



LE CORDON BLEU®
PARIS

# NOS ATELIERS
# Spécial Fêtes

2026-2027





Pour les fêtes, l'institut Le Cordon Bleu Paris &
Le Cordon Bleu Paris - Hôtel de la Marine vous proposent une série d'ateliers culinaires exceptionnels, conçus pour sublimer les produits emblématiques des repas de fête. Sous la direction de nos Chefs experts, vous apprendrez à préparer des recettes raffinées et festives mettant à l'honneur des ingrédients de choix comme la Saint-Jacques, le saumon, et la volaille farcie. Ces ateliers sont une opportunité unique de maîtriser des techniques professionnelles et de découvrir des recettes inspirantes, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Rejoignez-nous pour célébrer la *magie des fêtes !*



*Tout le détail des horaires & recettes est à retrouver sur le site internet*

# Ateliers *de Cuisine*



**LE MENU PRESTIGE : LA TRUFFE NOIRE EN FÊTE**

Apprenez à sélectionner, travailler et sublimer la truffe noire pour des réalisations gastronomiques exceptionnelles. Chaque création sera une célébration du luxe et du raffinement, avec un dîner final de dégustation.

5h, pratique, **350 €**

17 décembre 2026, 22 janvier 2027 et 18 février 2027



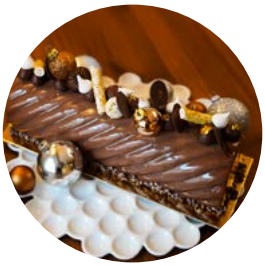
**L'ATELIER PRESTIGE : LE FOIE GRAS**

Apprenez à préparer un foie gras traditionnel d'excellence. Maîtrisez les techniques de déveinage, d'assaisonnement et de cuisson pour sublimer ce mets emblématique.

2h30, pratique, **240 €**

12 & 19 décembre 2026

# Ateliers *de Pâtisserie*



### L'ATELIER SIGNATURE : LA BÛCHE DE NOËL

Créez une bûche de Noël élégante et festive. Apprenez à préparer un biscuit léger, une garniture raffinée, et des décorations pour sublimer vos fêtes de fin d'année.

2h30, pratique, **180 €**

4, 12 & 19 décembre 2026



### MA PREMIÈRE BÛCHE DE NOËL - ATELIER ENFANT

Partagez avec votre enfant un moment savoureux en réalisant de délicieuses bûches au chocolat lors de cet atelier duo parent-enfant. Un Chef Le Cordon Bleu vous accompagne pour réaliser votre toute première bûche au chocolat.

2h30, pratique, **105 €**

16 & 19 décembre 2026







*Tout le détail des horaires est à retrouver sur le site internet*

**DÉMONSTRATION** - Un Chef explique les gestes et techniques utilisés pas à pas. La démonstration comprend également une dégustation / **Cuisine & Pâtisserie 1h - 38 €**

**ATELIER** - Atelier incluant une dégustation / **Cuisine : 2h - 120 €, 3h - 175 €**
/ **Pâtisserie : 2h - 110 €, 3h - 150 €**

# Ateliers de Cuisine

Que vous soyez un fin gourmet, que vous ayez envie de cuisiner de délicieux plats maison pour vos convives, ou que vous souhaitiez simplement vous initier à l'art de cuisiner, un Chef Le Cordon Bleu partagera avec vous ses secrets culinaires pour vos repas de fêtes.

**Cœur de saumon Bömlo « certifié Ikejime » beurre blanc aux agrumes de Provence, gnocchi étuvée aux pousses d'épinards**
*Format atelier* - **2h - 15, 17 et 24 décembre 2026 - 120 €**
*Format démonstration* - **1h - 22 et 29 décembre 2026 - 38 €**

**Saint-Jacques au beurre acidulé mangue-passion, haddock, pommes fondantes au safran, choucroute au Riesling**
*Format atelier* - **2h - 16, 19 et 27 décembre 2026 - 120 €**

**Suprême de volaille farcie à la truffe noire, sauce Albufera, légumes racines**
*Format atelier* - **3h - 16, 19, 27 et 31 décembre 2026 - 175 €**

**Ballotine de foie gras de canard, chutney de mangue au gingembre**
*Format atelier* - **3h - 19, 22, 26, 27 et 29 décembre 2026 - 190 €**

# Ateliers de Pâtisserie

Réaliser de délicates pâtisseries dans un décor et une ambiance d'exception signées Le Cordon Bleu Paris dans l'emblématique Hôtel de la Marine.

