



## Les Formations de l'automne



**École  
Internationale  
de Pâtisserie  
Olivier Bajard**

Meilleur Ouvrier de France, Champion du Monde des Métiers des Desserts, Olivier Bajard

propose dans son École Internationale de Pâtisserie des formations innovantes intitulées « L'Esprit des Grands Chefs » avec de grands chefs contemporains français et étrangers pour découvrir leurs dernières créations.

• **Du 03 au 05 septembre** : Bruno Montcoudiol, MOF Pâtissier, Champion du Monde des Métiers du Dessert - Entremets, gâteaux de voyage, macarons et petits gâteaux boutique sur 3 jours soit 24 heures.

• **Du 03 au 05 septembre** : Serge Granger, MOF Chocolatier-Confiseur - Assortiment de bonbons chocolat et confiseries gourmande : 3 jours soit 24 heures.

• **Du 10 au 12 septembre** : Vincent Guerlais, Membre des Relais Desserts International, Pâtisserie Guerlais à Nantes - Assortiment varié de gourmandises chocolatées (bonbons chocolat, tablettes, bouchées chocolatées...). 3 jours soit 24 heures.

• **Du 10 au 12 septembre** : Sébastien Serveau, Chef Exécutif de la Pâtisserie-Chocolaterie Dalloyau à Paris - Pâtisseries variées : entremets, petits gâteaux, gâteaux de voyage, macarons. 3 jours soit 24 heures.

• **Du 17 au 19 septembre** : Christian Camprini, MOF Chocolatier-Confiseur - Technologie, méthode et fabrication de bonbons chocolat. 3 jours soit 24 heures.

• **Du 17 au 19 septembre** : Thierry Bamas, MOF Pâtissier, Pâtisserie Bamas à Anglet - Assortiments de pâtisseries (entremets, petits gâteaux, gâteaux de voyage, macarons, tartes de saison et autres spécialités). 3 jours soit 24 heures.

• **Du 24 au 26 septembre** : Ramon Morato, Meilleur Maître Pâtissier d'Espagne en 1997 - Créations d'entremets modernes. 3 jours soit 24 heures.

• **Du 24 au 26 septembre** : Franck Michel, MOF Pâtissier, Champion du Monde des Métiers du Dessert - Pâtisserie collection Noël 2012 et « centre de table » en chocolat. 3 jours soit 24 heures.

• **Du 1<sup>er</sup> au 4 octobre** : Carles Mampel, Chef Pâtissier de la pâtisserie Bubo à Barcelone, Membre des Relais Desserts International - Entremets, petits gâteaux, gâteaux de voyage, macarons, tartes de saison et autres spécialités - 1 journée spéciale démonstration Espagnole-Catalane avec Oriol Balaguer (Meilleur Maître Artisan Pâtissier d'Espagne). 4 jours soit 32 h.

• **Du 1<sup>er</sup> au 4 octobre** : Oriol Balaguer, Meilleur Maître Artisan Pâtissier d'Espagne - Divers assortiments de viennoiseries, pains traditionnels et autres spécialités « maison ». 1 journée spéciale démonstration Espagnole-Catalane avec Carles Mampel (Chef Pâtissier de la Pâtisserie Bubo à Barcelone - Relais Desserts International). 4 jours soit 32 heures.

• **Du 8 au 10 octobre** : Luigi Biasetto, Lauréat de la Coupe du Monde de Pâtisserie à Lyon, Pâtisserie Biasetto à Padoue (Italie) - Panetone maison, entremets, petits gâteaux boutique et de nombreuses autres spécialités Italiennes. 3 jours soit 24 heures.

• **Du 8 au 10 octobre** : Leonardo Di Carlo, Champion du Monde des Métiers du Dessert, Consultant international - Desserts et spécialités « Italiennes ». 3 jours soit 24 heures.

• **Du 15 au 17 octobre** : Sébastien Bouillet, Relais Desserts International, Pâtisserie Bouillet à Lyon - Collection originale d'entremets, petits gâteaux boutique, gâteaux de voyage, macarons... : 3 jours soit 24 heures.

• **Du 15 au 17 octobre** : Frédéric Hawecker, MOF Chocolatier-confiseur, Chocolaterie Hawecker à Chateaufort - Pâtes de fruits, liqueurs, nougats divers, caramels, fruits confits, pâte d'amande, modelages, réglisses, gélifiés, confitures, rocks, fourrés fruits, sucre paille, pralinés feuilletés, guimauves, dragées, etc. : 3 jours soit 24 heures.

• **Du 22 au 24 octobre** : Jean-François Castagné, MOF Chocolatier-Confiseur - Étude technologique, méthode et fabrication variée de bonbons chocolat et autres confiseries gourmandes : 3 jours soit 24 h.

