

Stages de perfectionnement • Calendrier • Janvier-Juillet 2010	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet
Pâtisserie Vincent Mary • Gérard Taurin, MOF • Anthony Guy • Christophe Rhedon, MOF							
Entremets de tradition et entremets d'aujourd'hui	4 au 8	22 au 26		6 au 9	10 au 12	28/06 au 2/07	
Entremets : saveurs, textures et techniques nouvelles	18 au 22		22 au 26		17 au 21		5 au 9
Pâtisserie autour du chocolat : entremets et gourmandises	11 au 15		29/03 au 2/04		3 au 7	21 au 25	
Petits fours salés et sucrés : les classiques au goût du jour	25 au 29			19 au 23	31/05 au 04/06		19 au 23
Petits fours sucrés : fours de prestige et fours moelleux		1 au 5	15 au 19	26 au 30		7 au 11	26 au 30
Les macarons : un festival de parfums	4 au 8	8 au 12	22 au 26		10 au 12	21 au 25	
Cakes, gâteaux moelleux et gourmandises à emporter	25 au 29		9 au 12		10 au 12	28/06 au 2/07	
Petits gâteaux et verrines : pâtisseries individuelles pour boutiques		1 au 5	29/03 au 2/04		25 au 28		5 au 9
Les techniques de base de la pâtisserie et leurs applications			9 au 12		17 au 21		12 au 16

Les invités exceptionnels NEW ! Les Grands Noms de la Pâtisserie vous livrent leurs secrets • *The greatest Pastry Chefs reveal their secrets*

Pâtisserie • Pastry	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet
Christophe Michalak, Champion du Monde de Pâtisserie : La pâtisserie d'aujourd'hui			15 au 16				
Arnaud Lahrer, MOF : "mes créations 2010"						7 au 9	
Christophe Felder, Chef pâtissier : "mes recettes 2010"					17 au 19		
Franck Michel, MOF, Champion du Monde de Pâtisserie : Entremets, tartes et petits gâteaux		9 au 12		27 au 30		1 au 4	
Philippe Rigollo, MOF, Champion du Monde de Pâtisserie, Chef Pâtissier du restaurant Pic*** à Valence				12 au 14			
Chocolat, Confiserie • Chocolate, Confectionery							
Thierry Atlan, MOF Chocolatier-Confiseur : Bonbons chocolat, saveurs et textures nouvelles			1 au 5	19 au 23		14 au 18	
Olivier Vidal, MOF Chocolatier-Confiseur : L'univers de la confiserie		1 au 5					26 au 30
Boulangerie • Bakery							
Frédéric Lalos, MOF : Pains de tradition, pains sur levain, sur poolish, pâte fermentée, cuisson feu de bois, four à sole ...	18 au 22		1 au 5	26 au 30		7 au 11	26 au 30
Desserts de restaurants • Plated desserts							
Philippe Moreno, Chef pâtissier du Restaurant*** Gérald Passédat : les desserts de restaurants				6 au 8			
Jérôme Oliveira, Champion du Monde de Pâtisserie, Chef pâtissier, hôtel Plaza Athénée							10 au 13

Chocolat, confiserie et travail du sucre Anthony Guy • Christophe Rhedon, MOF, Champion d'Europe de Sucre d'Art • Thierry Atlan, MOF

Bonbons chocolat selon Christophe Rhedon, MOF : fabrication des intérieurs, trempage main et enrobage machine	18 au 22	22 au 26		6 au 9		7 au 11	
L'art du travail du sucre avec Christophe Rhedon, MOF, Champion d'Europe de Sucre d'Art : sucre soufflé, tiré, bullé, ...		8 au 12		26 au 30		14 au 18	
Perfectionnement en Travail du sucre avec Christophe Rhedon, MOF, Champion d'Europe de Sucre d'Art				12 au 16			5 au 9
Pièces montées et croquembouches			15 au 19		25 au 28		19 au 23

Boulangerie, viennoiseries Philippe Boivin • Vincent Mary • Anthony Guy • Christophe Rhedon, MOF • Jean-Louis Clément, MOF

Viennoiseries et pâtes : une gamme complète de produits pour boutiques	11 au 15	22 au 26		12 au 16		14 au 18	19 au 23
Tartes, tourtes et viennoiseries salées et sucrées			22 au 26		17 au 21		5 au 9
Petits pains et viennoiseries pour hôtels et restaurants		15 au 19	29/03 au 2/04		31/05 au 04/06		12 au 16

