

Cours Pratiques  
de Perfectionnement  
*Année 2016*





## CHOCOLAT AU LAIT ALUNGA™

Un chocolat de couverture au lait 41 % peu sucré au goût puissant de cacao et de lait. Alunga™ est créé avec des fèves de cacao issues de la nouvelle méthode Q-Fermentation™ qui révèle des saveurs plus pures et plus intenses.

**NOUVEAU PACKAGING  
POUR UNE PROTECTION OPTIMUM DES SAVEURS**

- / Sac refermable grâce à un zip.
- / 100 % barrière étanche à l'air et à l'humidité.
- / Excellent maintien du sac.



BARRY CALLEBAUT  
5 Boulevard Michelet - 78250 Hardricourt  
Tel : 01 30 22 84 00 - [www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)



Jean-Michel Perruchon  
Directeur de l'École Bellouet Conseil,  
Meilleur Ouvrier de France,

## *Chers collègues,*

La pâtisserie Française continue de progresser dans l'hexagone, et aussi au-delà de nos frontières. Les techniques de réalisations, d'assemblages, les alliances de parfums, les décorations et finitions ne cesse d'avancer. Toute l'équipe Bellouet Conseil souhaite vous aider et vous accompagner sur cette voie.

Pour cette nouvelle année 2016, nous avons choisi de vous présenter 3 cours nouveaux. Comme tous les ans, notre cours de chocolat spécial Pâques vous permettra de proposer à votre clientèle de nouveaux sujets de Pâques, pour animer vos vitrines et développer vos ventes de chocolat à cette période.

Nous avons aussi pensé à vos ventes du début de semaine, et aux saisons, pour vous proposer un cours spécial tartes rustiques et modernes à la fois en travaillant avec les fruits du moment, et des montages originaux.

Enfin pour les fêtes, les réceptions et vos buffets, un cours spécial Petits fours, avec des montages rapides, originaux et simples pour votre mise en place, et bien sûr des garnitures de macarons nouvelles.

Il est indispensable de continuer de se former, de faire progresser, de répondre à la demande de la clientèle toujours plus exigeante.

Nous espérons vous avoir donné l'envie de franchir le pas et de venir rejoindre, comme les nombreux professionnels qui nous font confiance depuis des années.

Toute l'équipe Bellouet conseil et moi-même se ferons un plaisir de vous accueillir à l'école tout au long de cette année.

Bien cordialement



# Les professeurs de l'École

---



Jean-Michel Perruchon



Johann Martin



Olivier Levanti



Alexandre Paisant



Franck Colombié



David Bonet





La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie  
*The best signature for Gastronomy*



PREMIUM GASTRONOMIE - 70220 Fougerolles - France  
 Ligne directe : 33 (0)3 84 49 66 12 - Fax : 33 (0)3 84 49 56 78  
[www.premiumgastronomie.com](http://www.premiumgastronomie.com)



# Semi-confits orange et citron



Un goût  
fruité intense

100% d'origine  
naturelle

•  
Moins de sucre

•  
Prêt à l'emploi



les vergers  
boiron

zéro compromis,  
100% goût.

[my-vb.com](http://my-vb.com)



## *Nos intervenants extérieurs*



**Arnaud Larher**  
M.O.F. pâtissiers



**Yann Brys**  
M.O.F. pâtissiers



**Guillaume  
Mabillean**  
M.O.F. Pâtissier



**Quentin Bailly**  
Champion du Monde  
de la Pâtisserie Lyon 2013



**Frédéric  
Hawecker**  
M.O.F. Chocolatier



**Ludovic Richard**  
M.O.F. Boulanger



**Philippe Oléron**  
Maître Cuisinier



**Mathieu Barriquault**  
Spécialiste  
en Technologie

# Les cours pratiques...

---

## *Entremets*

---

### **ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATIONS »**

Devant une demande de nos élèves, nous proposons un cours de 10 entremets nouveaux adaptés aux saisons printemps été, automne hiver et surtout du temps consacré qu'aux décors spéciaux, chocolat, guimauves, fruits... Enfin un cours sur le décor et les techniques de présentations d'entremets

### **ENTREMETS « D'EXCEPTION »**

Venez découvrir les dernières créations de l'école, avec toujours l'expérience de nos formateurs, une nouvelle gamme de 11 entremets vous sera démontrée, des décors très modernes, des parfums classiques, original dans leurs associations et dans les mélanges.

### **ENTREMETS « ÉVOLUTION »**

Une gamme de 10 entremets rationnels et plus rapides dans les montages. Des parfums plutôt classiques, avec quelques originalités, des finitions et décors appropriés pour faciliter le travail en laboratoire et la vente en magasin.

### **SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL**

Une gamme de 12 bûches de Noël, spécialement réalisée pour la circonstance. Quelques bûches classiques roulées, bûches chocolat, fruits de saison, décors pour Noël. Le cours pour bien préparer les fêtes de fin d'année.

## *Petits gâteaux*

---

### **PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »**

Tout une gamme de petits gâteaux individuels, que vous pourrez décliner au fil des saisons avec des parfums du moment, les fruits exotiques et fruits rouges pour l'été ainsi que fruits secs et chocolat pour la saison d'automne et hiver. Avec toujours des décors newlook.

### **PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « CRÉATIONS BOUTIQUE »**

Toujours des nouveautés, cette nouvelle gamme est basée sur des parfums d'actualité, des montages plus simples, des séries en cadre pour vous permettre réaliser également vos entremets et de rationaliser d'avantage votre travail. Montages plus rapides et plus efficaces.

### **AMBIANCE PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS**

Une gamme de 12 petits gâteaux très moderne, dans le look et la finition, des techniques spéciales de pâte à choux en tube, sucettes, et autres formes. Pour ceux qui aiment le design.

### **PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS NOUVELLES TENDANCES**

Des petits gâteaux avec des bases classiques mais revisité, des finitions rationnelles et tendances, des produits adaptés au goût du jour pour bonne gamme d'individuels dans votre rayon.

### **LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE**

Apprendre les grands classiques de la pâtisserie Française, mais avec un côté revisité, des produits comme l'Opéra, le Paris-Brest, le Saint Honoré. Un cours indispensable pour avoir de bonnes recettes de bases adaptées au goût du moment.

## *Chocolat et confiserie*

---

### **CHOCOLAT « SPÉCIAL PÂQUES » 2016**

**Nouveau**

Des petites pièces chocolat commerciales et humoristiques à base d'œufs, de demi-sphères... des montages colorés mais aussi des sujets uniquement chocolat sans couleurs, sans oublier les œufs décorés. Encore des nouveautés pour développer votre gamme de sujets en chocolat pour Pâques.