• **Du 22 au 24 octobre** : Pierre Mirgalet, MOF Chocolatier-Confiseur, Pâtisserie Mirgalet à Gujan Mestras - Collection Noël 2012 : bonbons chocolat et autres confiseries aux couleurs festives et aux saveurs exquises. 3 jours soit 24 heures.

• **Du 29 au 31 octobre** : Camille Lesecq, Chef Pâtissier de l'hôtel Meurice à Paris - Les desserts à l'assiette : 3 jours soit 24 heures.

• **Du 29 au 31 octobre** : Yann Brys, MOF Pâtissier - Assortiments de pâtisseries raffinées (entremets, petits gâteaux, tartes de saison et autres spécialités). 3 jours soit 24 heures.

• **Du 05 au 07 novembre** : Eddie Bingham, Chef Pâtissier au Trianon Palace à Versailles - Les desserts à l'assiette : nouvelle carte Automne-Hiver. 3 jours soit 24 heures.

• **Du 05 au 07 novembre** : Julien Boutonnet, Responsable production chez Olivier Bajard - Le sucre d'art : 3 jours soit 24 heures.

• **Du 05 au 07 novembre** : Nicolas Boussin, MOF Pâtissier, Responsable du développement des produits Grand Marnier - Entremets, tartes, chocolat et autres spécialités. 3 jours soit 24 h.

• **Du 12 au 14 novembre** : Jérôme Chausse, Chef Pâtissier à l'hôtel de Crillon à Paris - Brunch sucré : viennoiseries, verrines, confiseries, pâtisseries individuelles etc. : 3 jours soit 24 h.

• **Du 19 au 21 novembre** : Olivier Bajard, Champion du Monde des Métiers du Dessert, MOF Pâtissier - Petits fours frais, secs et moelleux sur 3,5 jours soit 28 heures.

• **Du 19 au 21 novembre** : Christian Segui, MOF Charcutier-Traiteur - Produits traiteur pour vos cocktails et autres réceptions sur 3,5 jours soit 28 heures.

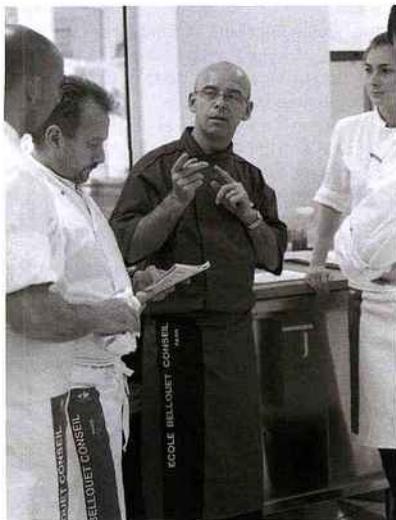
Par ailleurs, l'école a créé et mis au point un concept de formation professionnelle longue « à la carte » en fonction de la durée, des thèmes et de l'agenda du stagiaire, chaque stagiaire effectuant une période de formation pratique dans l'atelier de production le vendredi et le samedi des semaines de cours en fonction de l'organisation.

Information : École Internationale de Pâtisserie Olivier Bajard - 355 rue Docteur Parcé Zone Agrosud - 66000 Perpignan - France. Tél. +33 (0)4 68 38 78 85 - Fax : +33 (0)4 68 21 57 61 E-mail : [contact@olivier-bajard.com](mailto:contact@olivier-bajard.com) [www.olivier-bajard.com](http://www.olivier-bajard.com)



**École Gastronomique  
Bellouet Conseil de Paris**

Depuis 23 ans, l'école gastronomique Bellouet Conseil vous accueille dans ses locaux situés en plein cœur de Paris, Rue Lecourbe avec une équipe de professionnels hautement qualifiés. Sans cesse à votre écoute, en connaissance des difficultés rencontrées par nos entreprises, l'école dirigée par Jean-Michel Perruchon essaye



dans ses nouveaux cours de réaliser des recettes simples à mettre en œuvre, efficaces, rationnelles. Comme le souligne ce Meilleur Ouvrier de France Pâtissier : « aujourd'hui plus que demain, les techniques, le développement, les goûts, le matériel évoluent et nous ne pouvons rester sur les mêmes bases que précédemment ». Résultat, l'École Bellouet Conseil propose plusieurs cours nouveaux comme les cours entremets spécial Bûches, le cours de Bonbons Chocolat enrobage machine, un cours de Glace et sorbets, et deux stages de Techniques de Vente Magasin, spécial employés et spécial managers.