**Macarons festifs**
*Format atelier* - **2h - 23 et 28 décembre 2026**
*Format atelier* - **3h - 22, 27, 29 et 31 décembre 2026**

**Le Mont-Blanc à la crème de marrons**
*Format atelier* - **2h - 17, 26 et 30 décembre 2026**
*Format démonstration* - **2h - 16, 26 et 30 décembre 2026**

**La bûche de Noël roulée « Forêt Noire »**
*Format atelier* - **3h - 19, 24 et 30 décembre 2026**

**La bûche de Noël roulée aux fruits exotiques**
*Format atelier* - **3h - 5, 23 et 28 décembre 2026**

**Atelier Kids Friendly - 99 €**
Chocolats de Noël - **2h - 9, 19, 24 décembre 2026**
Mon premier pain d'épices - **2h - 12, 22 et 29 décembre 2026**
Choux chantilly - **2h - 16, 27, 31 décembre 2026**






**La Galette des Rois - 150 €**
*Format atelier* - **3h - Tous les samedis de janvier**

# Ateliers Dînatoires

*Une expérience inoubliable à vivre*

Chaque participant prépare l'entrée du menu sous les conseils avisés du Chef de cuisine. Une coupe de Champagne et des gougères bourguignonnes ponctuent l'atelier. Ensuite, place au souper dans la salle à manger, pour la dégustation de l'entrée préparée, suivie des différents mets salés et sucrés.

**Atelier d'1h30 suivi d'un Souper d'1h30 - 210 €**

Un forfait accord mets et vins comprenant 3 verres de 12 cl pour accompagner votre entrée, plat et dessert est proposé en supplément à 50 € (commande et règlement sur place). Une carte des vins est également disponible.

## Menu 1

**3, 17 et 28 décembre 2026**



AMUSE-BOUCHE Gougères bourguignonnes

ENTRÉE Saumon Bömlo Ikéjimé, crème de cresson de fontaine, copeaux de Boutargue-citron confit

ENTRE-PLAT Bouillon de crevettes grises à la citronnelle, raviole de gambas cébette-piment

PLAT Suprême de volaille des Landes farcie à la truffe noire, sauce Albufera, légumes racines cuits au bouillon

DESSERT Baba au vieux rhum, crème diplomate, ananas rôti entier à la vanille

GOURMANDISES

## Menu 2

**10, 23 et 30 décembre 2026**

AMUSE-BOUCHE Gougères bourguignonnes

ENTRÉE Noix de Saint-Jacques dorées au poivre Timut, beurre Champagne à la mangue et passion

ENTRE-PLAT Bouillon de crevettes grises à la citronnelle, raviole de gambas Carabineros cébette-piment

PLAT Suprême de volaille des Landes farcie à la truffe noire, sauce Albufera, légumes racines

DESSERT Mont-blanc vanille Bourbon, marron d'Ardèche, sorbet à la mandarine

GOURMANDISES

# Déjeuner & Dîner Œnologiques

Les accords mets et vins seront mis en valeur grâce à l'association d'un repas gastronomique réalisé par Chef Éric Briffard, Meilleur Ouvrier de France, avec une sélection de vins de producteurs, reflets de leurs terroirs.

**Déjeuner -** Apéritif / plat / dessert – accord mets et vins **- 1h30 - 120 €**
**4, 12, 19, 24 et 31 décembre 2026**

**Dîner -** Apéritif / entrée / plat / dessert – accord mets et vins **- 1h30 - 165 €**
**4, 5, 11, 12, 18, 19, 22, 27 et 29 décembre 2026**

## Menu Déjeuner



AMUSE-BOUCHE Gougères bourguignonnes
*Champagne Taittinger « Brut Réserve »*

PLAT Suprême de volaille des Landes farci à la truffe noire, sauce Albufera, légumes racines cuits au bouillon
*Morey-Saint-Denis 2020 David Duband*

DESSERT Mont-blanc vanille Bourbon, marron d'Ardèche, sorbet à la mandarine
*Alsace « Gewürztraminer Westhoffen » 2023 Domaine Loew*

GOURMANDISES

## Menu Dîner

AMUSE-BOUCHE Gougères bourguignonnes
*Champagne Taittinger « Brut Réserve »*

ENTRÉE Noix de Saint-Jacques dorées au poivre Timut, beurre Champagne à la mangue et passion
*Alsace « Riesling Ostenberg » 2024 Domaine Loew*

ENTRE-PLAT Bouillon de crevettes grises à la citronnelle, raviole de gambas cébette-piment

PLAT Suprême de volaille des Landes farci à la truffe noire, sauce Albufera, légumes racines cuits au bouillon
*Morey-Saint-Denis 2020 David Duband*

DESSERT Mont-blanc vanille Bourbon, marron d'Ardèche, sorbet à la mandarine
*Alsace « Gewürztraminer Westhoffen » 2023 Domaine Loew*

GOURMANDISES

# Mets & Vins : spécial Accords de fêtes

Notre Chef Sommelier vous invite à vivre une expérience œnologique exceptionnelle autour des plus beaux produits de saison.