### **L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE**

Apprenez les bases de la chocolaterie, le praliné, le giandujas la cristallisation du chocolat, les bonbons moulés, ganaches cadrées, que des nouvelles recettes, les confiseries, guimauves, fudges, les réglisses, confitures, marmelades.....les fondamentaux du chocolatier et confiseur.



## **BONBONS CHOCOLAT « ENROBAGE MACHINE »**

Pour se perfectionner, une gamme de 16 bonbons, les textures, les mariages de parfums, les finitions nouvelles, enrobage machine et bonbons moulés, mais aussi quelques spécialités pour le grignotage. L'utilisation du logiciel « PRO-CHOC » afin de prolonger et optimiser le goût et la durée de vos produits. Un cours à ne pas manquer...

## **PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT**

Pour les personnes averties ayant déjà les connaissances de base du chocolat, venez apprendre les techniques pour réaliser une pièce artistique... Les secrets des supports, imitations diverses en fonction du sujet de la pièce à réaliser. Tout savoir pour bien préparer un concours.

## *Petits fours*

### **FÉRIE DE PETITS FOURS** Nouveau

Une très belle gamme de petits fours nouveaux, raffinés et modernes. Des produits simples à mettre en place pour bien préparer vos ventes en boutique, vos réceptions et buffets.

Petits fours moelleux, petits fours frais, petits fours secs pour les ventes d'impulsion en magasin. Également quelques nouvelles garnitures de macarons.

### **FESTIVAL DE MACARONS**

Les macarons, produits toujours à la mode, avec la recette originale pour bien réussir les macarons et toute une gamme de garnitures : fruits, chocolat, épices mais aussi des garnitures plus insolites... les réponses à toutes vos questions de recettes et packagings.

### **PETITS FOURS ET MACARONS**

Toute une gamme de petits fours secs, des sablés, des dressés des poches, petits fours moelleux, de petits fours frais rationnels avec l'utilisation des « Flexipan », sans oublier une gamme de macarons aux garnitures diverses et très tendances.

## *Glaces et sorbets*

### **GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE** (2 jours / 3 jours)

Une gamme de glaces et sorbets pour la vente à emporter. Facile à réaliser, avec des garnitures et sauces diverses, conditionnement en pots, en verrines en montage sur bâtons, de très belles finitions et vous pourrez tout savoir sur l'art de la glace et des sorbets.

*(Le stage de 3 jours + Les Entremets Glacés)*

## *Desserts à l'assiette*

### **DESSERTS DE RESTAURANT DESIGN ET RAFFINES**

Un programme spécial dessert assiette avec une mise en place très simple et rapide. Des desserts en fonction des produits de saison, accompagné de glaces et sorbets réalisé au pacojet, rationnel et facile avec toujours des nouveautés pour les restaurateurs.

## *Viennoiseries et gâteaux de thé*

### **TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE** Nouveau

Une gamme prestigieuse de tartes et tartelettes, pour sublimer vos tartes classiques, des tartes plus « entremets » avec des glaçages, décors chocolat, et un assortiment de goûters « tendance » pour développer vos ventes. Le « grignotage » est à la mode !

### **LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS**

Apprendre ou réapprendre les pâtes de bases de hautes qualités et leurs applications. Pâte feuilletée, feuilletage inversé, pâte à croissants, brioche, brioche feuilletée. Les pâtes au beurre, sablées, à foncer et leurs applications. Un s'avoir faire qui permettra de vous démarquer.

# Les cours pratiques...

---

## **CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK-END**

Le cours à ne pas manquer, devant une vente grandissante des gâteaux de voyage et goûters, ce cours vous apportera tout pour le quatre-heures des enfants et les gâteaux pour le petit-déjeuner des week-ends. Des classiques mais aussi des présentations très modernes pour des produits faciles à mettre en place.

## **TARTES NOUVELLES, TARTELETTES ET GOÛTERS**

Une gamme prestigieuse de tartes, pour sublimer vos tartes classiques, des tartes plus « entremets » avec des glaçages, décors chocolat, et un assortiment de goûters « tendance » pour développer vos ventes. Le « grignotage » est à la mode !

## *Travail du sucre*

---

### **INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (SUCRE TIRÉ + SOUFFLÉ)**

Pour acquérir des bases dans toutes les techniques de sucre tiré et sucre soufflé : les cuissons, le satinage, les fleurs de base, (les roses, fleurs exotiques, fleurs diverses), les feuilles, les rubans, quelques sujets en sucre soufflé rapides, animaux, personnages humoristiques, le sucre coulé pour le montage d'une petite pièce de présentation.

### **SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**

Les fleurs artistiques, sucre coulé, rubans, réalisation d'un support de pièce. Tout savoir pour créer et réaliser une pièce artistique ou préparer un concours... ce stage nécessite de bonnes bases de sucre tiré et soufflé.

### **PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**

Tout connaître des bases du décor, une bonne approche sur les différentes pièces pour les événements : la cascades, la nougatine, les croquebouches, les pièces de prestige et aussi les bases des wedding cake au goût français. Pratique en groupe sur le pastillage, l'aérographe le sucre tiré et soufflé.

## *Boulangerie par Ludovic Richard, M.O.F. Boulanger*

---

### **LE PAIN TRADITIONNEL FRANÇAIS**

Tout savoir sur le pain français, les pâtes de base et les techniques, (pétrissage, façonnages à la main). Baguette rustique, pain de tradition, pain de seigle, baguette artisanale sur poolish... Un cours intensif pour réussir le bon pain !

### **PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITÉS DE VIENNOISERIES**

Pour les boulangers, les pâtisseries et les restaurateurs, pain de campagne, baguette de tradition française, pain sur poolish, tourte de seigle au levain, ainsi qu'une journée de viennoiseries nouvelles, avec la pâte à croissant, brioche, brioche feuilletée.

## *Traiteur*

---

### **COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTIONS**

Pour vos buffets et réceptions extérieur, vous découvrirez toute une variété d'amuse bouches, feuilletés chauds, les cassolettes chaudes, les minis verrines, les cuillères, les nems, les sushis, les sucettes, toujours des nouveautés pour des réceptions réussies.

### **FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Les sandwiches un créneau en pleine expansion, venez apprendre tout pour la fabrication des pains, baguettes. Les sandwiches club, les tartines, les pains polaires, les ciabattas, mais aussi les baggles, pastas box, pizzas, salades à emporter. Un cours très pour votre rayon snacking à emporter.

