



École Bellouet Conseil

Catalogue 2025
Stages, formations
& conseils techniques

*Accompagne
les professionnels
depuis plus de 35 ans !*



304 / 306, rue Lecourbe • 75015 Paris • Tél. 01 40 60 16 20

contact@ecolebellouetconseil.com



www.ecolebellouetconseil.com

Les formateurs



Jana Lai



Franck Colombié



Nadir Remaki

Les Chefs invités



Julien Alvarez
Champion du Monde
de la Pâtisserie Lyon 2011



Luigi Biasetto
Champion du Monde
de la Pâtisserie Lyon 1997



Alain Chartier
M.O.F. Glacier



Frédéric
Hawecker
M.O.F. Chocolatier



Stéphane Leroux
M.O.F. Pâtissier



Gabriel Le Quang
M.O.F. Pâtissier



Peyo Nobre



Miquel Guarro



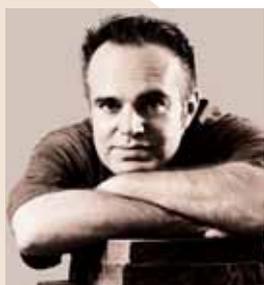
Emmanuel Ryon
M.O.F. Glacier



Vincent Guerlais



Mickaël Martinez



Christophe Morel
Maître Chocolatier



Jonathan Mougel
M.O.F. Pâtissier



Ludovic Richard
M.O.F. Boulanger

Chers clients, chers collègues

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

Nous sommes ravis de vous présenter notre nouveau catalogue des formations pour l'année 2025. Plus que jamais, la formation est indispensable dans nos entreprises. L'évolution des tendances et l'apparition de nouveaux produits passent inévitablement par le développement des compétences personnelles et professionnelles.

À l'école Bellouet Conseil, nous nous engageons à être à l'avant-garde de cette évolution. Nous réunissons nos experts pour élaborer des stratégies innovantes, travailler en équipe, partager nos idées et définir les orientations futures. Cette synergie nous permet d'échanger et de partager nos recettes, nos concepts et nos nouveaux cours avec une passion commune.

La communication est un pilier essentiel de la performance dans nos entreprises. Pâtissiers et vendeurs, en tant que lien direct entre l'entreprise et les clients, doivent comprendre les attentes de ces derniers pour adapter les formations en conséquence. Notre objectif est de rester proches de nos artisans, en offrant des conseils techniques personnalisés directement en entreprise. Cette démarche nous permet de saisir la réalité quotidienne des fabrications et d'intégrer ces observations dans le développement de nos produits et de nos nouveaux cours.

Nous sommes impatients de vous accueillir à l'école Bellouet Conseil et de partager avec vous notre savoir-faire et notre passion. Toute l'équipe se joint à moi pour vous transmettre nos amitiés gourmandes.

Avec nos plus chaleureuses salutations pâtisseries,



N'hésitez pas à nous appeler !

Tél. : 01 40 60 16 20

Secrétariat :
Du lundi au jeudi 9h-12h / 13h30-18h



Dora

Akiko

Nos partenaires

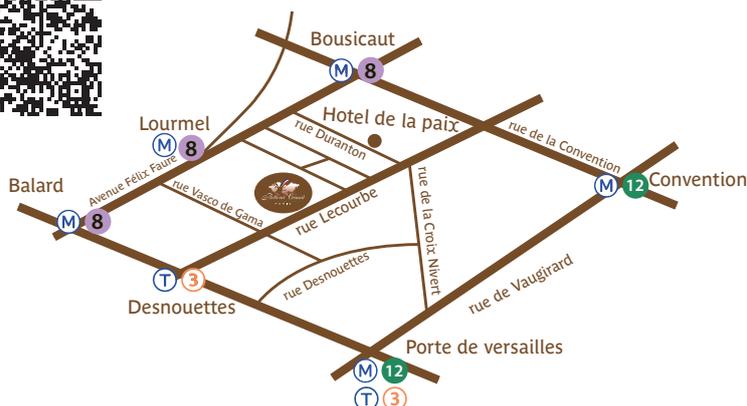


École Gastronomique Bellouet Conseil

304 / 306, rue Lecourbe • 75015 Paris
Métro: Lourmel • Ligne 8 • Direction Balard
Tél. : 01 40 60 16 20

E-mail: contact@ecolebellouetconseil.com
www.ecolebellouetconseil.com

Secrétariat: Lundi – Jeudi 8h-12h / 13h30-18h
Fermeture: Vendredi après-midi, Samedi, Dimanche et jours fériés



Les entremets

SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 6

Nouveau

Bien réussir ses fêtes de fin d'année, c'est proposer à sa clientèle encore des nouveautés, quelques originalités dans les parfums et décors, mais aussi des parfums classiques, des bûches gourmandes, sans oublier le côté rationnel et l'esprit de production. Un cours à ne pas manquer.

ENTREMETS « ÉPURÉS ET MODERNES »

À la fois simples et élaborés, une gamme d'entremets aux parfums classiques, avec quelques petites touches d'originalités, venez découvrir des entremets rationnels, pour une rapidité dans les montages, et des finitions sobres. Quelques montages en cadres afin de pouvoir également réaliser vos petits gâteaux individuels.

LES PÂTISSERIES DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Toujours prêt à vous apporter des nouveautés pour les fêtes de fin d'année, un cours avec des feuilletés salés, des Entremets du jour de l'An, de nouvelles créations pour vos galettes des rois pour la fête de L'Épiphanie. Un cours pour bien préparer les fêtes de fin d'année.

ENTREMETS SIMPLES « SAVEUR ET GOURMAND »

Pour bien commencer une gamme d'entremets simples, ce cours vous permettra d'apprendre un éventail d'entremets avec des montages simples, rapides, en restant sur des formes rondes, des goûts traditionnels et des finitions rapides.

ENTREMETS « PRESTIGES » (PÂTISSIER AUTHENTIQUE)

Les entremets sont votre spécialité ? Vous souhaitez maîtriser encore plus de créations : des croquants, le jeu des textures, des parfums originaux et des finitions plus travaillées. Ce cours vous permettra d'apprendre une très belle gamme d'entremets de prestiges.

Les petits gâteaux individuels

PETITS GÂTEAUX BELLOUET CONCEPT

« INNOVATION »

Pouvoir utiliser et rationaliser des montages, utiliser une recette de biscuit et en faire quatre biscuits différents à l'arrivée, réaliser un confit qui peut devenir la base d'une mousse ou la crème de décoration... Un challenge pour une autre façon de concevoir de nouveaux produits rapides mais aussi de qualités.