- **Du 03 au 05 septembre** : Salle 1 : Ambiance petits gâteaux individuels. Salle 2 : La pâtisserie de saison automne hiver. Salle 3 : Pièces montées et décor.
- **Du 10 au 12 septembre** : Salle 1 : Entremets « élégance et création », application bûches. Salle 2 : traiteur boutique. Salle 3 : Sucre d'Art, Pièces Artistiques.
- **Du 17 au 19 septembre** : Salle 1 : NOUVEAU Les créations glacées de Luc Debove, MOF Glacier 2011 et Champion du Monde de la glace, Italie 2010. Salle 2 : NOUVEAU Techniques de Vente Magasin Managers. Salle 3 : Apprenez l'art du chocolat.
- **Du 24 au 26 septembre** : Salle 2 : Entremets d'exception, application bûche. Salle 3 : Sucre Tiré. Salle 3 : Desserts de restaurant.
- **Du 1<sup>er</sup> au 3 octobre** : Salle 1 : NOUVEAU Bonbons Chocolat « Enrobage machine ». Salle 2 : Petits Fours et Macarons. Salle 3 : Les pâtes de base et leurs applications.
- **Du 8 au 11 octobre** : Salle 1 : Pièces artistiques en Chocolat.
- **Du 8 au 10 octobre** : Salle 2 : Festival de Sandwiches et Tartines. Salle 3 : Pièces montées et Décor.
- **Du 15 au 17 octobre** : Salle 1 : NOUVEAU Entremets d'Exception, application Bûches. Salle 2 : Tartes nouvelles, tartelettes et goûters. Salle 3 : Cakes et Gâteaux de Voyage.
- **Du 22 au 24 octobre** : Salle 1 : Entremets « Élégance & Création », application Bûches.

Salle 2 : Petits Gâteaux individuels « Nouvelles Tendances ».

- **Du 22 au 25 octobre** : Salle 3 : Les Centres de Table en sucre.
- **Du 29 au 31 octobre** : Salle 1 : NOUVEAU Entremets d'Exception, application Bûches ; Salle 3 : Confiserie artisanale de qualité.
- **Du 29 au 30 octobre** : Salle 4 : Festival de Macarons.
- **Du 05 au 07 novembre** : Salle 1 : La Pâtisserie de saison Automne-Hiver. Salle 4 : Sucre Tiré.
- **Du 05 au 06 novembre** : Salle 2 : NOUVEAU Techniques de vente magasin Employés.
- **Du 12 au 14 novembre** : Salle 1 : Glaces, Sorbets et Entremets Glacés. Salle 2 : Ambiance Petits Gâteaux individuels.
- **Du 12 au 15 novembre** : Salle 3 : Sucre d'Art, pièces artistiques.
- **Du 19 au 21 novembre** : Salle 1 : Entremets « Évolution », application Bûches. Salle 2 : Traiteur buffet et réception. Salle 3 : Apprenez l'art du Chocolat.
- **Du 26 au 28 novembre** : Salle 1 : Pains Spéciaux et spécialités de Viennoiseries par Ludovic Richard, MOF Boulanger. Salle 2 : La Pâtisserie classique et traditionnelle. Salle 3 : NOUVEAU Bonbons Chocolat Enrobage Machine.
- **Du 3 au 5 décembre** : Salle 1 : Tartes nouvelles, tartelettes et goûters. Salle 2 : Petits fours et macarons. Salle 3 : Confiserie artisanale de qualité.
- **Du 10 au 12 décembre** : Salle 1 : Les Pâtes de base et leurs applications. Salle 2 : Desserts de Restaurant.
- **Du 10 au 13 décembre** : Salle 3 : Les Centres de Tables en Sucre.
- **Du 17 au 19 décembre** : Salle 2 : Cakes et Gâteaux de Voyage. Salle 3 : Le Sucre Soufflé. Salle 4 : traiteur Boutique.

Information : Bellouet Conseil  
304/306 rue Lecourbe, 75015 Paris.  
Tél. 01 40 60 16 20 - Fax : 01 40 60 16 21  
Email : bellouet.conseil@wanadoo.fr  
Site web : <http://www.ecolebellouetconseil.com>  
Metro : Lourmel ligne N°8, direction Balard.



**l'Atelier  
de Formation  
Michel Cluizel**

Créé en 2008, l'Atelier de Formation Michel

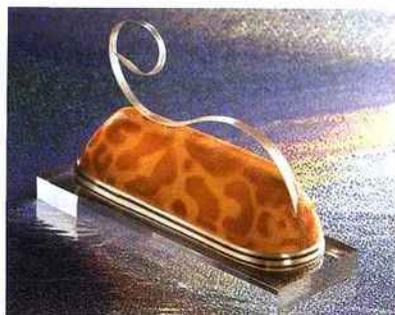
Cluizel est un laboratoire ultramoderne de 112 m<sup>2</sup> entièrement équipé. 12 postes de travail parfaitement autonomes permettent d'accueillir de petites sessions et de garantir ainsi des formations personnalisées dans une ambiance conviviale. Les stages sont animés par Philippe Parc, Champion du Monde en Pâtisserie-Chocolaterie-Glacierie et Meilleur Ouvrier de France en Pâtisserie. Il transmet sa passion pour le chocolat en s'appuyant sur une technique et un savoir-faire acquis depuis plusieurs années. Les stagiaires réalisent eux-mêmes les préparations les plus sophistiquées et notamment les décors. Ganaches, moulages de Pâques, Bonbons de Chocolat, tablettes