## *Pâtisserie des grands chefs*

### **LES CRÉATIONS DE GUILLAUME MABILLEAU, M.O.F. PÂTISSIER** Nouveau

Guillaume Mabileau, ancien professeur de l'École Bellouet Conseil, installé en Charente Maritime, pâtissier de renom international. Il vous fera partager ses secrets, ses créations, et son style particuliers des finitions de ces produits.

### **ENTREMETS & PETITS GÂTEAUX** Nouveau **PAR JEAN-MICHEL PERRUCHON, M.O.F. PÂTISSIER**

Venez partager un cours de 3 jours avec Jean-Michel Perruchon M.O.F. une sélection d'entremets, de petits gâteaux et aussi ses recettes favorites et ses techniques de décors.

### **COMPRENDRE LA TECHNOLOGIE PAR LA PRATIQUE EN CHOCOLATERIE & CONFISERIE** **PAR MATHIEU BARRIQUAULT**

Pourquoi utilise-t-on du sirop de glucose ou du sucre inversé ? Quel est l'impact du processus sur la réalisation, la texture, le goût d'une recette ? Comment améliorer la durée de vie des produits ? Autant de questions auxquelles Mathieu Barriquault va vous répondre en se basant sur des exemples concrets, des produits et des tests comparatifs.

### **LES CRÉATIONS DE QUENTIN BAILLY**

Champion de la coupe du monde de pâtisserie, Sirha de Lyon 2013, Quentin est un pâtissier très créatifs, après avoir travaillé dans des maisons prestigieuses au côté des plus grands, il vous fera découvrir ses créations en entremets, petits gâteaux, tartes... Un stage à ne pas manquer.

### **PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT** **PAR QUENTIN BAILLY**

Champion de la coupe du monde de pâtisserie, au Sirha de Lyon 2013, Quentin Bailly vous accompagnera dans la réalisation d'une pièce chocolat avec ces techniques, sa philosophie pour aborder un concours... Un stage à ne pas manquer.

### **LES CRÉATIONS D'ARNAUD LARHER, M.O.F. PÂTISSIER**

Arnaud Larher, élu Pâtissier de l'année 2000, Membre des Relais Dessert, pâtissier de tout premier ordre, il vous fera partager sa vision de la pâtisserie, ses créations en entremets, petits gâteaux, tartes... Un stage très séduisant.

### **CHOCOLAT ET CONFISERIE,** **PAR FRÉDÉRIC HAWECKER M.O.F. CHOCOLATIER**

Réalisation d'une gamme de chocolat et confiseries, en employant de nombreuses techniques de fabrication. Confiserie: nougats, pâte de fruits, caramels, réglisses, liqueurs, sucres cuits, modelage... chocolaterie : bonbons ganaches et pralinés, simples et bi-couches, barres chocolat, tablettes...

### **LES CRÉATIONS DE YANN BRY, M.O.F. PÂTISSIER**

Yann Bris, chef pâtissier, vous présente une gamme de petits gâteaux et d'entremets dans des formes et des visuels innovants avec de belles associations de saveurs. Une gamme de gâteaux de voyages gourmands avec des textures nouvelles sera aussi développée. Une présentation de sucettes pâtissière viendra dynamiser la formation. Bref un univers de gourmandises.

## *Journée Portes Ouvertes et présentation des stages 2016*

### **Le 19 janvier 2016 de 11h à 17h**

Pour la troisième édition, l'École Bellouet Conseil, vous présentera les nouveaux cours de l'année 2016 avec des buffets de présentation, et également des dégustations. Vous pourrez dialoguer avec les professeurs, et échanger entre professionnels.

**Pour l'inscription, merci de bien vouloir nous adresser un mail à [bellouet.conseil@wanadoo.fr](mailto:bellouet.conseil@wanadoo.fr) en précisant vos nom/prénom, société ainsi que le nombre de personne.**

# Tous les cours de l'année 2016...

## Janvier

Lundi 4 - Mardi 5 - Mercredi 6 janvier

- **Salle 1 : PETITS FOURS ET MACARONS**
- **Salle 2 : PIÈCES MONTÉES, CROQUEBOUCHE ET WEDDING CAKE**
- **Salle 3 : CAKE ET GÂTEAUX DE WEEK-END**

Lundi 11 - Mardi 12 - Mercredi 13 janvier

- **Salle 1 : ENTREMETS « ÉVOLUTION »**
- **Salle 2 : COMPRENDRE LA TECHNOLOGIE PAR LA PRATIQUE EN CHOCOLATERIE & CONFISERIE, PAR MATHIEU BARRIQUAULT**
- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS NOUVELLES TENDANCES**

Mardi 19 janvier : Journée Portes Ouvertes de 11h à 17h

- **LA PRÉSENTATION DES NOUVEAUX COURS 2016**

Lundi 18 - Mardi 19 - Mercredi 20 - Jeudi 21 janvier

- **Salle 1 : PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT**

Mercredi 20 - Jeudi 21 - Vendredi 22 janvier

- **Salle 2 : L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE**
- **Salle 3 : LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS**



Lundi 25 - Mardi 26 - Mercredi 27 janvier

- **Salle 1 : CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2016** Nouveau
- **Salle 2 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- **Salle 3 : TARTES NOUVELLES, TARTELETTES ET GOÛTERS**

## Février

Lundi 1<sup>er</sup> - Mardi 2 - Mercredi 3 février

- **Salle 1 : CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2016** *Nouveau*
- **Salle 3 : COCTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTIONS**
- **Salle 4 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « CRÉATIONS BOUTIQUE »**

Lundi 8 - Mardi 9 - Mercredi 10 février

- **Salle 1 : CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2016** *Nouveau*
- **Salle 3 : LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE**

Lundi 8 - Mardi 9 - Mercredi 10 - Jeudi 11 février

- **Salle 2 : SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**

Lundi 15 - Mardi 16 - Mercredi 17 février

- **Salle 1 : CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2016** *Nouveau*
- **Salle 2 : CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- **Salle 3 : FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Lundi 22 - Mardi 23 - Mercredi 24 février

- **Salle 1 : CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2016** *Nouveau*
- **Salle 2 : PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**
- **Salle 3 : ENTREMETS « D'EXCEPTION »**



## Mars

Lundi 29 février - Mardi 1<sup>er</sup> mars

- **Salle 2 : FESTIVAL DE MACARONS**

Lundi 29 février - Mardi 1<sup>er</sup> - Mercredi 2 mars

- **Salle 3 : AMBIANCE PETITS GÂTEAUX**

Mardi 1<sup>er</sup> - Mercredi 2 - Jeudi 3 mars

- **Salle 1 : ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**



# Tous les cours de l'année 2016...

Lundi 7 - Mardi 8 - Mercredi 9 mars

- **Salle 1 : PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITÉS DE VIENNOISERIES PAR LUDOVIC RICHARD, M.O.F. BOULANGER**
- **Salle 2 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- **Salle 3 : DESSERTS DE RESTAURANT DESIGN ET RAFFINES**