PETITS GÂTEAUX « ÉLÉGANTS ET RAFFINÉS »

Certainement la spécialité de notre école, une nouvelle gamme de petits gâteaux individuels avec des créations originales. Dans ce nouveau cours nous vous proposons des petits gâteaux avec des parfums et des produits de saisons, des montages rapides, des montages en cadre, et quelques gâteaux pour une approche au travail des produits végan.



PETITS GÂTEAUX EFFICACES « AU FIL DES SAISONS »

Vous souhaitez commencer par une gamme de petits gâteaux individuels, rapides, efficaces, avec des montages rapides, ce cours est une valeur sûre, des parfums du moment, des finitions originales.

PETITS GÂTEAUX ÉLABORÉS « ÉMOTION »

Nous avons travaillé dans ce cours, des petits gâteaux avec des textures différentes, des croquants, du moelleux, des parfums originaux. Des décors élaborés, des glaçages, de la pulvérisation, de belles finitions.

SPÉCIAL PÂTE À CHOUX ET ÉCLAIRS MODERNES (TOUS NIVEAUX)

La pâte à choux fait partie des incontournables de la pâtisserie Française, dans ce cours nous avons souhaité vous apporter de nouveaux parfums, et aussi la manière de présenter différemment vos éclairs, religieuses, Paris Brest, St Honoré, choux. Une nouvelle façon de revisiter les classiques.

STREET FINGER PASTRY « SAISON 2 » (TOUS NIVEAUX)

Devant le succès du cours Street Finger Pastry Saison 1 nous vous proposons le cours de Saison 2, toujours dans l'esprit des gâteaux rapides et efficaces. Des montages rationnels réalisés avec un biscuit, un confit et une crème. Des décors rapides pour vous simplifier le travail. Quelques Fingers pour une approche au travail des produits végan.

Le best of Bellouet Conseil

PARIS EXPÉRIENCE GOURMANDE

Pouvoir joindre l'utile à l'agréable, venez découvrir une gamme d'entremets avec la déclinaison en petits gâteaux individuels, la visite guidée des pâtisseries emblématiques de Paris et surtout leurs histoires. Accompagné d'un formateur de l'école, vous découvrirez au fil des quartiers les grandes maisons parisiennes, avec quelques dégustations.

GRAND BEST OF « BELLOUET CONSEIL »

Entremets, petits gâteaux, viennoiserie, quelques tartes, gâteaux de voyage, un assortiment de recettes et une bonne façon de découvrir tout l'univers des plus grandes créations de l'École en un voyage de trois jours.

Petits fours et macarons

FÉRIE DE PETITS FOURS ET MACARONS, VENTES ADDITIONNELLES

Développer votre gamme de petits fours et macarons, avec une belle gamme de petits-fours moelleux, petits-fours secs à conditionner dans des tubos transparents pour les ventes additionnelles à emporter. Des produits de bonnes conservations et pouvant voyager. Sans oublier, la recette des macarons et ses garnitures diverses.

Stages pâtisserie par les Chefs invités

LES CRÉATIONS DE VINCENT GUERLAIS

Nouveau

Un homme de talent, un grand Pâtissier, un entrepreneur, Vincent Guerlais est aussi le Président des Relais Desserts. Un stage sur des petits gâteaux individuels, des entremets, tartes... des montages rationnels, des idées d'organisations et de production, décors divers, finition et dégustation.

LES CRÉATIONS DE MIQUEL GUARRO

Nouveau

Un jeune Talent Espagnol, très créatif et très bon formateur. Un stage sur des petits gâteaux individuels design et créatifs, des entremets, des tartes... les montages, décors divers, finition et dégustation, une nouvelle vision de la pâtisserie.

LES CRÉATIONS DE GABRIEL LE QUANG

Nouveau

M.O.F. PÂTISSIER

Très heureux d'accueillir l'un des derniers promus au titre de Meilleur Ouvrier de France 2023, Gabriel est un habitué de l'Ecole Bellouet Conseil, il a beaucoup aidé par le passé avant de faire ces armes dans de très belles enseignes. Il vous présentera ces créations des petits gâteaux, ces originalités en tartelettes et entremets. Il vous fera également partager ses expériences professionnelles.

LES CRÉATIONS DE JONATHAN MOUGEL M.O.F. PÂTISSIER

Lauréat 2019 du concours d'Un des Meilleurs Ouvriers de France, formateur depuis 16 ans en France et à l'étranger, Jonathan Mougel signe une pâtisserie du goût, de l'esprit et du plaisir. Découvrez son univers à travers une vaste gamme de petits gâteaux individuels, de tartes et entremets. Tout en tenant compte des contraintes de production.

SECRETS DU PANETTONE ET SPÉCIALITÉS ITALIENNES DE LUIGI BIASETTO

CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Certainement le chef pâtissier le plus talentueux en Italie, Luigi vous délivrera les secrets pour réussir votre Panettone. Très pointu en technologie, il vous apportera la connaissance sur l'interaction des ingrédients, les secrets de la fermentation, la technologie des matières premières. (Cours en Français)

LES CRÉATIONS DE JULIEN ALVAREZ

CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Julien Alvarez ancien professeur de l'Ecole Bellouet Conseil a été depuis chef dans des pâtisseries de renom et palaces, aujourd'hui ce chef pâtissier est reconnu pour sa créativité et ses qualités professionnelles. Pendant ce cours il vous fera partager ces dernières créations en petits gâteaux, gâteaux de voyage, et quelques desserts à l'assiette.

LES CRÉATIONS DE JEAN-MICHEL PERRUCHON

M.O.F. PÂTISSIER

Avec toujours l'envie de vous présenter une nouvelle gamme de pâtisserie à son image, Jean-Michel Perruchon vous propose des créations originales d'entremets, de petits gâteaux, de tartelettes nouvelles. Comme toujours les recettes sont directement applicables en production dès le lendemain du cours.



Chocolat et confiserie

MONTAGE CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2025

Nouveau

Toujours des créations avec des œufs, de demi-sphères, des découpes à plat autour des sujets les plus en vogue et les plus connus. Apporter du bonheur et du rêve aux enfants devant vos vitrines. Des montages très stylisés et aussi des idées pour des nouveautés de pâques.