ou encore bûches de Noël n'ont ainsi plus de secret pour les professionnels. Les objectifs de formation sont de permettre aux stagiaires de : bénéficier des conseils et astuces d'un grand chef; perfectionner leur art; développer leur gamme de produits; découvrir des recettes créatives; renforcer leur compétitivité; satisfaire leurs clients les plus exigeants.

- **Du 10 au 12 septembre** : Bûches de Noël. Les participants auront la possibilité de découvrir de nouvelles recettes de délicieuses bûches inédites, en réalisant tous les décors sur place. Au programme également, de nombreux conseils pour savoir s'organiser pour les fêtes de fin d'année et apprendre à optimiser le stockage des produits finis.
  - **Du 05 au 07 novembre** : Petits fours frais, Macarons & Verrines. Les stagiaires seront formés au travail de goûts innovants et à l'élaboration de structures créatives pour apprendre à confectionner de surprenants buffets. Chacun pourra réaliser une trentaine de petits fours, de macarons et de verrines plus tendance les uns que les autres.
  - **Du 12 au 14 novembre** : Desserts à l'Assiette. Cette formation s'adresse tout particulièrement aux professionnels de la restauration désireux de maîtriser de nouvelles recettes et techniques originales pour présenter leurs desserts avec style. Chacun apprendra à mettre en valeur des desserts à l'assiette savoureux, chauds, froids ou glacés et acquerra des méthodes pour s'organiser plus facilement dans la mise en place et le service des desserts.
- Durée des stages : 2,5 jours, soit 21 heures du lundi au mercredi afin d'offrir la formation la plus complète possible aux participants.

Visite possible des Ateliers de fabrication de la Chocolaterie Michel Cluizel - Avenue de Conches - 27240 Damville (Normandie). L'Atelier est accessible en voiture ou en train (gare la plus proche : Evreux). 995 € HT par stage et par personne, déjeuners compris.  
Information : Atelier de Formation Michel Cluizel  
Caroline Wiart, Chargée de Formation Clients  
Av. de Conches, 27240 Damville - France.  
Tél. 02 32 67 17 98 - [caroline.wiart@cluizel.com](mailto:caroline.wiart@cluizel.com)



## Le Cordon Bleu

Fondé à Paris  
en 1895, Le

Cordon Bleu est un réseau d'écoles de cuisine et pâtisserie reconnu au niveau international. L'enseignement qui y est dispensé est basé sur une méthode progressive et intensive afin de maîtriser les bases et les techniques de la cuisine et de la pâtisserie classiques françaises. Le Cordon Bleu Paris propose des programmes de perfectionnement en pâtisserie pour des groupes de professionnels.

Ces formations ont pour mission de consolider et développer les compétences des pâtissiers de tous secteurs et de tous niveaux. Les programmes rentrent dans le cadre de la formation continue et sont réalisables sur mesure pour permettre un perfectionnement spécifique en technique de pâtisserie. Ces programmes peuvent comprendre un ou plusieurs modules thématiques comme l'art du sucre ou du chocolat, les viennoiseries, les entremets, ou encore les desserts à l'assiette. La formation est dispensée par l'équipe des chefs du Cordon Bleu Paris dans un des laboratoires de l'école. Un minimum de 10 personnes est requis pour construire un groupe.

Information : Elodie Cochetin au 01 53 68 22 71  
ou par e-mail : [ecochelin@cordobleu.edu](mailto:ecochelin@cordobleu.edu).  
Le Cordon Bleu Paris, 8 rue Léon Delhomme,  
75015 Paris. Métro Vaugirard ligne 12.



## Centre de Formation Alain Ducasse

L'école Ducasse a conçu des modules pour être intégrés sur un plateau technique par le chef de cuisine, afin d'enrichir la carte des desserts et développer le ticket moyen. La formation se déroule à Argenteuil, dans la banlieue parisienne.

- **Collection de desserts à l'assiette**, sur 4 jours / 32 heures.
- **Le chocolat, etc.** sur 2 jours / 16 heures.
- **Création en pâtisserie : boutique, traiteur, salon de thé et restaurant** sur 2 jours / 16 h.
- Et, tout nouveau, **les Fondamentaux de la Pâtisserie (pâtes, crèmes, mousses, biscuits...)** sur 2 jours / 16 heures.

