare, cook and present a complete brunch					18 - 20			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 Bistronomy by Jean-Michel Bannwart, MOF				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 Savoury buffets: cocktails pieces from starters to cheese					23 - 27			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 Delicatessen, preparation and use with Jean-Michel Bannwart, MOF			5 - 9		9 - 13			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									
	Les accords Mets & Vins, avec Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000 Food & Wines pairing with Olivier Poussier, 2000 World Best Sommelier							Programmation au second semestre 2018	

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