Pensé comme un moment de partage et d'inspiration, cet atelier met à l'honneur des produits emblématiques des tables de fêtes, sublimés par la cuisine signature du Chef Éric Briffard, Meilleur Ouvrier de France 1994. Profitez d'une ambiance ludique et festive pour vous inspirer des gestes de notre Chef et découvrir les secrets des accords d'un Chef Sommelier.

Vous explorerez les interactions entre les arômes, les textures, les condiments et les vins afin de repartir avec des idées singulières et raffinées qui sublimeront vos repas de fêtes.

5 vins, 5 bouchées festives - **2h - 165 €**
**5, 11, 23 et 30 décembre 2026**

## Au menu

Huître spéciale « David Hervé » en chaud-froid à la citronnelle
*Chablis «1er cru Vaillons» 2019 William Fèvre*

Foie gras de canard doré au poivre Timut, chutney de poire,
gastrique au citron vert et gingembre
*Alsace «Bruderbach Le Menhir» 2022 Domaine Loew*

Gambas croustillantes au shiso façon Joël Robuchon,
rémoulade de céleri et pomme verte
*Champagne Taittinger «Prélude Grand Cru»*

Saumon « Ikéjimé » gravlax mariné à la betterave rouge,
au gin et aux baies de genièvre
*Chambolle Musigny 2022 Bouchard Père et Fils*

Bûche de Noël roulée inspirée de la célèbre Forêt Noire
*Maury «10 ans» Domaine MasAmiel*

*Chaque étape salée de la dégustation sera accompagnée d'un pain de seigle et d'un pain au levain naturel de notre Chef Boulanger Grégoire Bardet.*








# Plaisir d'offrir

## Offrez un Noël Gourmand

Faites briller les yeux de vos proches avec des cadeaux d'exception signés Le Cordon Bleu Paris. Découvrez notre sélection d'ateliers culinaires inoubliables, des livres de recettes emblématiques pour les passionnés de cuisine, ou encore des ustensiles et produits d'épicerie fine disponibles en boutique.

Que ce soit un atelier culinaire ou œnologique, une expérience dinatoire, un couteau d'exception ou encore une douceur gourmande, trouvez l'inspiration parfaite pour émerveiller les passionnés de cuisine de votre entourage.

## Nos Bons Cadeaux

En quête d'idées pour vos cadeaux de Noël ? Offrez un bon cadeau du montant de votre choix, valable 1 an sur toute notre gamme d'ateliers, aussi bien à l'Institut Le Cordon Bleu qu'à l'Hôtel de la Marine.



# La Boutique

Les deux boutiques Le Cordon Bleu Paris propose tout un éventail de produits gourmets, d'équipements professionnels et amateurs, de livres et de cadeaux, sélectionnés par les Chefs Le Cordon Bleu Paris.



**Béchamel**




**Ouvrages culinaires**



**Produits gourmets**



**Accessoires de cuisine**



**Objets décoratifs**



**Cadeaux enfants**

**Consultez notre catalogue en ligne et rendez-vous en boutique pour vos achats.**

**LE CORDON BLEU PARIS**

13 - 15 quai André Citroën, 75015 Paris
Métro ligne 10 : Javel-André Citroën, Charles Michels
RER ligne C : Javel
paris-ateliers@cordonbleu.edu
(+33)1 85 65 15 00

## cordonbleu.edu/paris

**LE CORDON BLEU PARIS-HÔTEL DE LA MARINE**

2 place de la Concorde, 75008 Paris
Métro ligne 1, 8, 12 : Concorde
ateliers-hoteldelamarine@cordonbleu.edu
(+33)1 59 03 50 00

## cordonbleu.edu/paris-hoteldelamarine

**Suivez-nous sur les réseaux sociaux :**

@lecordonbleuparis
@lecordonbleuhdlm

@lecordonbleuparis
@lecordonbleuhdlm

YouTube
Le Cordon Bleu Paris

Se