BONBONS CHOCOLAT « ENROBAGE MACHINE »

Pour se perfectionner, une gamme de bonbons chocolat, les textures, les mariages de parfums, les finitions nouvelles, enrobage machine et bonbons moulés, mais aussi quelques spécialités pour le grignotage.

INITIATION AU TRAVAIL

DE LA PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT (TOUS NIVEAUX)

Vous désirez approfondir vos connaissances en matière de chocolat artistique, s'avoir développer un thème, apprendre à faire un moule en 3D pour une structure, réaliser une fleur élaborée en chocolat, avoir une approche de la sculpture. Les bases afin d'acquérir les clés d'une pièce en chocolat artistique. Nombre de places limité : 7

PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT (NIVEAU AVANCÉ)

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. Nombre de places limité : 7

Stages chocolat par les Chefs invités

PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

PAR STEPHANE LEROUX M.O.F. PÂTISSIER

Un cours pour réaliser votre pièce artistique en chocolat, en utilisant les techniques de moulage, sculpture, assemblage... Comprendre les formes, les volumes et les proportions à respecter. Place limitée : 7

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 et également un regard sur la production. Chocolaterie : bonbons ganaches et pralinés, simples et bi couches, barres chocolat, tablettes... Confiserie apprendre notre confiserie traditionnelle, peu de personne vous apprennent encore les vraies recettes de nougat, réglisse, fourrés fruits, caramels, sucres cuits...

SCULPTURE EN CHOCOLAT PAR CHRISTOPHE MOREL

Certainement le plus créatif et le plus reconnu, venez réaliser votre propre pièce sculptée chocolat au côté de Christophe Morel, vous apprendrez les techniques de modelé en chocolat, mise en volume d'une pièce, les couleurs par pulvérisation et le lustrage de la pièce chocolat. Nombre de places limité : 7

Desserts-Assiette - Desserts de restaurant

DESSERTS BISTRONOMIQUE ET CAFÉ GOURMAND

Très apprécié aujourd'hui à la fin des repas, des desserts « Bristonomiques » simples pour une mise en place rapide, avec des parfums de saisons, et sans trop de préparations. Dans ce cours vous trouverez également des idées pour proposer de bons cafés gourmands.

Glaces et sorbets

GLACES, SORBETS ET ENTREMETS GLACES POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE

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, et des entremets glacés, de très belles finitions et vous pourrez tout savoir sur l'art de la glace et des sorbets.

Stage glacerie par les Chefs invités

LES CRÉATIONS GLACÉES

Nouveau

D'EMMANUEL RYON M.O.F GLACIER

Emmanuel Ryon Meilleur Ouvrier de France Glacier, champion du Monde de la Pâtisserie à LYON et ancien Professeur de l'Ecole Belouet. Un Technicien très pointu dans les goûts et les saveurs, il partagera ces recettes et ces savoirs faire. Un cours à ne pas manquer

L'UNIVERS DES GLACES ET SORBETS PAR ALAIN CHARTIER M.O.F GLACIER

Compréhension de la technologie, des process de fabrication et de la réglementation liés à la création d'une gamme de glaces. Alain Chartier, Meilleur Ouvrier de France vous fera partager ses créations, déclinés dans diverses spécialités, les verrines, les entremets glacés, les petits gâteaux glacés. Une grande expérience avec un homme de terrain.

Tartes, viennoiseries et gâteaux de voyage

TARTES ESPRIT BOUTIQUE RUSTIQUES ET MODERNES

Une très belle gamme de tartes, pour votre rayon et vos ventes de toute la semaine, à base de pâte sablée, pâte à foncer, des tartes très rustiques, simples avec des parfums et fruits de saisons, des tartes gourmandes comme tous les clients les aiment.



LES ESSENTIELS VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES (TOUS NIVEAUX)

Découvrir ou se perfectionner dans les pâtes de bases et traditionnelles françaises. Vous viendrez découvrir les véritables recettes de croissants, brioche, brioche feuilletée avec quelques pliages, mais aussi les pâtes traditionnelles. Que des recettes simples de bases, le plus authentique possible.

CAKES-GÂTEAUX DE VOYAGE ET VIENNOISERIE GOURMANDES

Des nouveautés dans les gâteaux de voyage et les cakes de bonnes conservations. Des produits pour vos ventes de tous les jours, sans décors particuliers et facile à mettre en œuvre. Des viennoiseries tendances actuelle, les brioches roulées, les Babkas, les garnitures gourmandes au caramel, à la pistache, aux pralines... Des produits faciles à mettre en œuvres pour les ventes de tous les jours.

CAKE ET GÂTEAUX DE VOYAGE TRADITIONNELS (2 JOURS) (TOUS NIVEAUX)

Des gâteaux de voyage, des cakes, les plus simples possible, une garniture, un marbré, facile à mettre en œuvre, surgelés cuits ou crus, des gâteaux à partager en famille et surtout toujours disponible dans vos boutiques, tout au long de l'année.

SPÉCIAL GAULETTES DES ROIS (2 JOURS) (TOUS NIVEAUX)

Toujours dans l'esprit de création, une nouvelle gamme de produits de galettes des rois à base de feuilletage, mais aussi des pâtes briochées, avec des décors et garnitures originales. La meilleure façon de bien réussir l'Épiphanie.

Stages viennoiserie et boulangerie par les Chefs invités

VIENNOISERIES MODERNES PAR MICKAËL MARTINEZ

Fort d'une grande expérience dans de belles entreprises, très créatif dans les techniques de pliages, Mickaël vous fera découvrir une gamme de viennoiseries savoureuses, bien maîtrisées, avec différentes pâtes, croissants, brioche feuilletée... Des créations pour les ventes de tous les jours. Des produits, rationnels, efficaces et qui sortiront de l'ordinaire.

LA BOULANGERIE SELON LUDOVIC RICHARD

M.O.F BOULANGER

Ce stage s'adresse aux Boulangers, Pâtisseries ou Restaurateurs, désirant découvrir ou bien revoir les bases de la Boulangerie à travers des techniques et recettes adaptées à vos entreprises. Venez découvrir les classiques tels que le Pain de Tradition Française mais également toute une gamme de Pains spéciaux, petits pains de restauration, aromatisés ou bien Biologiques élaborés à partir de différentes farines (Épeautre, Blé noir Breton, Farines broyées sur meule de pierre...) et réalisés avec différentes fermentations (Levain, poolish...).