Travail de la glace Anthony Guy • Gérard Taurin, MOF, Champion du Monde de Glace

La technologie de la glace et ses applications, avec Gérard Taurin, MOF, Champion du Monde de Glace	25 au 29		9 au 12	12 au 16	31/05 au 04/06		19 au 23
Glaces et entremets glacés pour boutiques		8 au 12			3 au 7	21 au 25	
Sculpture de glace et applications pour buffets événementiels, avec Gérard Taurin, MOF, Champion du Monde de Glace		1 au 5		6 au 9		28/06 au 2/07	

Desserts à l'assiette Vincent Mary • Anthony Guy • Christophe Rhedon, MOF

Desserts à l'assiette : montages rapides et facilité à l'envoi	18 au 22		1 au 5	19 au 23	25 au 28		12 au 16
Desserts chauds et froids pour restaurants		15 au 19	29/03 au 2/04		3 au 7	28/06 au 2/07	
L'assiette et le dessert : l'art de sublimer les saveurs		22 au 26	15 au 19	26 au 30		7 au 11	26 au 30

Les Signatures de chefs NEW ! Les Grands Noms de la gastronomie vous livrent leurs secrets • *The greatest Chefs reveal their secrets*

La Cuisine selon Frédéric Anton, MOF, Chef du Pré Catelan***, Paris			29/03 au 2/04		25 au 28	28/06 au 2/07	
Thierry Marx, Chef étoilé : Pas de conflit entre la tradition et l'innovation !				12 au 13			
Jean-Paul Jeunet, Jacques Lameloise et Emile Jung, Chefs étoilés : Cuisine émotion	En cours de programmation : nous consulter						
Les mardis d'Olivier Poussier, Chef Sommelier Lenôtre, Meilleur Sommelier du Monde 2000 : accords mets et vins					11	08	06
Pascal Niau, MOF Pâtissier : apprendre à regarder autrement la gastronomie (visuel culinaire, création, croquis, arts plastiques,)				19 au 21			
Sergio Mei, Chef Executif du Four Seasons, Milan : La cuisine italienne				27 au 29			
Jean-Marie Gautier, MOF, Chef de l'hôtel du Palais* à Biarritz	25 au 29						
Les entrées selon Joël Robuchon, MOF, Chef le plus étoilé au monde		1 au 5	15 au 19		3 au 7		5 au 9
La Cuisine selon Joël Robuchon, MOF, Chef le plus étoilé au monde	11 au 15		1 au 5	19 au 23		7 au 11	26 au 30

Cuisine, cuisine-traiteur, banqueting Jean-Bernard Fichelain • Philippe Girard • Christophe Mitray • Jean-Michel Bannwart, MOF

Les amuse-bouches et cocktails dînatoires : l'éclat des réceptions	11 au 15	22 au 26	29/03 au 2/04		25 au 28	28/06 au 2/07	
Toutes les techniques de cuisson sous vide et leurs applications en restauration			8 au 12 22 au 26		17 au 21		
Les méthodes de régénération à l'assiette pour banquets et réceptions : préparation et envoi !				12 au 16		14 au 18	
La cuisine du marché : poissons de mer et d'eau douce	25 au 29		22 au 26		3 au 7	21 au 25	
La cuisine du marché : les viandes et les volailles		8 au 12		19 au 23	31/05 au 04/06		12 au 16
Les jus, les sauces, les émulsions, les siphons et bouillons, ... et leurs applications	4 au 8		1 au 5		10 au 12		26 au 30
Maîtriser le travail du foie gras					10 au 12		5 au 7
Les plats traiteur et la cuisine à emporter pour boutiques et réceptions	4 au 8	15 au 19		6 au 9	31/05 au 04/06		19 au 23
Terrines et charcuterie de tradition : une gamme complète pour boutiques	18 au 22		15 au 19		17 au 21		12 au 16
La maîtrise des conserves : confits, stérilisation, au sel, au vinaigre, sous vide, ...		1 au 5	29/03 au 2/04			21 au 25	
Les techniques de base en cuisine et leurs applications		15 au 19		6 au 9		14 au 18	19 au 23

Traiteur en réceptions avec la complicité de Guy Krenzer, MOF, Executif Chef, et toute son équipe, bénéficiez de toute l'expertise traiteur de Lenôtre

Mise en scène et décoration de buffets par Nathalie Gendre, décoratrice événementielle et design		15 au 19		12 au 16			
Maîtriser le service en réceptions	26 au 29			13 au 16			