Jeudi 10 - Vendredi 11 mars

- **Salle 1 : GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE 2 JOURS**

Lundi 14 - Mardi 15 - Mercredi 16 mars

- **Salle 1 : ENTREMETS « ÉVOLUTION »**
- **Salle 2 : FÉERIE DES PETITS FOURS** *Nouveau*
- **Salle 3 : TARTES ET TARTELETTES** *Nouveau*  
ESPRIT BOUTIQUE

Lundi 21 - Mardi 22 - Mercredi 23 mars

- **Salle 1 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »**
- **Salle 3 : ENTREMETS & PETITS GÂTEAUX** *Nouveau*  
PAR JEAN MICHEL PERRUCHON, M.O.F. PÂTISSIER

Lundi 21 - Mardi 22 - Mercredi 23 - Jeudi 24 mars

- **Salle 2 : SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**

Mardi 29 - Mercredi 30 - Jeudi 31 mars

- **Salle 1 : LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE**
- **Salle 2 : BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**
- **Salle 3 : COCKTAILS SALES, BUFFETS ET RÉCEPTIONS**

## Avril

Lundi 4 - Mardi 5 - Mercredi 6 avril

- **Salle 2 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- **Salle 3 : FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Lundi 4 - Mardi 5 - Mercredi 6 - Jeudi 7 avril

- **Salle 1 : PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT**

Lundi 11 - Mardi 12 - Mercredi 13 avril

- **Salle 1 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « NOUVELLES TENDANCES »**
- **Salle 2 : L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE**
- **Salle 3 : LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS**

Lundi 18 - Mardi 19 - Mercredi 20 avril

- **Salle 1 : LES CRÉATIONS DE GUILLAUME MABILLEAU M.O.F. PÂTISSIER** *Nouveau*
- **Salle 2 : PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**

Lundi 25 - Mardi 26 - Mercredi 27 avril

- **Salle 1 : TARTES ET TARTELETTES** *Nouveau*  
ESPRIT BOUTIQUE
- **Salle 4 : CAKES ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- **Salle 3 : ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**

Consultez la disponibilité de stage sur [www.ecolebellouetconseil.com](http://www.ecolebellouetconseil.com)

# Tous les cours de l'année 2016...

## Mai

Lundi 2 - Mardi 3 - Mercredi 4 mai

- **Salle 1 : GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE 3 JOURS**
- **Salle 2 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- **Salle 3 : AMBIANCE PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS**

Lundi 9 - Mardi 10 - Mercredi 11 mai

- **Salle 1 : « CHOCOLAT ET CONFISERIE »  
PAR FRÉDÉRIC HAWECKER M.O.F. CHOCOLATIER**
- **Salle 3 : ENTREMETS « D'EXCEPTION »**

Lundi 09 - Mardi 10 - Mercredi 11 - Jeudi 12 mai

- **Salle 2 : SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**

Mardi 17 - Mercredi 18 - Jeudi 19 mai

- **Salle 2 : BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**
- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS  
« CRÉATIONS BOUTIQUE »**

Lundi 23 - Mardi 24 - Mercredi 25 mai

- **Salle 1 : FÉERIE DES PETITS FOURS** Nouveau
- **Salle 2 : PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**
- **Salle 3 : COCKTAILS SALES, BUFFETS ET RÉCEPTIONS**

Lundi 30 - Mardi 31 mai - Mercredi 1<sup>er</sup> juin

- **Salle 1 : LES CRÉATIONS D'ARNAUD LARHER  
M.O.F. PÂTISSIER**
- **Salle 2 : CAKE ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS  
« NOUVELLES TENDANCES »**



## Juin

Lundi 6 - Mardi 7 - Mercredi 8 juin

- **Salle 1 : LES CRÉATIONS DE QUENTIN BAILLY,  
CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE  
DE PÂTISSERIE, SIRHA LYON 2013**
- **Salle 2 : FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**
- **Salle 3 : ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**

Consultez la disponibilité de stage sur [www.ecolebellouetconseil.com](http://www.ecolebellouetconseil.com)

# ...en un coup d'œil !

Lundi 13 - Mardi 14 - Mercredi 15 juin

- **Salle 2 : BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**
- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS  
« AU FIL DES SAISONS »**

Lundi 13 - Mardi 14 - Mercredi 15 - Jeudi 16 - Vendredi 17 juin

- **Salle 1 : LE PAIN TRADITIONNEL FRANÇAIS  
PAR LUDOVIC RICHARD M.O.F. BOULANGER**

Lundi 20 - Mardi 21 - Mercredi 22 juin

- **Salle 3 : DESSERTS DE RESTAURANT DESIGN ET RAFFINES**

Lundi 20 - Mardi 21 - Mercredi 22 - Jeudi 23 juin

- **Salle 1 : PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT**
- **Salle 2 : SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**

Lundi 27 - Mardi 28 juin

- **Salle 3 : FESTIVAL DE MACARONS**

Lundi 27 - Mardi 28 - Mercredi 29 juin

- **Salle 1 : LES CRÉATIONS DE YANN BRYs,  
M.O.F. PÂTISSIER 2011**
- **Salle 2 : PIÈCES MONTÉES, CROQUEBOUCHE  
ET WEDDING CAKE**

Jeudi 30 juin - Vendredi 1<sup>er</sup> juillet

- **Salle 1 : GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER  
DE BOUTIQUE 2 JOURS**

## Juillet

Lundi 4 - Mardi 5 - Mercredi 6 juillet

- **Salle 1 : ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**
- **Salle 2 : L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE**
- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS  
« CRÉATIONS BOUTIQUE »**

Lundi 11 - Mardi 12 - Mercredi 13 juillet

- **Salle 1 : LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE**
- **Salle 2 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- **Salle 3 : TARTES ET TARTELETTES Nouveau  
ESPRIT BOUTIQUE**

Lundi 18 - Mardi 19 - Mercredi 20 juillet

- **Salle 1 : SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL**
- **Salle 3 : CAKE ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- **Salle 4 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS  
« AU FIL DES SAISONS »**

Lundi 25 - Mardi 26 - Mercredi 27 juillet

- **Salle 1 : ENTREMETS « D'EXCEPTION »**
- **Salle 2 : BONBONS CHOCOLAT « ENROBAGE MACHINE »**
- **Salle 3 : LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS**
- **Salle 4 : FÉRIE DES PETITS FOURS Nouveau**