Travail du sucre

INITIATION AU TRAVAIL DE LA PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE (TOUS NIVEAUX)

Pour acquérir des bases dans toutes les techniques de sucre tiré : les cuissons, le satinage, les fleurs de base (les roses, fleurs exotiques, fleurs diverses), les feuilles, les rubans, le sucre coulé pour le montage d'une petite pièce de présentation. Nombre de places limité : 6

SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES (NIVEAU AVANCÉ)

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. Nombre de places limité : 6

PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE

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

Stages sucre d'art par les Chefs invités

PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE

PAR GABRIEL LE QUANG M.O.F. PÂTISSIER

Très créatif Gabriel Le Quang vous fera partager sa passion pour le sucre tiré, le sucre soufflé avec toutes les nouvelles techniques qu'il a mis au point pour obtenir son concours de Meilleur Ouvrier de France. Un cours unique chez Bellouet Conseil à ne pas manquer !

PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE

PAR JONATHAN MOUGEL M.O.F. PÂTISSIER

Venez partager et connaître les techniques de sucre d'art de Jonathan Mougel. Comment appréhender une pièce artistique, réaliser vos fleurs, vos rubans et le montage d'une pièce pour un concours, ou une présentation artistique. Nombre de places limité : 6

Traiteur et snacking

FESTIVAL DE SANDWICHES ET SNACKING

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

Stages snacking par les Chefs invités

SANDWICHES ET SNACKING MODERNES PAR PEYO NOBRE

Suivre les tendances de consommation et d'équilibre alimentaires, un travail sur le Snacking et les sandwiches colorés et gourmands avec des produits frais et des associations goûteuses. Le cours de trois jours avec Peyo Nobre vous accompagnera dans la réalisation de plusieurs recettes originales afin de présenter des dressages originaux et de valoriser votre offre salée en boutique, qui vous permettra de vous démarquer !



Tarifs

COURS PRATIQUE : 2 jours 985 € TTC*

COURS PRATIQUE : 3 jours 1 480 € TTC*

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



Promotion spéciale Remise de 10 % Pack Patron & Salarié

Pour récompenser votre fidélité, l'Ecole Bellouet Conseil vous offre **une remise de 10 %** sur les tarifs de stage pour 2 inscriptions effectuées en même temps (1 pour le chef d'entreprise et 1 pour son salarié) au même stage ou aux différents stages prévus en 2024.

STAGE DE 2 JOURS : ~~985 € - 98,5 €~~ → **886,50 €**

STAGE DE 3 JOURS : ~~1 480 € - 148 €~~ → **1 332 €**

Consultez la disponibilité des stages sur www.ecolebellouetconseil.com

Calendrier année 2025

<i>Pâtisserie</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Entremets « Épurés et modernes »			10 - 12		12 - 14	23 - 25					10 - 12	
Entremets simples « Saveur et gourmand »		17 - 19					21 - 23			13 - 15		
Entremets prestiges « Pâtissier Authentique »	27 - 29			31 ⁰³ - 2		2 - 4						1 - 3
 Paris expérience gourmande			3 - 5							27 - 29		
Best of Bellouet Conseil « Le Grand Best of »		17 - 19		7 - 9	12 - 14				1 - 3		24 - 26	
La pâtisserie des fêtes de fin d'année									29 ⁰¹ - 10			
Spécial bûches de Noël « Saison 6 »							15 - 17		8 - 10 15 - 17 22 - 24	6 - 8		
 Petits gâteaux Bellouet Concept « Innovation »			17 - 19			10 - 12	30 ⁰⁶ - 2		29 - 1 ¹⁰		10 - 12	
Petits gâteaux « Élégants et raffinés »		17 - 19			19 - 21					20 - 22		
Petits gâteaux efficaces « Au fil des saisons »	13 - 15			28 - 30			15 - 17				24 - 26	
Petits gâteaux élaborés « Émotion »	27 - 29			7 - 9		23 - 25		26 - 28				
Spécial Pâte à choux et éclairs modernes	13 - 15	24 - 26		22 - 24			7 - 9	26 - 28			3 - 5	
Street Finger Pastry « Saison 2 »		3 - 4	17 - 18	28 - 29		2 - 3	21 - 22	26 - 27				
Féerie de petits fours et macarons, ventes additionnelles		3 - 5	10 - 12	14 - 16		16 - 18				27 - 29		
<i>Pâtisserie par les Chefs invités</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
 Les créations par Vincent Gerlais									8 - 10			
 Les créations par Miquel Guarro										6 - 8		
Les créations par Jonathan Mougel 					5 - 7					13 - 15		
Les créations de Gabriel Le Quang 		17 - 19										
Les créations de fin d'année de Gabriel Le Quang 										20 - 22		
Les créations de Jean-Michel Perruchon 		10 - 12			26 - 28						3 - 5	
Les créations de Julien Alvarez 						16 - 18						
<i>Chocolat et confiserie</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Bonnons chocolat « enrobage machine »	13 - 15		10 - 12				30 ⁰⁶ - 2			13 - 15		
 Montage chocolat « spécial Pâques » 2025		3 - 5 10 - 12 24 - 26	3 - 5									
<i>Chocolat et confiserie par les Chefs invités</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Chocolat et confiserie par Frédéric Hawecker 			17 - 19						22 - 24			
<i>Pièces artistiques en sucre / chocolat</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Initiation au travail de la pièce artistique en chocolat	20 - 22			14 - 16	26 - 28			26 - 28				1 - 3
Pièces artistiques en chocolat			24 - 26				7 - 9				17 - 19	
Initiation au travail de la pièce artistique en sucre	20 - 22	24 - 26		7 - 9	19 - 21		7 - 9		22 - 24			1 - 3
Sucre d'art pièces artistiques			17 - 19			10 - 12					17 - 19	
Pièces montées, croquembouche et wedding cake			3 - 5		5 - 7		15 - 17		8 - 10			
<i>Pièces artistiques en sucre / chocolat par les Chefs invités</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Pièce artistique en sucre par Gabriel Le Quang 				22 - 24					15 - 17			
Pièce artistique en sucre par Jonathan Mougel 		10 - 12										
Pièce artistique en chocolat par Stephane Leroux 									15 - 17			
Sculpture en chocolat par Christophe Morel				28 - 30	5 - 7							

