

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

Nos ateliers de pâtisserie du 1er semestre 2019

Animés par Alexandra Garaffi ou Stéphane Glacier, chefs pâtissiers

Disponibilités et inscriptions en ligne sur www.stephaneglacier.com – rubrique L'école > les cours amateurs

| | | |
|--|---------------------------------------|-----------------|
| La journée | COURS « APPRENEZ L'ART DE... » | 190,00 € |
| Cours pratique et théorique sur un thème technique, réparti sur une journée complète (déjeuner offert) « Pour devenir un véritable expert ! » | | |
| 3h00 | COURS PRATIQUE ADULTE | 90,00 € |
| Le chef réalise la démonstration complète de la recette et ensuite... « C'est à vous de jouer ! » Chacun, à son poste de travail équipé, reproduit la démonstration. « C'est vous le chef et vous repartez avec vos propres gourmandises ! » | | |

Vous pouvez vous inscrire sur notre site internet, par email ou par téléphone.

Seules les inscriptions réglées seront prises en compte (chèque à l'ordre de Glacier Formation, carte bleue ou paypal).

Seules les annulations plus de 72h à l'avance seront remboursables sous forme de bon cadeau.

Glacier Formation et Conseil se réserve le droit d'annuler ou de reporter sans frais un stage dans l'hypothèse où le nombre de participants inscrits était inférieur ou égal à 5.



Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

JANVIER 2019

| | | | | | |
|----------------------|-------------|----------------|------------------|---------|--|
| Samedi 12 Janvier | 14h00-17h00 | Cours pratique | Galette des rois | 90,00 € | L'épiphanie est passée, qu'à cela ne tienne ! Devenez le roi de la galette. Venez apprendre à réaliser la pâte feuilletée, la frangipane, le rayage. |
| Samedi 19 Janvier | 14h00-17h00 | Cours pratique | Macaron | 90,00 € | Le célèbre « macaron » n'aura plus de secret pour vous ! Macarons chocolat, macarons caramel <i>« Pour le plaisir ! »</i> |

FÉVRIER 2019

| | | | | | |
|----------------------|-------------|----------------|---|---------|---|
| Samedi 2 Février | 14h00-17h00 | Cours pratique | Le Courchevel (gâteau de crêpes à la framboise) | 90,00 € | NOUVEAU Sortez les poêles à crêpes, c'est la chandeleur ! Ce gâteau recouvert de crêpes sera parfait en cette journée. <i>« À la fois léger et fruité, c'est un vrai régal »</i> |
| Samedi 9 Février | 14h00-17h00 | Cours pratique | Les flans « gourmands » de Stéphane Glacier | 90,00 € | Flan vanille, flan noisette, flan caramel Recette, trucs et astuces pour réussir ce dessert mythique. <i>« Un vrai délice pour petits et grands ! »</i> |
| Samedi 16 Février | 14h00-17h00 | Cours pratique | Brioche feuilletée | 90,00 € | NOUVEAU Tout l'art de la brioche feuilletée, plus croustillante et plus gourmande. <i>« À découvrir sans attendre »</i> |
| Samedi 23 Février | 14h00-17h00 | Cours pratique | Spécialités bretonnes | 90,00 € | NOUVEAU La Bretagne, ça nous gagne ! Trois spécialités bretonnes : le sablé, le kouign-Amann et le far. <i>« Si bon qu'il ne faut pas s'en priver ! »</i> |

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

MARS 2019

| | | | | | |
|----------------|-------------|----------------------------|---|------------------------|---|
| Samedi 2 Mars | 09h00-17h00 | Cours théorique & pratique | Apprenez l'art du chocolat « Spécial décor » | 190,00 € la journée | <p><u>Matin</u> Exposé sur le cacao, sa production et sa récolte Exposé sur le chocolat, sa fabrication et ses diverses utilisations Tempérage et mise au point du chocolat <u>Pause déjeuner : 13h00 – 14h00</u> <u>Après-midi</u> Travail du chocolat Réalisation de décors en chocolat, volutes, fils etc Moulage et réalisation d'un montage humoristique. Travail du chocolat noir, lait et blanc.</p> |
| Samedi 9 Mars | 14h00-17h00 | Cours pratique | Forêt noire à ma façon | 90,00 € | L'emblématique forêt noire revisitée à ma façon avec ou sans alcool. Tous les secrets de ce grand classique. « <i>Entre tendance et tradition !</i> » |
| Samedi 16 Mars | 14h00-17h00 | Cours pratique | Brioche | 90,00 € | Brioche, kouglof, brioche tressée Recettes, trucs et astuces... « <i>Devenez le roi de la brioche !</i> » |
| Samedi 23 Mars | 14h00-17h00 | Cours pratique | Tarte boulangère aux pommes | 90,00 € | NOUVEAU Réalisée sur une base de pâte à croissant, cette tarte vous permettra de voir la confection de la pâte feuilletée levée sous un autre angle. « <i>Un véritable délice !</i> » |
| Samedi 30 Mars | 14h00-17h00 | Cours pratique | Millefeuille | 90,00 € | Découvrez tout l'art et les secrets de la pâte feuilletée ! Millefeuille vanille et praliné « <i>Incontournable !</i> » |