Information : Tél. +33 (0)1 34 34 04 40  
mél : [adf@ad-formation.com](mailto:adf@ad-formation.com)  
site : [www.centreformation-alainducasse.com](http://www.centreformation-alainducasse.com)

## FERRANDI École Ferrandi

Fondée en 1920 par la CCI de Paris, Ferrandi, l'école française de gastronomie, a formé des générations de chefs cuisiniers et pâtissiers, de boulangers, de traiteurs, de directeurs et managers d'établissement, de chefs d'entreprises. Située au cœur historique de Paris, dans le quartier latin, elle offre une gamme de formations, allant du CAP au Bac +5, ainsi que plusieurs programmes courts de spécialisation et de reconversion pour adultes. Certains cursus en cuisine, boulangerie et pâtisserie sont dispensés en anglais pour un public international et un programme Bachelor, unique en France, complète le dispositif de formation. 1300 étudiants fréquentent annuellement les programmes et 2000 professionnels viennent s'y perfectionner. Cette amplitude de niveaux académiques, de profils, de métiers, fait la singularité de l'établissement dont le conseil d'orientation est présidé par Joël Robuchon et constitué par 27 chefs étoilés.

### L'École Ferrandi propose trois actions de formation pour adultes :

- **Des formations courtes de perfectionnement « inter-entreprises »** pour les professionnels et les débutants, 65 formations de un à quinze jours, sont présentées dans le catalogue de formation continue dans les métiers de la restauration, de la pâtisserie et de la boulangerie. Dispensées dans les locaux.
- **Des formations sur mesure « intra-entreprises »**, prestation de formation répondant à un besoin de l'entreprise, élaborée par ses experts en ingénierie pédagogique. Elle peut être dispensée aussi bien dans les locaux de l'entreprise que dans ceux de Ferrandi.
- **Des formations longues :**
- **Formations diplômantes** s'adressent aux adultes en reconversion professionnelle passant un certificat d'aptitude professionnelle : CAP cuisine, CAP boulanger ou CAP pâtissier.
- **Formations certifiantes** s'adressent aux salariés de la branche souhaitant franchir une nouvelle étape dans leur parcours en préparant le certificat de qualification professionnelle CQP chef gérant et commis de cuisine. Cette Certification est créée et délivrée par la CPNE (Commission Paritaire Nationale de l'Emploi de l'industrie hôtelière).

Contact Formations courtes pour professionnels et débutants : Florence Estager-Laurent  
Tél. 01 49 54 17 52 - [florence.estager-laurent@ccip.fr](mailto:florence.estager-laurent@ccip.fr)  
Contact pour les formations diplômantes de l'éducation nationale : CAP pâtissier et CAP boulanger : Daniela Passendji - Tél. 01 49 54 29 71 - Email : [fc-egf@ccip.fr](mailto:fc-egf@ccip.fr)

### À noter en 2013 à l'École Ferrandi :

- une initiation et découverte du Thé ;
- les Pâtisseries et gourmandises à l'heure du thé (5 jours, 35 h) ;
- les Plateaux repas et boîte à bento (3 jours, 20 h) ;
- Entremets salés (3 jours, 20 h) ;
- les Attitudes qui font vendre (2 jours, 14 h)

- ainsi que « Snacking et sandwiches » (3 jours, 20 h) ; « Tartes et tourtes salées » (2 jours, 14 h) ; « Bases de la pâtisserie - Programme intensif » sur 15 jours (105 heures) ; « Chocolat et Confiterie » (5 jours, 35 h) ; « Glaces » (4 jours - 28 h) ; « Petits pains et pains spéciaux » (3 jours, 20 h) ; « Petits gâteaux » (3 jours, 20 h) ; « Sucre d'art » (12 séances en soirée, 35 h) ; « Gestion d'un restaurant, d'une boulangerie ou d'une pâtisserie » (3 jours, 20 h). À noter également que Ferrandi prépare au CAP pâtissier, au CAP boulanger. Les candidats doivent s'inscrire et participer à une réunion d'information au cours de laquelle un dossier de candidature leur sera remis. Les dates de ces réunions sont communiquées sur le site Internet : [www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr) dans « formation adultes », rubrique « s'inscrire ». Après examen du dossier de candidature, les postulants retenus sont conviés à un entretien individuel. La session de septembre est conseillée aux candidats en reconversion professionnelle et ne justifiant pas d'expérience dans le secteur professionnel visé.

Contact : Daniel Passendji - Email : [fc-egf@ccip.fr](mailto:fc-egf@ccip.fr)  
Téléphone 01 49 54 29 71



ENSP  
ÉCOLE NATIONALE  
SUPÉRIEURE DE LA  
PÂTISSERIE

## École Nationale Supérieure de la Pâtisserie

Entremets, tartes, desserts à l'assiette, chocolats, glaces, confiseries... avec plus de 35 thèmes, l'ENSP propose des sessions courtes de 3 à 5 jours. Mais chaque année aussi, des professionnels et des étudiants du monde entier viennent s'initier ou se perfectionner aux techniques de la pâtisserie française au travers de formations intensives de 2 à 5 mois entièrement dispensées en anglais.