Calendrier année 2025



<i>Traiteur et snacking</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Festival de sandwiches et snacking			24 - 26			10 - 12						
<i>Traiteur et snacking par les Chefs invités</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Sandwiches et snacking modernes par Peyo Nobre									29 - 1 ¹⁰			
<i>Viennoiserie / boulangerie / cake / tartes</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Les essentiels viennoiseries et pâtes traditionnelles	13 - 15	24 - 26		7 - 9			15 - 17			6 - 8		
Cake, gâteaux de voyage et viennoiseries gourmandes		3 - 5	24 - 26			16 - 18			1 - 3		3 - 5	
Cake et gâteaux de voyage traditionnels 2 jours			3 - 4	22 - 23			21 - 22				24 - 25	
Tartes esprit boutique rustiques et modernes		10 - 12		31 ⁰³ - 2			30 ⁰⁶ - 2				17 - 19	
Spécial galette des rois 2 jours							21 - 22			20 - 21	10 - 11	
<i>Viennoiserie / boulangerie par les Chefs invités</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
La boulangerie selon Ludovic Richard 🇫🇷				31 ⁰³ - 2							24 - 26	
Secrets du panettone et spécialités italiennes de Luigi Biasetto 🌍						2 - 4						
Viennoiseries modernes par Mickaël Martinez					12 - 14							
<i>Desserts à l'assiette / glaces et sorbets</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Desserts bistro et cafés gourmands			24 - 26			23 - 25					17 - 19	
Glaces, sorbets et entremets glaces					19 - 21					27 - 29		
<i>Glaces et sorbets par les Chefs invités</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Les créations glacées d'Emmanuel Ryon 🇫🇷									1 - 3			
L'univers de glaces et sorbets par Alain Chartier 🇫🇷			10 - 12									

 Nouveau

 Meilleur Ouvrier de France

 Champion de la Coupe du Monde

Comment s'inscrire

Merci de vous inscrire en ligne sur notre site internet: www.ecolebellouetconseil.com > « inscription ».

Nous ne prenons pas d'inscription par téléphone. Vous pourrez consulter directement en ligne les disponibilités des stages et également toutes les modalités pour l'inscription.

Un devis ainsi qu'une convention et programme détaillé vous seront adressés pour votre demande de prise en charge. Le devis et la convention doivent être signés et tamponnés par le demandeur et retournés à l'École Bellouet Conseil accompagné d'un règlement.

Toute inscription ne sera prise en compte qu'à réception de votre règlement ou accord de financement du stage par l'organisme collecteur. Le chèque 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 e-mail.

Comment bénéficier d'un remboursement

Les frais de stage pourraient être financés par un fonds d'assurance de formation, comme OPCO EP / AKTO / FAFCEA / AGEFICE, etc. Les stages de l'École Bellouet Conseil ne sont pas éligibles dans le cadre du CPF (DIF).

- La démarche est simple, demandez à votre comptable le nom de votre organisme collecteur. Les coordonnées des organismes collecteurs: consulter sur www.ecolebellouetconseil.com
- Réserver votre place sur notre site web, afin que nous puissions vous adresser le devis - convention programme.
- Effectuez la demande de prise en charge sur le site des organismes collecteurs:

Pour les salariés:

Pâtisserie / Boulangerie OPCO EP • Tél.: 09 70 83 88 37 - www.opcoep.fr

Hôtellerie / Restauration AKTO • Tél.: 01 88 13 10 00 - www.akto.fr

Pour le chef d'entreprise:

Employeur FAFCEA • Tél.: 01 53 01 05 22 - <https://www.fafcea.com/>

AGEFICE • www.agefice.fr



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

Merci de vous inscrire directement sur notre site internet
Secrétariat au 01 40 60 16 20 Lundi – Jeudi 9h-12h / 13h30-17h30
ou par mail: contact@ecolebellouetconseil.com

Horaires École Bellouet Conseil: Lundi – Jeudi 8h-12h / 13h30-18h
Fermeture: Vendredi, Samedi, Dimanche et jours fériés



Informations pratiques

Les horaires de cours

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

Le déjeuner est inclus dans le tarif du cours.

**Le port de la tenue professionnelle et des chaussures de sécurité pour le travail dans la cuisine sont obligatoires.*

L'annulation d'une réservation

Toute annulation à la demande d'un candidat doit être formulée uniquement par écrit (courrier ou e-mail). En cas d'annulation, un 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 l'inscription reporté à une date ultérieure.



Réservation Hôtelière

Pour votre réservation d'une chambre d'hôtel, contactez directement des hôtels tout près de l'école. Afin de bénéficier du tarif spécial réservé à nos stagiaires, vous pourrez vous annoncer comme client pour un stage à l'École Bellouet Conseil.

- **Hôtel De La Paix *****: 3 mn à pied,
43, rue Duranton - 75015 Paris - Tél.: 01 45 57 14 70
www.paix-paris-hotel.com • E-mail: hoteldelapaixparis15@gmail.com
- **Hôtel de la Convention Montparnasse *****: 10 mn à pied,
41, rue Alain Chartier - 75015 Paris • Tél.: 01 48 28 43 00
www.conventionmontparnasseparishotel.com



**TRABLIT, UNE RECETTE
INCOMPARABLE,
QUI SE TRANSMET
DEPUIS 1845.**



TRABLIT 1845,
l'extrait de café liquide
par excellence, issu d'un
savoir-faire traditionnel de
torréfacteur-extracteur
depuis 1845.



DÉCOUVREZ
NOS RECETTES TRABLIT

FABRIQUÉ EN FRANCE

100% NATURELS, SANS ARÔMES ARTIFICIELS, SANS CONSERVATEURS
TRABLIT EST UNE MARQUE NACTIS FLAVOURS

WWW.TRABLIT1845.COM
WWW.NACTIS.COM

Conseil et formation en entreprise en France et à l'étranger

Vous êtes une Boulangerie Pâtisserie et vous souhaitez :

- **Améliorer votre savoir-faire ?**
- **Former vos employés ?**
- **Renouveler votre carte ?**

L'école Bellouet Conseil vous propose des formations en pâtisserie personnalisées et adaptées à votre entreprise.

Un formateur de l'école se rend chez vous, dans votre laboratoire, pour réaliser un programme convenu ensemble.

La formation peut se faire sur 3 à 5 jours, en fonction du programme choisi et de votre budget.

