



École Bellouet Conseil

Catalogue 2024
Stages, formations et conseils techniques



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

contact@ecolebellouetconseil.com

Qualiopi 
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification Qualiopi a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION

www.ecolebellouetconseil.com 

Les formateurs



Alexandre Paisant



Jana Lai



Franck Colombié



Dorian Zonca

Les Chefs invités



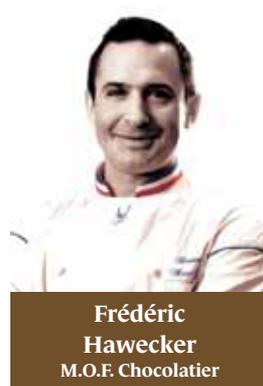
Julien Alvarez
Champion du Monde
de la Pâtisserie Lyon 2011



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



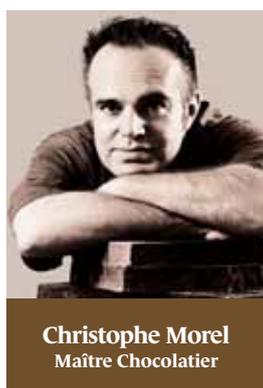
Gabriel Le Quang
M.O.F. Pâtissier



Peyo Nobre



Mickaël Martinez



Christophe Morel
Maître Chocolatier



Jonathan Mougel
M.O.F. Pâtissier



Ludovic Richard
M.O.F. Boulanger



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

Chers clients, chers collègues

Plus que jamais la formation est indispensable dans nos entreprises, l'évolution des tendances, des nouveaux produits passe forcément par le développement des compétences personnelles et professionnelles.

Au sein l'école Bellouet Conseil, nous nous réunissons pour élaborer des stratégies, nous travaillons dans un esprit d'équipe et nous partageons nos idées pour les directions à prendre et aussi pour échanger ensemble, partager les recettes, les idées et les nouveaux cours.

Nous devons dans nos entreprises, communiquer afin d'être plus performant. Les pâtisseries, les vendeuses sont le lien entre l'entreprise et les clients et il est plus qu'important de connaître les attentes de ceux-ci afin de diriger les formations en fonction des demandes et de la finalité.

Nous essayons de rester proche de nos artisans, le fait de nous déplacer pour le conseil technique personnalisé en entreprise nous montre la réalité des fabrications de tous les jours et nous permet dans le développement de produits et de nos nouveaux cours de prendre en considération tous ces critères.

Dans l'attente du plaisir de vous accueillir à l'école Bellouet Conseil, toute l'équipe se joint à moi pour vous transmettre toutes nos amitiés gourmandes.



N'hésitez pas à nous appeler !

Tél. : 01 40 60 16 20

Secrétariat :
Du lundi au jeudi 9h-12h / 13h30-17h30



Akiko



Varvara

Nos partenaires

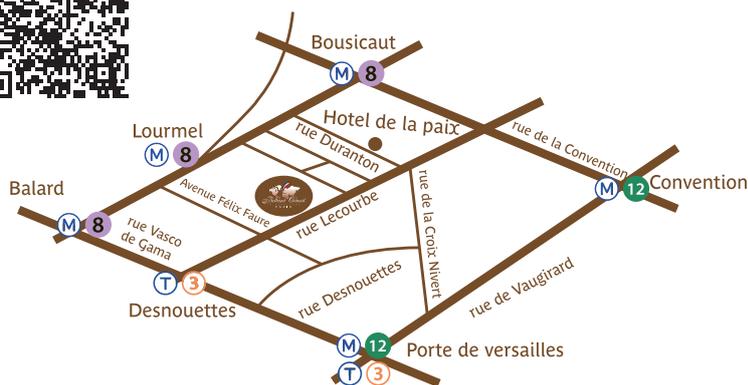


École Gastronomique Bellouet Conseil

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

Lundi – Jeudi 8h-12h / 13h30-18h
Secrétariat : Lundi – Jeudi 9h-12h / 13h30-17h30
Fermeture : Vendredi après-midi, Samedi, Dimanche et jours fériés



Les entremets

SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 5

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 »

Nouveau

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 REVISITÉE (TOUS NIVEAUX)

La pâte à choux fait partie des incontournables de la pâtisserie Française, dans ce cours nous avons souhaité vous apporter de nouveau 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.

ÉCLAIRS COUP DE CŒUR 2 JOURS (TOUS NIVEAUX)

L'éclair fait partie des grands classiques de la pâtisserie Française, il est aussi le produit le plus vendu. Venez découvrir des recettes de base de qualité, mais aussi de nouvelles garnitures originales pour proposés à vos clients de nouveaux parfums et ainsi boosté vos ventes.

Le best of Bellouet Conseil

PARIS EXPÉRIENCE GOURMANDE

Nouveau

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 emblématique 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.

LE BEST OF « BELLOUET CONSEIL » MIX

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

FESTIVAL DE MACARONS 2 JOURS (TOUS NIVEAUX)

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.

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 par les Chefs invités

LES CRÉATIONS DE GABRIEL LE QUANG

M.O.F. PÂTISSIER

Nouveau

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 2024

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 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 VERRINES ET ESQUIMAUX

(2 jours)

Nouveau

Une gamme de glaces et sorbets pour la vente à emporter. Facile à réaliser, dans des contenants cristal, avec des garnitures gourmandes, des sauces et toppings et aussi une gamme d'esquimaux glacées pour la vente à emporter.