- **Du 10 au 12 septembre** : Bûches et entremets - Jérôme Langillier. Autour du chocolat - Sébastien Serveau
- **Du 24 au 26 septembre** : Pièces en chocolat - Stéphane Leroux MOF. Entremets et petits gâteaux - Thierry Bamas MOF. Confiterie et bonbons chocolat - Frédéric Hawecker MOF. Entremets bûches automne hiver - Bruno Montcoudiol MOF.
- **Du 1<sup>er</sup> au 3 octobre** : Desserts et petits fours de boutique et restaurant - Jérôme Chaucesse. La tentation du chocolat - Pierre Mirgallet MOF. Bûches et entremets - Jean Claude Vergne.
- **Du 8 au 10 octobre** : Desserts glacés pour Noël - Alain Chartier MOF. Chocolat et confiseries - Vincent Guerlais. Bûches - Aurélien Trottier.
- **Du 15 au 16 octobre** : Vitrines - Patricia Dhez.
- **Du 15 au 17 octobre** : Entremets et tartes - Yann Brys MOF. Bonbons et petites pièces chocolat - Serge Granger MOF. Pains viennoiserie - Gaëtan Paris MOF.
- **Du 22 au 24 octobre** : Sucre perfectionnement - Jérôme Langillier Champion du Monde. Snacking - Dominique Saugnac. Chocolat et confiserie de Noël - Michel Viollet MOF.

- **Du 29 au 30 octobre** : Bûches glacées - Frédéric Deville Champion du Monde. Charmante nougatine - Ludovic Mercier MOF. Bûches - Philippe Rigolot MOF.
- **Du 5 au 7 novembre** : Galettes et gâteaux des rois par Christophe Felder. Bûches tendances par Jérôme Langillier.
- **Du 12 au 14 novembre** : Desserts à l'assiette par Lilian Bonnefoi. Le sucre pour tous par Sébastien Serveau.
- **Du 19 au 21 novembre** : Desserts de restaurant - Laurent Jeannin.
- **Du 19 au 23 novembre** : Pâtisserie française - Marc Rivière Champion du Monde.

Information : catalogue des formations sur simple demande au :

*Glacier Formation et Conseil*  
Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

04 71 65 72 50.  
Site : [www.ensp-adf.com](http://www.ensp-adf.com)

## École Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000 et Champion du monde 2006, Stéphane Glacier a ouvert à la rentrée 2011 « Pâtisseries et Gourmandises l'école », un espace spécialement conçu pour accueillir les professionnels et les amateurs.

- **Lundi 10 et mardi 11/09** : « Entremets et petits gâteaux tout chocolat » par Jérôme Le Teuff.
- **Mercredi 12 et jeudi 13/09** : « Festival de Macarons, spécial



application dresseuse »  
par Jérôme Le Teuff.

- **Lundi 17, mardi 18 et mercredi 19/09** : « Desserts à l'assiette »

par Jérôme Chauceuse,  
chef pâtissier du Crillon.

- **Les 1<sup>er</sup>, 2 et 3 Octobre** : « Entremets de fêtes et bûches de Noël » par Yann Brys, MOF.

- **Les 8, 9 et 10/10** : « Chocolat : montages commerciaux et pièces de vitrine » par S. Leroux, MOF.

- **Les 15, 16 et 17/10** : « Bûches de Noël » par Jérôme Le Teuff ou Stéphane Glacier MOF.

- **Les 22 et 23/10** : « Cocktail salé Spécial Fêtes » par S. Chicheri.

- **Les 24 et 25/10** : « Verrines et macarons salés » par Stéphane Glacier MOF.

- **Les 29 et 30/10** : « Bûches et entremets glacés » par David Wesmaël.

- **Les 5 et 6 Novembre** :

- « Spécialités de Noël »  
par Stéphane Glacier, MOF.

- **Les 12 et 13/11** : « Galettes classiques revisitées et originales »  
par Stéphane Glacier, MOF.

Information :  
L'École « Pâtisseries et Gourmandises,  
l'école » par Stéphane Glacier  
20, rue Rouget de l'Isle  
92700 Colombes



Tél/Fax : 01 57 67 67 33  
[www.stephane-glacier.com](http://www.stephane-glacier.com)

## Atelier des Arts du Sucre Stéphane Klein

Stéphane Klein partage son savoir à son Atelier des Arts du Sucre de Belfort. Atelier qui propose des formations sur 4 thèmes différents, complémentaires et uniques à la fois.