Les avantages

- Le formateur jette un coup d'œil bienveillant sur votre activité. Grâce à son regard externe de professionnel, il pourra vous guider pour vous aider à améliorer votre production.
- Vous bénéficiez d'un programme à la carte sur des thèmes divers : les petits gâteaux, les entremets, les tartes, les bûches, la viennoiserie, les gâteaux de voyage, les macarons, les chocolats, etc.
- Toute l'équipe de l'entreprise profite de la formation en étant sur place.
- Le formateur travaille avec le matériel et les matières premières de l'entreprise.
- Le formateur est à votre écoute et répond à vos questions.
- Les produits peuvent être mis en dégustation directe à la boutique.
- Vous pouvez bénéficier d'un financement de votre OPCO (valable uniquement en France).



Nos formateurs sont reconnus pour

- **Leurs expertise et leurs conseils sur mesure :** ils ont chacun une expérience riche, ils ont travaillé dans de très grandes structures, et de plus petites entreprises, et ont même été précédemment chefs d'entreprise. Pédagogues, ils sont à votre écoute et s'adaptent à vos besoins.
- **Leur adaptabilité :** le formateur se déplace dans votre lieu habituel de travail. Les employés se sentent à l'aise dans un environnement connu. Le formateur est flexible et peut apporter le matériel manquant pour le besoin de la formation.
- **Leur écoute et capacité à dialoguer :** nous envoyons un véritable pédagogue et pas un auditeur. Le formateur s'adapte à tout type de niveau. Vous pouvez demander à revoir les bases tout comme réfléchir ensemble à une nouvelle carte.
- **La multiculturalité :** la plupart de nos formateurs parlent anglais et sont habitués à enseigner dans cette langue. Ils ont expérimenté différentes cultures de travail.
- **Un suivi qualité :** vous pouvez rappeler ponctuellement le formateur après la formation pour lui demander des conseils et un suivi de formation.

Conseil et formation en pâtisserie en France et à l'étranger

Comment ça marche concrètement ?

- Vous remplissez le formulaire directement en ligne sur www.ecolebellouetconseil.com.
- Nous vous envoyons un devis et vous contactons par téléphone.
- Si vous acceptez le devis, un formateur vous appelle pour convenir d'un programme de formation sur un thème donné, par exemple : « les petits gâteaux », « les entremets », « les petits fours », « la viennoiserie ». Vous décidez ensemble des produits que vous aimeriez travailler et nous nous chargeons de préparer toutes les recettes.
- Nous nous chargeons de réserver les billets de train ou d'avion, la chambre d'hôtel pour le formateur.
- Avant la formation, vous recevez le bon d'économat, la liste du matériel nécessaire et vous achetez les produits pour la formation.
- Le jour de la formation le formateur apporte les classeurs de recettes et forme votre équipe.



Conseil technique à la Boulangerie pâtisserie Les Délices du Béarn.



Conseil technique à la Ba Seynaeve en Belgique.



Conseil technique à la pâtisserie Un Bain au chocolat à Dax.

Depuis de nombreuses années je me forme au sein de l'école Bellouet Conseil.

Il a donc été pour moi évident lors de mon installation à Dax de continuer à venir me former chez eux.

Mais également d'y envoyer mes équipes.

Les faire venir au sein même de mon établissement est une nouvelle certitude.

L'échange direct entre l'équipe et le formateur, l'analyse de nos besoins, et l'adaptabilité des formateurs à notre mode de travail est un vrai plus pour nous.

Je ne peux que conseiller de venir se former à l'école Bellouet Conseil car non seulement vous y trouverez le professionnalisme mais également une vraie convivialité.

Hugues Gaudet
Pâtisserie Un Bain au chocolat

Réservation de groupe

Privatisez un laboratoire de l'école pour un stage de groupe avec l'un de nos formateurs

Nous disposons de 3 laboratoires entièrement équipés pouvant recevoir des groupes de 5 à 12 personnes en cours pratique.

- Un programme personnalisé est réalisé selon les souhaits du groupe : petits gâteaux, entremets, tartes, cakes, viennoiseries, petits fours, bûches, etc.
- Les stages sont organisés entre une journée et 4 jours selon le programme souhaité et votre budget.
- Vous bénéficiez d'un tarif spécial en fonction du nombre de participants. Les fiches recettes, les déjeuners et les certificats de participation sont inclus.
- Les cours sont donnés en français ou en anglais, et si besoin vous pouvez très bien venir avec un traducteur pour le groupe (frais à votre charge).



Démonstration & cours décentralisé

- Un formateur de l'école pourra réaliser une démonstration devant un groupe de professionnels selon un programme déterminé à l'avance.
- Chaque démonstration étant différente, dans la durée et le programme, il est important de nous contacter pour nous faire part de votre projet, afin que nous puissions étudier toutes vos demandes. Le nombre minimum de jours de démonstration est de 2 jours. Chaque démonstration requiert un jour de préparation.
- Nous pouvons également donner un cours pratique décentralisé. Un formateur se déplacera et donnera le cours pour un groupe de professionnels, le programme sera déterminé ensemble, lors de nos différents échanges.



Masterclass à l'école Pfersisch en Allemagne.

Plus de renseignements :

sur les réservations, les dates disponibles, les programmes pouvant être traités, n'hésitez pas à nous contacter au tél: 01 40 60 16 20 ou par E-mail: secretariat@ecolebellouetconseil.com

For more information :

about bookings, available dates, programs that can be altered to your needs, please do not hesitate to contact us at tel: 01 40 60 16 20 or by Email: secretariat@ecolebellouetconseil.com

Formation Prestige Bellouet Conseil

4 jours ~ 3 mois

La formation en pâtisserie tous niveaux est destinée :

- Aux adultes passionnés de se former ou de se reconverter,
- Aux professionnels désireux de réapprendre des produits classiques et des bases,
- Aux amateurs souhaitant découvrir l'univers professionnel.

Durée de formation

- Déterminer par le stagiaire entre 4 jours et 12 semaines, selon le souhait et le besoin de chaque candidat.

Spécificité de cette formation

- Programme totalement à la carte selon le désir du candidat en sélectionnant les thèmes souhaités.
- Méthode pédagogique et recettes professionnelles issue de nos 30 ans de savoir-faire.
- Cours pratique - Maximum 10 participants / cours intensif et convivial.
- Apprendre des techniques de base et produits classiques jusqu'aux pâtisseries de haute gamme « à l'image Bellouet Conseil ».



