































	Juillet July	Août August	Septembre September	Octobre October	Novembre November	Décembre December	Durée Duration Tarif euros HT Amount before tax
<b>Pâtisserie ■ Pastry</b> 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...			3 - 7				35 h 1 840 €
 Tartes et Entremets Haute Couture High Fashion Tarts and Desserts	2 - 6				12 - 16		35 h 1 840 €
 Les Bûches de Noël et Entremets festifs Yule logs and festive Desserts				8 - 10	26 - 28		24 h 1 260 €
 Les Macarons, de 1971 à ce jour Macarons, from 1971 to the present day					26 - 28		24 h 1 260 €
 Gâteaux de voyage : cakes, moelleux - réalisation et techniques de conservation Soft cakes to take away: realize and preserve				22 - 24			24 h 1 260 €
 Pâtisseries, de la vitrine à l'assiette Pastries, from the boutique window to the plate			24 - 28				35 h 1 840 €
 Desserts de restaurants et cafés gourmands Pastries for Restaurants and Gourmet Coffee				15 - 19			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			10 - 14			3 - 7	35 h 1 840 €
 Buffets sucrés : cocktails et lunch Sweet buffets: cocktails pieces and lunch	9 - 13				5 - 9		35 h 1 840 €
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> 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				29 - 31			24 h 1 335 €
 La Pâtisserie, avec Guy Krenzer, MOF, Chef de la Création Lenôtre Pastry, with Guy Krenzer, MOF, Chef of Lenôtre's creation	9 - 13						35 h 1 980 €
 La Pâtisserie esprit Concours, avec Etienne Leroy, Champion du Monde Pastry for competitions with Etienne Leroy World Champion	23 - 27				12 - 16		35 h 1 980 €
 Les Desserts à l'assiette 3 étoiles et les petits Fours, avec Jérôme Chaucesse, MOF Desserts for starred restaurants and Petits fours with Jérôme Chaucesse, MOF			24 - 28				35 h 1 980 €
<b>Boulangerie, Viennoiserie ■ Bakery, Viennese Pastries</b>							
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> 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			18 - 20				24 h 1 335 €
 La Haute Viennoiserie, avec Gaëtan Paris, MOF High Viennese Pastry, with Gaëtan Paris, MOF				15 - 18			32 h 1 775 €
<b>Travail de la Glace ■ Ice Cream and frozen desserts</b>							
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> 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			10 - 14		19 - 23		35 h 1 980 €
 La Glace, avec Gérard Taurin, MOF Ice Creams, with Gérard Taurin, MOF		30/07 - 03/08					35 h 1 980 €
<b>Chocolat, Confiserie et travail du Sucre ■ Chocolate, Confectionery and Sugar Work</b>							
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> Les Grands Noms vous livrent leurs secrets • Famous Names reveal their secret							
 Le travail du Sucre d'Art avec Fabien Emery, Champion d'Europe de Sucre d'Art Mastering the art of Sugar work with Fabien Emery, European Champion in Sugar Art				8 - 10	19 - 21		24 h 1 335 €
 Les décors en Sucre pour sublimer vos desserts avec Fabien Emery, Champion d'Europe de Sucre d'Art Desserts decorations in Sugar with Fabien Emery, European Champion in Sugar Art			13 - 17				35 h 1 980 €
 Le Chocolat de Noël : bonbons et moulages avec Serge Granger, MOF Christmas Chocolate: bonbons and molding with Serge Granger, MOF					12 - 16		35 h 1 980 €
 Chocolat et Confiserie avec Serge Granger, MOF Chocolate and Confectionery with Serge Granger, MOF				8 - 12			35 h 1 980 €
<b>Cuisine ■ Cuisine</b> 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	16 - 18			8 - 10		10 - 12	24 h 1 310 €
 La Terre : Viandes et Volailles - choisir, préparer et cuisiner Meat and Poultry - choose, prepare and cook				1 - 5		3 - 7	35 h 1 910 €
 La Mer : Poissons, Coquillages et Crustacés - choisir, préparer et cuisiner Fish, Shellfish and Seafood - choose, prepare and cook			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 Veggie Spotlight: centre stage for seasonal fruits and vegetables, herbs and cereals			10 - 11				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		12 - 14				19 h 1 035 €
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> 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 €
<b>Traiteur, Charcuterie ■ Catering, Delicatessen</b> Patrick Huon • Matthieu Janiec • Yann Morel							
 Buffets traiteur : Cocktails salés de l'entrée au fromage Savoury buffets: cocktails pieces from starters to cheese	2 - 6		17 - 21		19 - 23		35 h 1 910 €
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> 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					12 - 16		35 h 2 100 €
<b>Sommellerie ■ Wines</b>							
<b>Les Cours "Signature" ■ Chef's "Signature" courses</b> 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 Food & Wines pairing with Olivier Poussier, 2000 World Best Sommelier			16 - 18				21 h 1 360€ HT

Special conditions: For companies located out of France, details granted (upon presentation of VAT ID Number for EU members). For visitors coming from abroad and wishing to enroll for courses, tax must be included in school fees.

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

Certifié

 Datadock



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 27/03/2018