- **Le stage sucre tiré** : un concentré des différentes techniques ;

## GLACIER FORMATION ET CONSEIL

**Stéphane Glacier**

Meilleur ouvrier de France Pâtissier



## DES STAGES CONÇUS PAR UN ARTISAN POUR DES ARTISANS



## PÂTISSERIES ET GOURMANDISES L'ÉCOLE

20, rue Rouget-de-l'Isle - 92700 COLOMBES  
Tél./Fax : +33 (0)1 57 67 67 33 - [www.stephane-glacier.com](http://www.stephane-glacier.com)

**hengel**

La performance  
à tous les degrés



WWW.HENGEL.COM

Suivez toute l'actualité Hengel  
- [blog.hengel.com](http://blog.hengel.com)  
- [facebook.com/hengelindustrie](https://facebook.com/hengelindustrie)  
- [twitter.com/hengelindustrie](https://twitter.com/hengelindustrie)

Z.A. Les berges du Rhins - 42120 Parigny - FRANCE Tél. +33 (0)4 77 23 40 00 - Fax +33 (0)4 77 23 40 09

• **Le stage sucre soufflé** : il permet d'acquérir les bases : proportions, sculpture, mise en scène d'un sujet;

• **Le stage aérographe** : de la peinture commerciale à la peinture de concours;

• **Le stage pièce artistique** : le stage préféré des stagiaires car chaque jour, ils montent en puissance jusqu'au résultat final.

Information : **Atelier des Arts du Sucre**  
Tél. +33 (0)3 84 28 06 91  
Email : [stephane.klein11@wanadoo.fr](mailto:stephane.klein11@wanadoo.fr)  
Site : <http://atelierdusucree.free.fr>



## École Lenôtre

En fondant L'École  
Lenôtre en 1971,  
Gaston Lenôtre

répond d'abord aux besoins de formation de ses propres équipes. Partager son savoir-faire, échanger, transmettre, telles sont les valeurs qui l'ont poussé à ouvrir les portes de son école aux professionnels. Aujourd'hui, ce sont plus de 3 000 stagiaires par an, hommes et femmes, venant de France et de plus de 100 pays, qui viennent approfondir leurs connaissances tant dans le domaine du sucré que du salé et s'initier à la culture de l'excellence. Sous la houlette de Philippe Gobet, MOF et Directeur de l'École Lenôtre, ce sont, au total, plus 50 de stages de perfectionnement couvrant les différents métiers de la gastronomie qui sont proposés.

De nombreux stages de courte durée (1/2 journée à 5 jours) sont proposés avec entre autres Christophe Rhedon, MOF en Pâtisserie et Champion d'Europe de Sucre d'Art, et Gérard Taurin, MOF glacier et Champion du Monde glacier, qui révèlent aux stagiaires leurs techniques les plus pointues. Jean-Michel Bannwart, MOF en Traiteur-Charcuterie, concocte, entre autres, des menus dignes des plus belles fêtes et apprend aux stagiaires à anticiper une organisation optimale du service en réception. De grands noms rejoignent l'École Lenôtre pour des cours d'exception. Côté sucré, en exclusivité pour l'École Lenôtre, **Christophe Felder** apporte son regard novateur sur les pâtisseries du 24 au 26 Septembre, **Philippe Rigollot**, MOF Pâtissier Champion du Monde, sur les pâtisseries de boutiques du 15 au 17 octobre et **Gaëtan Paris**, MOF Boulanger sur la Viennoiserie version 2012 du 12 au 14 novembre.

Par ailleurs, l'École Lenôtre propose le **Master Class, une formation professionnelle intensive** permettant à chacun d'accéder rapidement aux métiers de la cuisine et de la pâtisserie.

Cette formation se déroule en 2 étapes distinctes de 12 semaines chacune :

- **première partie** : les bases de la pâtisserie, viennoiserie, boulangerie et cuisine.
- **seconde partie** : stages à la carte, à choisir dans le « calendrier des stages ».

À l'issue des 24 semaines de formation, un examen pratique de 2 jours est validé par le Diplôme de l'École Lenôtre, véritable passeport pour les métiers de la gastronomie, tant en France qu'à l'étranger.

### • PATISSERIE :

- Du 17 au 21 septembre, et du 3 au 7/12 :

« Entremets saveurs, textures et techniques nouvelles ».

• Du 8 au 12 octobre : « Entremets de tradition et entremets d'aujourd'hui ».

• Du 15 au 19/10 et du 3 au 7/12 : « Pâtisserie autour du chocolat, entremets et gourmandises ».

• Du 5 au 9/11 : « Petits fours salés et sucrés, les incontournables ».

• NOUVEAU, du 29 au 31/10 et du 17 au 21/12 : « Fours de prestiges et fours moelleux ».