1 cours – 4 jours

Transmission de 30 ans de savoir-faire professionnel aux futurs talents

Partie 1 • Fondamental & Essentiel

Techniques et Connaissances de base



1 • Pâtisserie Classique et Traditionnelle 1

Apprendre des techniques et pâtes de bases - pâte à choux, feuilletage, les grands classiques de la Pâtisserie française – Millefeuille à plusieurs parfums, Eclairs, Religieuses, Paris Brest, St Honoré, Crème brûlée, Flan Pâtissier, Opéra etc.

2 • Pâtisserie Classique et Traditionnelle 2

Apprendre les grands classiques de la pâtisserie française, et ils sont nombreux : Babas classiques, Tarte au Citron, Tarte chocolat, Tarte aux pommes, Entremets : Succès, Royal chocolat, Trois chocolat, Fraisier, Charlottes, Galette des rois etc.

3 • Gâteaux de Voyage et Cakes

Connaître des gâteaux de voyage classiques et cakes modernes de longue conservation, fabrication de Cake au chocolat, marbré, orange et fruits secs, les cakes deux textures, Moelleux, avec des finitions modernes.

4 • Viennoiseries et Pâtes de bases

Apprendre des techniques et pâtes de bases incontournables, découvrir tout un assortiment de viennoiseries classiques et modernes, technique de pliages, coloration, finition. Brioche, Croissant, Pain au lait, Pain au chocolat, Pain aux raisins, Chausson aux pommes etc.

Formation Prestige Bellouet Conseil

Partie 2 • Application – Pâtisserie Haute Couture

Pratique, Maîtrise et Découverte des produits de haut de gamme



5 • Tartes Traditionnelles et Modernes

Applications des pâtes de bases, Pâte sablée aux amandes et Pâte à foncer, technique de fonçage, cuisson et garniture. Variété de tartes classiques et modernes, gourmandes, rustiques avec les finitions sophistiquées.



6 • Entremets « Tradition et Evolution »

Réalisation d'entremets classiques et évolués, fabrication des biscuits, garnitures différentes – crèmes traditionnelles/légères, mousses, compotées, gelées, confits aux fruits et glaçages miroir pour les finitions parfaites, variété de techniques de décors modernes.



7 • Petits Gâteaux Individuels

Découvrir une gamme de petits gâteaux au goût actuel et modernes en apprenant le mariage des parfums. Mise en pratique de la réalisation des gâteaux et des techniques de décors.



8 • Petits Fours et Macarons

Découvrir une gamme de Petits Fours. Petits Fours Sec. Apprendre des macarons authentiques, réalisation de plusieurs couleurs, différentes garnitures.

LES VERGERS
boiron



Cultivons l'excellence fruit

Entreprise familiale française

née il y a plus de 80 ans et installée au cœur des vergers de la Drôme

Internationale

présente dans plus de 80 pays à travers le monde

Experte

depuis la sélection des fruits à la maîtrise de l'assemblage et de la transformation

Engagée

au service d'une gastronomie fruitée, créatrice de liens et qui prend soin du vivant

Innovante

proposant des solutions fruits d'excellence, à la qualité et au goût constants

Inspirante

pour les chefs du monde entier qui subliment nos produits à travers des créations d'exception

Formation Prestige Bellouet Conseil

Partie 3 • Techniques et Connaissances Approfondies
+ *Stage en entreprise***9 • Desserts de restaurant, glaces et sorbets**

Apprentissage des techniques et présentation particulière des desserts de restaurant. Et aussi connaître l'univers et la technologie des produits glacés et sorbets.

10 • Initiation au travail du chocolat

Connaître différents types de chocolat, apprendre des techniques de cristallisation, moulage, trempage fourchette. Fabrication des bonbons chocolat et ganaches, enrobage machine avec d'excellentes garnitures et décorations modernes.

11 • Boulangerie de base et snacking

Apprendre les recettes, les techniques des bases de la boulangerie française en réalisant des pains et produits incontournable, aussi la théorie sur les différentes farines et la technologie de la fermentation. Réalisation de produits de snacking avec les pains réalisés.

Formation Prestige Bellouet Conseil

11 thèmes acquis

- + 1 cours de perfectionnement offert au choix du candidat
- + Stage en entreprise de 60 jours (option)
- + 3 vestes brodées logo Bellouet Conseil
- + 2 pantalons de travail fournis

Horaires des cours

Du lundi au Jeudi : 8h30 – 12h et 13h30 – 17h
(7 heures/jour 28h/semaine)

Fermeture :

Vendredi, Samedi, Dimanche et Jours fériés

Maximum 10 participants – Minimum 2 participants

Les cours sont pratiques et travaux en groupe / individuels en bi-langue (Français – Anglais).

La formation n'est pas diplômante. Il est possible de passer l'examen CAP de Pâtissier en candidat libre à l'issue des 12 semaines de formation complète.

Jarifs

1 thème/1 cours de 4 jours : 1 480 €

Pack 4 cours : 5 600 € - 1 veste brodée avec le logo Bellouet Conseil offerte

Pack 8 cours : 10 650 € - 2 vestes brodées avec le logo Bellouet Conseil offertes

Formation Prestige Bellouet Conseil - 12 cours : 15 000 €

Partie 1 • Fondamentaux et Essentiel

	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Pâtisserie Classique traditionnel 1				
Pâtisserie Classique traditionnel 2	2 - 5			
Gâteaux de voyage et cakes	9 - 12			
Viennoiseries et pâtes de bases	16 - 19			

Partie 2 • Application Pâtisserie Haute Couture

	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Tartes traditionnelles et modernes	23 - 26			
Entremets Tradition et Evolution	30 - 3 ¹⁰			
Petits gâteaux individuels		7 - 10		
Petits fours et macarons		14 - 17		

Partie 3 • Techniques et Connaissances Approfondies

	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Desserts de restaurants glaces et sorbets		28 - 31		
Initiation au travail du chocolat		21 - 24		
Boulangerie de base et snacking			4 - 7	
Stage de perfectionnement (Réservé aux stagiaires - Diplôme Prestige Bellouet)	au choix			



Parce que
votre **talent** exige
les meilleurs
ingrédients...