**L'ÉCOLE BELLOUET CONSEIL SERA FERMÉE  
DU 30 JUILLET AU 21 AOÛT INCLUS**

Consultez la disponibilité de stage sur [www.ecolebellouetconseil.com](http://www.ecolebellouetconseil.com) 

# Tous les cours de l'année 2016...

## Août

Mardi 23 - Mercredi 24 - Jeudi 25 août

- Salle 1 : **GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE 3 JOURS**
- Salle 2 : **INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- Salle 3 : **ENTREMETS PETITS GÂTEAUX, PAR JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER** Nouveau
- Salle 4 : **LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE**



Lundi 29 - Mardi 30 - Mercredi 31 août

- Salle 1 : **PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »**
- Salle 2 : **PIÈCES MONTÉES, CROQUEBOUCHE ET WEDDING CAKE**
- Salle 3 : **FÉERIE DES PETITS FOURS** Nouveau

## Septembre

Lundi 5 - Mardi 6 - Mercredi 7 septembre

- Salle 1 : **ENTREMETS « D'EXCEPTION » APPLICATION BÛCHES**
- Salle 2 : **COMPRENDRE LA TECHNOLOGIE, PAR LA PRATIQUE EN CHOCOLATERIE & CONFISERIE PAR MATHIEU BARRIQUAULT**
- Salle 3 : **COCKTAILS SALES, BUFFETS ET RÉCEPTIONS**

Lundi 12 - Mardi 13 - Mercredi 14 septembre

- Salle 1 : **SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL**
- Salle 2 : **L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE**
- Salle 3 : **DESSERTS DE RESTAURANT DESIGN ET RAFFINES**

Lundi 19 - Mardi 20 - Mercredi 21 septembre

- Salle 2 : **CAKE ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- Salle 3 : **ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**

Lundi 19 - Mardi 20 - Mercredi 21 - Jeudi 22 septembre

- Salle 1 : **PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT**

Lundi 26 - Mardi 27 - Mercredi 28 septembre

- Salle 1 : **AMBIANCE PETITS GÂTEAUX**
- Salle 2 : **INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- Salle 3 : **LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS**

## Octobre

Lundi 3 - Mardi 4 - Mercredi 5 octobre

- **Salle 1 : SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL**
- **Salle 3 : LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE**

Lundi 3 - Mardi 4 - Mercredi 5 - Jeudi 6 octobre

- **Salle 2 : SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**

Lundi 10 - Mardi 11 - Mercredi 12 octobre

- **Salle 1 : SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL**
- **Salle 2 : BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**
- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « CRÉATIONS BOUTIQUE »**

Lundi 17 - Mardi 18 octobre

- **Salle 2 : FESTIVAL DE MACARONS**

Lundi 17 - Mardi 18 - Mercredi 19 octobre

- **Salle 3 : SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL**

Lundi 17 - Mardi 18 - Mercredi 19 - Jeudi 20 octobre

- **Salle 1 : PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT, PAR QUENTIN BAILLY, CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE DE PÂTISSERIE, SIRHA LYON 2013**

Lundi 24 - Mardi 25 - Mercredi 26 octobre

- **Salle 1 : SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL**
- **Salle 2 : TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE** Nouveau
- **Salle 3 : FÉERIE DES PETITS FOURS** Nouveau

## Novembre

Lundi 31 octobre - Mardi 1<sup>er</sup> - Mercredi 2 novembre

- **Salle 1 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « NOUVELLES TENDANCES »**
- **Salle 2 : CAKE ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- **Salle 3 : FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Lundi 7 - Mardi 8 - Mercredi 9 novembre

- **Salle 1 : GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE 3 JOURS**
- **Salle 2 : PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**
- **Salle 3 : COCKTAILS SALES, BUFFETS ET RÉCEPTIONS**

Lundi 14 - Mardi 15 - Mercredi 16 novembre

- **Salle 3 : LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE**
- **Salle 4 : ENTREMETS « D'EXCEPTION » APPLICATION BÛCHES**

Lundi 14 - Mardi 15 - Mercredi 16 - Jeudi 17 novembre

- **Salle 1 : PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT**



...en un coup d'œil !

Lundi 21 - Mardi 22 - Mercredi 23 novembre

- **Salle 1 : PAINS SPÉCIAUX SPÉCIALITÉS DE VIENNOISERIES**, par **LUDOVIC RICHARD M.O.F. Boulanger**
- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « AU FIL DES SAISONS »**

Lundi 21 - Mardi 22 - Mercredi 23 - Jeudi 24 novembre

- **Salle 2 : SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**

Lundi 28 - Mardi 29 novembre

- **Salle 2 : FESTIVAL DE MACARONS**

Lundi 28 - Mardi 29 - Mercredi 30 novembre

- **Salle 1 : ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**
- **Salle 3 : DESSERTS DE RESTAURANT DESIGN ET RAFFINES**

## Décembre

Lundi 5 - Mardi 6 - Mercredi 7 décembre

- **Salle 1 : AMBIANCE PETITS GÂTEAUX**
- **Salle 2 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- **Salle 3 : TARTES ET TARTELETTES** Nouveau  
**ESPRIT BOUTIQUE**

Lundi 12 - Mardi 13 - Mercredi 14 décembre

- **Salle 1 : LA PÂTISSERIE CLASSIQUE REVISITÉE**
- **Salle 2 : L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE**
- **Salle 3 : FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**

Lundi 19 - Mardi 20 - Mercredi 21 décembre

- **Salle 1 : GLACES, SORBETS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE 3 JOURS**
- Salle 2 : CAKE ET GÂTEAUX DE WEEK-END**
- Salle 3 : LES PÂTES DE BASE ET LEURS APPLICATIONS**

Description	Tarifs
<b>COURS PRATIQUES DE PÂTISSERIE</b> 2 jours	775€ HT / 930€ TTC*
<b>COURS PRATIQUES DE PÂTISSERIE / BOULANGERIE</b> 3 jours	1 162,50€ HT / 1 395€ TTC*
<b>COURS PRATIQUES ARTISTIQUES</b> 4 jours	1 550€ HT / 1 860€ TTC*
<b>COURS PRATIQUES DE BOULANGERIE</b> 5 jours	1 937,50€ HT / 2 325€ TTC*
<b>COURS PRATIQUES DE TRAITEUR / SNACKING</b> 3 jours	1 250€ HT / 1 500€ TTC*

\* Tarifs TTC sous réserve d'une TVA à 20 %

Consultez la disponibilité de stage sur [www.ecolebellouetconseil.com](http://www.ecolebellouetconseil.com)

**TRABLIT**

Arômes et Saveurs depuis 1845

**EXTRAITS LIQUIDES & PÂTES PARFUM**  
pour ARTISANS, INDUSTRIELS, PÂTISSIERS, GLACIERS...



*Conditionnements  
selon vos besoins*

ETS CORVÉE S.A. | 40, rue du Clos Montholon | F-92170 Vanves | France

Tél. : +33(0)1 46 42 10 23 | Fax : +33(0)1 47 36 98 65 | E-mail : [trablit.isda@wanadoo.fr](mailto:trablit.isda@wanadoo.fr) | [www.trablit.fr](http://www.trablit.fr)

# La formation longue durée

Pour adultes débutants



Depuis 8 ans, l'École gastronomique Bellouet Conseil dispense une formation longue durée unique sur 12 semaines de stages avec possibilité de maximum 60 jours supplémentaires dans l'une des plus prestigieuses pâtisseries de Paris.