• Du 22 au 26/10 et du 19 au 23/11 : « Bûches de Noël et entremets festifs ».

• Du 10 au 12/09, du 29 au 31/10 et du 12 au 14/12 : « Les macarons, un festival de parfums ».

• Du 5 au 9/11 : « Cakes, gâteaux moelleux et gourmandises à emporter ».

• Du 5 au 9/11, et du 12 au 14/12 : « Petits gâteaux et verrines, pâtisseries individuelles pour boutiques ».

• Du 12 au 16/11 : « Les techniques de base de la pâtisserie et leurs applications ».

### • CHOCOLAT, CONFISERIE, TRAVAIL

#### DU SUCRE :

• Du 24 au 28/09 et du 12 au 16/11 : « Bonbons chocolat » selon Christophe Rhedon, MOF : intérieurs, trempage main et enrobage machine ».

• Du 8 au 12/10 : « Pièces montées et croquebouches » selon C. Rhedon, MOF.

• NOUVEAU, du 29 au 31/10 : « Décors d'entremets, Sucre et Chocolat ».

• Du 19 au 21/11 et du 17 au 19/12 : « L'Art du Sucre » avec Christophe Rhedon, MOF, Champion d'Europe de Sucre d'Art : sucre soufflé, tiré, bullé, etc.

#### • TRAVAIL DE LA GLACE :

• Du 1<sup>er</sup> au 5/10 : « La technologie de la glace et ses applications », par Gérard Taurin, MOF, Champion du Monde de Glace.

• Du 8 au 12/10 : « Glaces et entremets glacés : une collection de saveurs pour boutiques ».

#### • DESSERTS A L'ASSIETTE :

• Du 1<sup>er</sup> au 5/10 : « Desserts à l'assiette : montages rapides et facilité à l'envoi ».

• Du 22 au 26/10 : « Desserts chauds et froids pour restaurants ».

• Du 5 au 9/11 : « L'assiette et le dessert : l'art de sublimer les saveurs ».

#### • LES SIGNATURES DE CHEFS :

• Du 10 au 14 /10, la Cuisine selon Joël Robuchon, MOF.

• Les 22 et 23/10 : « Maîtriser le foie gras » par Jean-Luc Danjou, MOF.

• Du 19 au 23/11 : « la Cuisine » selon Frédéric Anton, MOF.

• Du 4 au 6/12 : « Poissons, coquillages et crustacés » par Jean-Marie Gautier, MOF.

Par ailleurs, l'École Lenôtre propose nombre de stages de cuisine, cuisine-traiteur, charcuterie et banqueting.

Toutes les informations sur le site :  
[www.ecole-lenotre.com](http://www.ecole-lenotre.com)



## Richard Conseil

Jean-Pierre  
Richard, Meilleur  
Ouvrier de

France Chocolatier Confiseur, que vous retrouvez régulièrement dans nos colonnes, propose 3 stages :

• Du 24 au 26 septembre : Optimiser le goût et prolonger la durée de vie des ganaches.

• Du 24 au 27 septembre : Optimiser le goût et prolonger la durée de vie des produits finis.

• Du 24 au 28 septembre : Optimiser le goût et prolonger la durée de vie des produits avec le logiciel Pro-Choc V5.

Information : Tél. + 33 (0)4 78 22 50 42  
Site : [www.richardconseil.com](http://www.richardconseil.com)



## Institut Gastronomie Riviera

À 55 minutes de Nice et 35 minutes de Cannes, cet Institut de formation autour des métiers de la gastronomie a été créé par Nicolas Denis, chef pâtissier depuis plus de 20 ans, et Élise Allongue décoratrice dans l'hôtellerie de luxe.

• Les 8 et 9 Octobre : « Menus de Fête » par Philippe Jego, Chef de cuisine, MOF 2000.

• Les 29 et 30 octobre : « Les Bûches et montages de Noël » par Franck Michel, MOF 2004, Champion du Monde de Pâtisserie.

• Les 5 et 6 Novembre : « La Cuisine d'Asie » par Sébastien Chambru, MOF.

• Les 19 et 20 Novembre : « Les Desserts à l'Assiette de prestige » par Eddie Benghanem, chef pâtissier du Trianon Palace de Versailles, ou comment aborder et structurer un dessert à l'assiette, les produits, les accords, l'art de la table. Travail sur les textures, le chaud, le froid, etc.

• Les 3 et 4 Décembre : « Les Gibiers et la cuisine sous-vide » par Fabien Lefevre.

• Les 17 et 18 Décembre : « Cuissons et Innovations » par Philippe Jourdin, MOF, chef au Four Seasons Genève.

Information : Tél. 06 50 73 31 23  
Site : [www.institut-gastronomie-riviera.com](http://www.institut-gastronomie-riviera.com)