Fourrages aux fruits



Pralins et Croquants



Pâtes d'amande



Nappages et miroirs



Crèmes pâtisseries à chaud

créativité excellence



csmingredients.com

0 800 616 816 Service à votre portée



Calendrier année 2025

Partie 1 • Fondamentaux et Essentiel	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Pâtisserie Classique traditionnel 1				22 - 25					1 - 4			
Pâtisserie Classique traditionnel 2				28 - 30					8 - 11			
Gâteaux de voyage et cakes					12 - 15				15 - 18			
Viennoiseries et pâtes de bases					5 - 7				22 - 25			
Partie 2 • Application Pâtisserie Haute Couture	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Tartes traditionnelles et modernes					19 - 22				29 - 2 ¹⁰			
Entremets Tradition et Evolution					26 - 28					6 - 9		
Petits gâteaux individuels						2 - 05				13 - 16		
Petits Fours et Macarons						10 - 12				20 - 23		
Partie 3 • Techniques et Connaissance Approfondis	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Initiation au travail du chocolat						16 - 19				27 - 30		
Desserts de Restaurants glaces et sorbets						30 ⁰⁶ - 3					3 - 6	
Boulangerie de Base et snacking						23 - 26					10 - 12	
Stage de perfectionnement (Réservé aux stagiaires -Diplôme Prestige Bellouet)		au choix										



RC
RÉMY COINTREAU
GASTRONOMIE



Des marques, des parfums, des saveurs



*Eclair Margarita
Cointreau®*



*Finger cocktail
Gidcar*



Cake aux fruits



*St-Rémy
original*



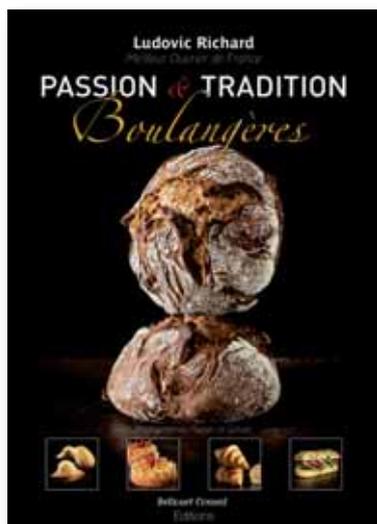
*Tartlette pistache
fraise*



Créations originales de Jean-Michel Perruchon
Recettes vidéo sur www.remycointreaugastronomie.com



Partenaire de l'école BELLOUET CONSEIL depuis sa création



Passion & Tradition Boulangères par Ludovic Richard M.O.F. Boulanger

French and English text

Nous attendions depuis quelques années un très beau livre sur la tradition boulangère et c'est chose faite avec les créations de Ludovic Richard Meilleur Ouvrier de France Boulanger. Vous pourrez apprendre la technologie du pain, les recettes de viennoiseries à base de pâte à croissants, brioches, les recettes de pains, mais aussi les goûters et sans oublier des recettes salées. Ce livre de 300 pages en français anglais avec de magnifiques photos des produits aux Editions Bellouet Conseil.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

Héritage & Créations

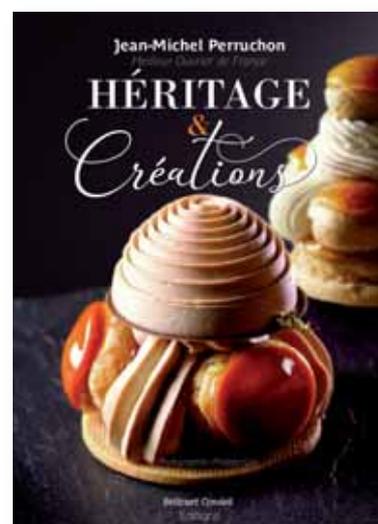
French and English text

C'est toujours un très grand plaisir de vous présenter un nouvel opus et surtout encore des nouveautés que vous attendez avec impatience. Voici « Héritage & Création », le dernier né de la collection Bellouet Conseil, ce livre est la passerelle entre les recettes traditionnelles enseignées par nos pairs et notre développement de celle-ci par notre équipe de l'école.

Ce livre de 340 pages sur papier glacé, est abondamment illustré de photos pleines pages, schémas de montage.

8 grands classiques ont été traités et développés dans 9 recettes inédites.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



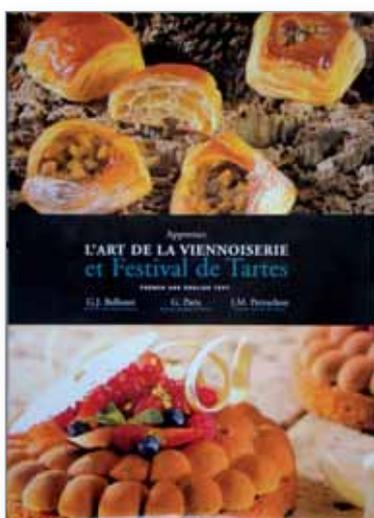
L'Art de la Viennoiserie et Festival de Tartes

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 toute commande de livres :
Rendez-vous directement sur notre site Internet Ecole Bellouet Conseil dans la rubrique boutique :

<https://ecolebellouetconseil.com/boutique>

SIRHA
BOCUSE D'OR

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

SIRHA
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

Partenaire de l'Excellence



Partenaire exclusif de l'école gastronomique BELLOUET CONSEIL DE PARIS



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



Découvrez la Gamme Pureté



Des chocolats au goût pur et intense de cacao offrant aux Chefs d'innombrables possibilités.

- Méthode de Q-Fermentation™ unique pour intensifier le goût de cacao.
- Plus de 2500 planteurs formés à la méthode dans 11 coopératives en Côte d'Ivoire.
- Notre cacao soutient la filière cacao durable à travers la fondation Cocoa Horizons.
- Les chocolats sont fabriqués en France dans notre usine du 78 à Hardricourt.



VOS MOULES EN SILICONE

Sur-mesure

Tom Coll
PCB Création



Notre ambition est de rendre l'unique accessible.

Notre studio de création conçoit sur mesure des moules uniques : en silicone ou thermoformés, pour entremets ou pour moulages chocolat, en petites ou grandes séries.
Nous prenons en compte l'ensemble de vos contraintes techniques et vos exigences pour vous fournir une solution sur-mesure parfaitement adaptée à vos besoins.
Laissez libre cours à votre imagination, nous nous ferons un plaisir de réaliser vos rêves les plus fous !


PCB CREATION
Manufacture d'émotions

KEEP IN TOUCH WITH THE MANUFACTURE OF EMOTIONS