Les programmes seront adaptés aux personnes adultes désireuses de se former et de se qualifier au métier de pâtissier, chocolatier.

Chaque formation sera donnée 10 élèves maximum, elle sera ponctuée de cours pratiques de groupes, de travaux individuels, de forums de discussions avec des professionnels.

Un total de 11 cours est donné sur les trois mois de stages et une semaine de mise en applications en travail individuel en français ou anglais. La langue des supports de stage seront au choix du participant.

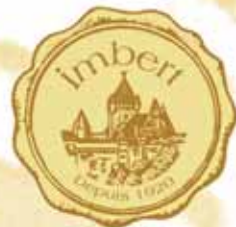
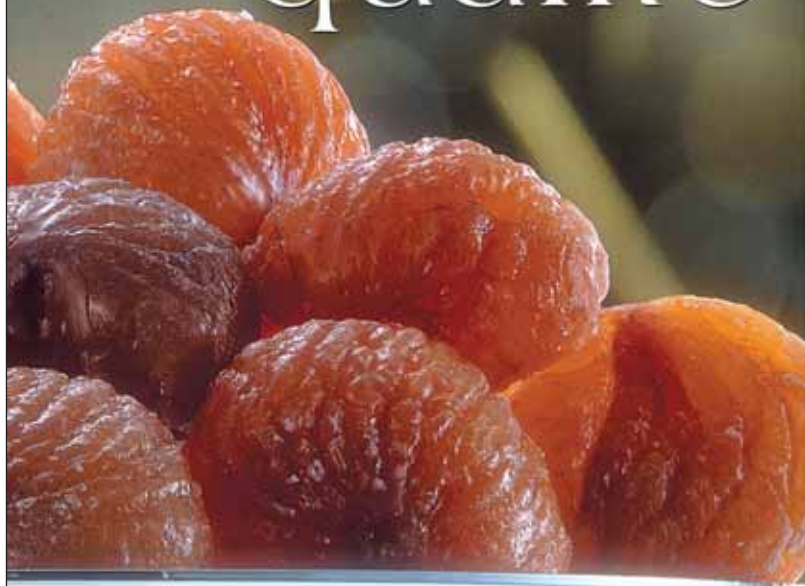
## *Les Thèmes*

- La pâtisserie classique et traditionnelle
- La viennoiserie et les pâtes de base
- Spécial Gâteaux de Thé et Salons de Thé
- Les entremets tradition et évolution
- Les petits gâteaux individuels
- Les petits fours et macarons
- Application et Évaluation (travail pratique individuel)
- Le festival du chocolat
- Les desserts à l'assiette « spécial restaurant »
- La confiserie et ses diversités
- Le traiteur
- Le travail du décor

**Vous pouvez demander les dates, les informations et détails sur les programmes de la formation directement à l'école ou sur notre site internet** (*cette formation n'est pas diplômante*). ■

Depuis 1920

L'exigence  
de la **qualité**



**imbert**

Noblesse du Marron en Ardèche



AVEC UN SOUCI CONSTANT DE QUALITÉ,  
NOUS SÉLECTIONNONS LES MEILLEURS  
MARRONS DANS LA PLUS PURE TRADITION.



**Chemin du Lac**

**07200 AUBENAS - FRANCE**

**Tél. 04 75 35 13 39 Fax : 04 75 35 57 49**

**[www.marrons-imberty.com](http://www.marrons-imberty.com)**

**[contact@marrons-imberty.com](mailto:contact@marrons-imberty.com)**



# Conseils techniques personnalisés en entreprise

en France et dans le monde entier

Parallèlement aux cours, un travail de conseil technique personnalisé est possible dans votre entreprise. Un professeur de l'école se rend chez vous avec un programme à la carte.

Les nouveautés sont réalisées sur place avec le matériel existant et les matières premières utilisées par l'artisan. Plusieurs employés de l'entreprise bénéficient d'une formation commune et les produits réalisés sont dégustés par le personnel de production et de vente. Une gamme de nouvelles pâtisseries, petits fours, petits gâteaux individuels, macarons, viennoiseries, entremets sont réalisés en 3 ou 4 jours selon le souhait du professionnel.

- Un chef dans votre laboratoire avec un thème et un programme étudiés spécialement pour votre entreprise.
- Réalisation d'une gamme de nouveaux produits.
- Idées nouvelles à promouvoir.

L'action de formation entre dans la catégorie des actions de formation professionnelle. Les frais de formation peuvent être financés par un fond d'assurance de formation. ■



Pour la réservation : Tél. : 01 40 60 16 20 - E-mail : [bellouetconseil.contact@orange.fr](mailto:bellouetconseil.contact@orange.fr)



# Informations pratiques

---

## *Comment s'inscrire*

**Merci de compléter le bulletin de réservation et nous adresser par courrier postal, fax ou e-mail. Nous ne prenons pas d'inscription par téléphone. Vous pouvez consulter le site web Bellouet conseil pour voir la disponibilité des places et vous inscrire directement en ligne. Un devis ainsi qu'une convention programme vous seront adressés pour votre demande de prise en charge. Un autre devis doit être signé et tamponné par le demandeur et retourné à L'École Bellouet Conseil accompagné d'un règlement.**

Toute inscription ne sera prise en compte qu'à réception de votre règlement du montant du cours pratique et ne sera encaissé qu'en fin de stage. 8 jours avant le stage, une convocation indiquant les horaires de stage, la station de métro vous sera adressée par courrier postal ou e-mail.