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

AVRIL 2019

| | | | | | |
|--------------------|-------------|----------------|------------------------------------|---------|---|
| Samedi 6 Avril | 14h00-17h00 | Cours pratique | Pâte à choux Spécial Religieuse | 90,00 € | NOUVEAU Tout l'art de ce gâteau emblématique français. Classique ou revisité, il y en aura pour tous les goûts : religieuse chocolat, religieuse noisette caramel. <i>« La vie en chou ! »</i> |
| Samedi 13 Avril | 14h00-17h00 | Cours pratique | Tarte arabica | 90,00 € | NOUVEAU Pâte sablée aux amandes, biscuit joconde café, sirop au café, crémeux au café, crème mousseline au café, glaçage caramel café, amandes bâtonnets caramélisées. <i>« Amateur de café : cette tarte est faite pour vous séduire ! »</i> |
| Samedi 27 Avril | 14h00-17h00 | Cours pratique | Cheesecake à ma façon | 90,00 € | Un grand classique revisité par Stéphane Glacier <i>« Douceur et délicatesse ! »</i> |

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

MAI 2019

| | | | | | |
|------------------|-------------|-------------------------------------|---|------------------------|--|
| Samedi 11 Mai | 09h00-17h00 | Cours théorique & pratique | Apprenez l'art des « tartes maisons » | 190,00 € la journée | <p><i>NOUVEAU</i></p> <p><u>Matin</u> Réalisation de la pâte sablée sucrée, pâte à foncer, crème d'amande, crème pâtissière, crémeux chocolat et crumble <u>Pause déjeuner : 13h00 – 14h00</u> <u>Après-midi</u> Montage de la tarte grand-mère, tarte aux pommes, tarte aux fraises et tarte chocolat Décor et finition des tartes « <i>Tout un art...</i> »</p> |
| Samedi 18 Mai | 14h00-17h00 | Cours pratique | Macaron | 90,00 € | <p>Le célèbre « macaron » n'aura plus de secret pour vous ! Macarons yuzu, macarons framboise « <i>Pour le plaisir !</i> »</p> |
| Samedi 25 Mai | 14h00-17h00 | Cours pratique | « Spécial USA » | 90,00 € | <p>Cookies, brownies, muffins, cupcakes. Les « goûters » incontournables d'outre-Manche. « <i>So good !</i> »</p> |

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

JUIN 2019

| | | | | | |
|-------------------|-------------|----------------|--|---------|--|
| Samedi 8 Juin | 14h00-17h00 | Cours pratique | Fraisier | 90,00 € | Recette, trucs et astuces du gâteau roi de l'été ! <i>« Frais et gourmand à la fois ! »</i> |
| Samedi 22 Juin | 14h00-17h00 | Cours pratique | Journée spéciale « les souvenirs d'enfance d'Alexandra » | 90,00 € | NOUVEAU Alexandra vous fait découvrir les souvenirs gourmands d'enfance de sa région natale. : préfou traditionnel et revisité, gâteau nantais, galette vendéenne. <i>« Souvenirs, souvenirs ! »</i> |
| Samedi 29 Juin | 14h00-17h00 | Cours pratique | L'entremets pâtissier « Fraicheur du sous bois » | 90,00 € | Un pain de Gênes citron vert, une bavaroise vanille citron vert, un confit de fruits rouges et un glaçage mangue. Cet entremets saura vous donner par sa légèreté une idée pour votre récolte fruitée. <i>« Du soleil à chaque bouchée ! »</i> |

Stéphane Glacier

Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

JUILLET 2019

| | | | | | |
|---------------------|-------------|-------------------------------------|---|----------|---|
| Samedi 6 Juillet | 09h00-17h00 | Cours théorique & pratique | Apprenez l'art des croquembouches | 190,00 € | <p><u>Matin</u> Le travail de la nougatine, la pâte à choux, La crème pâtissière, la glace royale, Les décors en sucre <u>Pause déjeuner : 13h00 – 14h00</u> <u>Après-midi</u> Garnissage et glaçage des choux Montage du croquembouche Décor et finition du croquembouche « <i>Tout un art, et vous en deviendrez le spécialiste !</i> »</p> |
|---------------------|-------------|-------------------------------------|---|----------|---|

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux



Stéphane Glacier,
Artisan pâtissier engagé



[stephaneglacierofficiel](#)