## *Comment bénéficier d'un remboursement*

**Vous avez tous le droit à la formation. Les frais de stage peuvent être financés par un fond d'assurance de formation. N'hésitez pas à faire votre demande de prise en charge 45 jours à l'avance pour le remboursement du stage, afin de profiter de votre budget formation.**

- La démarche est simple, demandez à votre comptable le nom de votre organisme collecteur minimum 45 jours avant la date choisie sur le calendrier de stages.  
Les coordonnées des organismes collecteurs sont à consulter sur [www.ecolebellouetconseil.com](http://www.ecolebellouetconseil.com)
- Demandez à l'organisme collecteur, un dossier de prise en charge ou téléchargés sur notre site.
- Adressez-nous votre bulletin de réservation ou réserver votre place sur notre site web, afin que nous puissions vous adresser le devis-convention-programme pour la formation.
- Joindre tous les autres documents nécessaires à la demande et adresser le dossier complet à votre organisme collecteur.
- Le bon pour accord de l'organisme donné un, téléphonez-nous pour nous prévenir de l'acceptation.

*L'École gastronomique Bellouet Conseil de Paris est une école de formation dédiée aux professionnels, enregistrée sous le numéro d'existence 11753768575.*

## *Les horaires de cours*

8h : réception des candidats → 8h30 : début du travail → 12h15 / 13h30 : pause déjeuner → 17h30 : fin du travail

**Merci d'apporter une veste blanche et n'oubliez pas l'appareil photo. Le matériel est prêté par Bellouet Conseil. Un tablier Bellouet Conseil sera fourni au stagiaire au début de stage. Le déjeuner est inclus dans le tarif du cours.**

## *L'annulation d'une réservation*

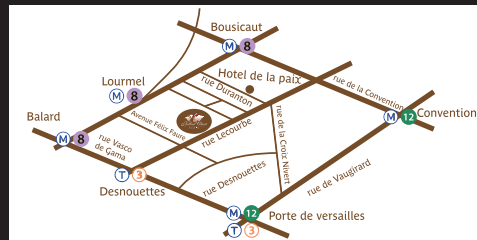
Toute annulation à la demande d'un candidat doit être formulée uniquement par écrit (fax, courrier ou e-mail). En cas d'annulation, 1 mois avant le début du stage, les frais de gestion d'un montant de 120 € TTC seront dus à l'École Bellouet-Conseil.

En cas d'annulation, 2 semaines avant le début du stage, la totalité du cours sera due et le stage reporté à une date ultérieure.

## *Réservation Hôtelière*

Devant la demande de tous les hôtels pour les réservations, d'un dépôt de garanti, nous ne pouvons pas avancer ce montant. Nous travaillons depuis des années avec des hôtels tout prêts de l'école. Afin de bénéficier du tarif spécial réservé à nos élèves, vous pourrez vous annoncer comme client pour un stage à l'École Bellouet conseil. Nous vous remercions de votre compréhension.

- **Hôtel De La Paix \*\*\***: 43, rue Durantou - 75015 Paris - Tél.: +33(0)1 45 57 14 70 - [www.paix-paris-hotel.com](http://www.paix-paris-hotel.com) - e-mail: [hoteldelapaixparis15@gmail.com](mailto:hoteldelapaixparis15@gmail.com)
- **Hôtel de la Convention Montparnasse \*\*\***: 41, rue Alain Chartier - 75015 Paris - Tél.: +33(0)1 48 28 43 00  
[www.conventionmontparnasseparishotel.com](http://www.conventionmontparnasseparishotel.com)



## École Gastronomique Bellouet Conseil

304 / 306, rue Lecourbe • 75015 Paris

Métro : Lourmel • Ligne 8 • Direction Balard

Tél. : 01 40 60 16 20 • Fax : 01 40 60 16 21

E-mail : [bellouet.conseil@wanadoo.fr](mailto:bellouet.conseil@wanadoo.fr) • [www.ecolebellouetconseil.com](http://www.ecolebellouetconseil.com)

# La collection d'ouvrages...

---



## Inspirations et créations

---

*French and English text*

Tous les professeurs de l'École Bellouet Conseil, y compris les anciens, aujourd'hui établis en France et à l'étranger ont créé 61 recettes inédites dans ce nouveau livre. Les thèmes abordés les petits gâteaux individuels, les tartelettes, les entremets. Livre de 320 pages sur papier glacé, avec de très belles photos, croquis, encore des nouveautés pour les passionnés de pâtisserie.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



## Tentation petits gâteaux

---

*French and English text*

Une gamme de 54 petits Gâteaux individuels est réalisée et illustrée de superbes photos couleurs. Des montages en cadres, de nouveaux décors, une gamme de gâteaux sans sucre, des classiques revisités. Ce livre de 288 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages et beaucoup de recettes pour les clients et gourmets.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



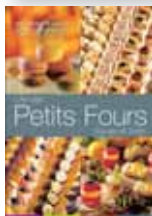
## Plaisirs gourmands (Chocolats et cakes)

---

*French and English text*

Les techniques chocolat, les montages de Pâques, les pièces chocolat artistiques, les cakes et gâteaux de voyage, les goûters. Livre de 350 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



## L'Art des Petits Fours Sucrés et Salés

---

*French text only*

Il était épuisé, et beaucoup de personnes nous ont redemandé le livre des petits fours, nous l'avons imprimé pour vous en livre de poche.

Les petits fours, secs, moelleux, frais, les macarons, les petits salés, feuilletés, légumes garnis...

Livre de 160 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 29 € TTC



## Entremets Petits gâteaux Fusion

*French and English text*

Les Entremets, les petits gâteaux individuels, les verrines.

Livre de 350 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



## Féerie en Sucre d'Art

*French and English text*

Les recettes de sucre, les techniques pour les fleurs, les socles, l'aérographe, le montage des pièces en sucre.

Livre de 240 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 85 € TTC

Offre spécial 30 € TTC



## L'Art de la Viennoiserie et Festival de Tarte

*French and English text*

Les pâtes levées, les pâtes feuilletées, les pâtes de bases, les tartes et quelques recettes de pain.

Livre de 280 pages abondamment illustré de magnifiques photos couleurs d'une qualité exceptionnelle.

Bellouet Conseil Éditions 75 € TTC

# Pour commander un ouvrage

## *Bon de commande d'ouvrages gastronomiques*

Vous pouvez également directement remplir votre bon de commande en ligne sur notre site Internet et payer par paiement sécurisé.

**Raison sociale pour la facture :** .....

**Nom :** ..... **Prénom :** .....

**Adresse :** .....

**Code Postal :** ..... **Ville :** ..... **Pays :** .....

**Téléphone :** ..... **E-mail :** .....

Titre	Poids (emballage inclus)	Prix HT (pour l'étranger)	Prix TTC	Quantité	Montant Total
Inspirations et Créations	2,4 kg	85,31 €	90 €	x ____	_____ €
Tentation Petits Gâteaux	2,2 kg	85,31 €	90 €	x ____	_____ €
Plaisirs Gourmands (Chocolats et cakes)	2,3 kg	85,31 €	90 €	x ____	_____ €
Féerie en Sucre d'Art	1,9 kg	28,44 €	30 €	x ____	_____ €
Entremets Petits Gâteaux Fusion	2,4 kg	85,31 €	90 €	x ____	_____ €
L'Art des Petits Fours Sucrés et Salés	0,5 kg	27,49 €	29 €	x ____	_____ €
L'Art de la Viennoiserie	2 kg	71,09 €	75 €	x ____	_____ €
				<b>Montant Total</b>	_____ €

### + Frais de port

	0~2 kg	~5 kg	~7 kg	~10 kg	~15 kg
France	10 €	13 €	15 €	17 €	19 €
Dom-Tom	23 €	29 € (~3 kg) / 33 € (~4 kg)	39 € (~5 kg) / 45 € (~6 kg)	50 € (~7 kg) / 55 € (~8 kg)	61 € (~9 kg) / 66 € (~10 kg)
	0~2 kg	~4 kg	~6 kg	~8 kg	~10 kg
Europe 1*	18 €	19 €	20 €	22 €	24 €
Europe 2**	21 €	24 €	27 €	31 €	34 €
Monde***	33 €	46 €	48 € (~5 kg) / 65 € (~6 kg)	73 € (~7 kg) / 81 € (~8 kg)	83 € (~9 kg) / 88 € (~10 kg)

\*Europe 1: EU member countries + Swiss - \*\*Europe 2: No EU member countries + Norway + Maghreb countries - \*\*\*Monde: All other countries

**Montant Total avec les frais de port** ..... €

Commande à adresser accompagnée du règlement à l'École Gastronomique Bellouet Conseil : 304 / 306, rue Lecourbe • 75015 Paris • Tél.: 01 40 60 16 20







*...parce que votre art exige le meilleur*



Crème pâtissière à chaud

*inspiration*



Pralin & Croquant

*passion*



Pâte d'amande

*excellence*



Fourrage aux fruits

*exigence*



Nappage et miroir

*création*

Marguerite Partenaire

Depuis plus de 90 ans, Marguerite se met au service de votre créativité en partageant votre passion pour les ingrédients nobles ...parce que votre art exige le meilleur.

## Le savoureux mélange de la **tradition** et de l'**innovation**

Créée en 1947, la marque Elle & Vire® doit son nom aux deux rivières, l'Elle et la Vire, qui entourent la laiterie fondée deux ans plus tôt par Auguste Grandin, maire de la petite ville de Condé-sur-Vire, en Normandie.

Depuis plus de 65 ans, Elle & Vire® fait partager au monde entier la qualité exceptionnelle de ses produits. Les caractéristiques climatiques de la région favorisent la production d'un lait homogène en toutes saisons, idéal pour fabriquer des crèmes de qualité stable et régulière, tant à destination du grand public que des professionnels.



Aujourd'hui, Elle & Vire Professionnel® est présent sur les 5 continents, dans plus de 120 pays et commercialise une large gamme de produits laitiers : crèmes, beurres, fromages et desserts auprès des professionnels les plus exigeants.

Elle & Vire Professionnel® est ainsi devenue la marque leader des crèmes françaises dans le monde, grâce à son origine française, son offre de produits différenciés : spécifiquement développés pour les marchés internationaux, un processus UHT adapté aux contraintes de l'exportation, un réseau de distributeurs performants qui développent nos marques sur les différents marchés locaux et des conseillers culinaires, qui transmettent au quotidien leur savoir-faire et leur passion dans le monde entier.

Elle & Vire Professionnel® est fier d'être partenaire de l'École Gastronomique Bellouet Conseil et de partager les valeurs communes de l'excellence et du goût des produits de qualité.

Découvrez nos dernières actualités produits sur notre site [www.pro.elle-et-vire.com/en](http://www.pro.elle-et-vire.com/en)





## Bulletin de réservation

Vous pouvez également remplir votre bulletin de réservation directement en ligne sur notre site Internet et payer par paiement sécurisé.

**Cours pratique :** .....

**Dates :** .....

**Nom et prénom du participant :** M<sup>r</sup>/M<sup>me</sup>/M<sup>lle</sup> : .....

**Nom de l'entreprise (raison sociale) :** .....

**Adresse :** N° : ..... Rue : .....

Code Postal : ..... Ville : ..... Pays : .....

**Personne à contacter :** M<sup>r</sup>/M<sup>me</sup>/M<sup>lle</sup> : .....

Téléphone : ..... Fax : ..... E-mail : .....

**Convocation adressée par :**  E-mail (cf. ci-dessus)  Courrier postal (à l'adresse ci-dessus)

À une autre adresse : .....

**Fiches recettes :**  en Français  en Anglais

**Mode de règlement :**  Chèque  Virement Bancaire  Carte Bleue\*

Subrogation de paiement par OPCALIM  Par FAFIH  Remboursement par FAFCEA\*\*

**Impératif :** toute inscription ne sera prise en compte qu'à réception du règlement.

Toute annulation à la demande d'un candidat doit être formulée uniquement par écrit (fax, courrier ou e-mail) En cas d'annulation, entre 1 mois avant et 15 jours avant le début du stage, les frais de gestion d'un montant de 120 € TTC seront dus à l'École Bellouet Conseil. En cas d'annulation, après 15 jours avant le début du stage, la totalité du cours sera due et le stage reporté à une date ultérieure. Dans l'éventualité d'un nombre insuffisant de stagiaires inscrits, Bellouet Conseil se réserve le droit d'annuler le stage et en informe le stagiaire par e-mail ou téléphone au plus tard 10 jours avant le début de stage.

NB : Dès réception de votre convocation, nous vous prions de confirmer votre présence auprès du secrétariat.

**Réservation hôtelière :** voir la rubrique dans les informations pratiques en page 28.

\*Merci de nous communiquer par téléphone le numéro de carte

\*\*Merci de nous adresser le règlement avant le stage



# Créations Haute Gastronomie

Faites de votre nom une marque intemporelle, par la personnalisation de vos créations à l'infini.  
Venez découvrir notre collection d'outils féériques mis à votre disposition pour sublimer votre savoir-faire.  
Créez des univers, façonnez des pièces désirables et envoûtantes comme autant de délices éphémères.

Nous sommes à vos côtés pour créer la pâtisserie de vos rêves, une pâtisserie de rêve ...



## PCB CREATION

*Manufacture d'émotions*

1 RUE DE HOLLANDE - BP 67 - 67232 BENFELD - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334  
pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.fr