GLACES, SORBETS ET ENTREMETS GLACES POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE (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, et des entremets glacés, de très belles finitions et vous pourrez tout savoir sur l'art de la glace et des sorbets.

Stage par les Chefs invités

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 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, désireux 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, aromatiques 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 par les Chefs invités

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

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 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 par les Chefs invités

SANDWICHES ET SNACKING MODERNES PAR PEYO NOBRE

Nouveau

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 €**

<i>Pâtisserie</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Entremets « Épurés et modernes »			11 - 13		13 - 15	24 - 26			9 - 11		18 - 20	
Entremets simples « Saveur et gourmand »		19 - 21					22 - 24			28 - 30		
Entremets prestiges « Pâtissier Authentique »	29 - 31			2 - 4		3 - 5						2 - 4
 Paris expérience gourmande			4 - 6		6 - 8	3 - 5		27 - 29				
Best of Bellouet Conseil « Le Grand Best of »		19 - 21		8 - 10			1 - 3				25 - 27	
La pâtisserie des fêtes de fin d'année									2 - 4			
Spécial bûches de Noël « Saison 5 »							15 - 17		9 - 11 16 - 18	30 ⁰⁹ - 2		
 Petits gâteaux Bellouet Concept « Innovation »			25 - 27		21 - 23		8 - 10		30 - 2 ¹⁰		12 - 14	
Petits gâteaux « Élégants et raffinés »				15 - 17		10 - 12				28 - 30		
Petits gâteaux efficaces « Au fil des saisons »	8 - 10	26 - 28							16 - 18			2 - 4
Petits gâteaux élaborés « Émotion »	29 - 31					24 - 26		27 - 29				
Éclairs coup de cœurs	8 - 9		18 - 19	22 - 23			8 - 9				4 - 5	
Spécial Pâte à choux	15 - 16	26 - 27		29 - 30			22 - 23			21 - 22	27 - 28	
Street Finger Pastry « Saison 2 »	15 - 16	28 - 29		29 - 30		10 - 11			16 - 17			
Féerie de petits fours et macarons, ventes additionnelles				22 - 24		17 - 19			23 - 25	21 - 23		
Festival de macarons					27 - 28					7 - 8		
<i>Pâtisserie par les Chefs invités</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Les créations par Jonathan Mougel 					13 - 15					14 - 16		
 Les créations de Gabriel Le Quang 										21 - 23		
Les créations de Jean-Michel Perruchon 		12 - 14		8 - 10						7 - 9		
Les créations de Julien Alvarez 						17 - 19						
<i>Chocolat et confiserie</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Bonbons chocolat « enrobage machine »	15 - 17		4 - 6			24 - 26					4 - 6	
 Montage chocolat « spécial Pâques » 2024		5 - 7 12 - 14 26 - 28										
<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 				22 - 24					23 - 25			
<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				2 - 4		10 - 12		27 - 29			12 - 14	
Pièces artistiques en chocolat			18 - 20				8 - 10			14 - 16		
Initiation au travail de la pièce artistique en sucre	22 - 24		4 - 6	22 - 24	27 - 29		15 - 17		23 - 25			
Sucre d'art pièces artistiques				15 - 17							18 - 20	
Pièces montées, croquembouche et wedding cake	29 - 31		25 - 27		6 - 8				9 - 11			
<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 Jonathan Mougel 		19 - 21										
Pièce artistique en chocolat par Stéphane Leroux 									2 - 4			
Sculpture en chocolat par Christophe Morel					6 - 8 13 - 15							

Calendrier année 2024



<i>Traiteur et snacking</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Cocktails salés, buffets et réceptions			18 - 20							14 - 16		
Festival de sandwiches et snacking		5 - 7			21 - 23							
<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									30 - 2 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	22 - 24			15 - 17			15 - 17			28 - 30		
Cake, gâteaux de voyage et viennoiseries gourmandes		12 - 14	11 - 13			17 - 19			2 - 4		4 - 6	
Cake et gâteaux de voyage traditionnels 2 jours	22 - 23			29 - 30			22 - 23				25 - 26	
Spécial galette des rois 2 jours							22 - 23		18 - 19	23 - 24	25 - 26	
Tartes esprit boutique rustiques et modernes		5 - 7		2 - 4			1 - 3				12 - 14	
<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 🇫🇷				8 - 10							18 - 20	
Secrets du panettone et spécialités italiennes de Luigi Biasetto 🌍						3 - 5						
Viennoiseries modernes par Mickaël Martinez					27 - 29							
<i>Desserts à l'assiette / glaces et sorbets</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Desserts bistrognomiques et cafés gourmands			25 - 27				1 - 3					2 - 4
Glaces, sorbets et entremets glaces					21 - 23					7 - 9		
Glaces, sorbets, verrines et esquimaux 2 jours				29 - 30								
<i>Glaces et sorbets par les Chefs invités</i>	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
L'univers de glaces et sorbets par Alain Chartier 🇫🇷			11 - 13									

 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.

**NOUVELLE BOUTEILLE,
RECETTE INCHANGÉE**

FABRIQUÉ EN FRANCE

100% NATURELS, SANS ARÔMES ARTIFICIELS, SANS CONSERVATEURS

WWW.TRABLIT1845.COM

Conseil et formation en pâtisserie 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 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.

Vous avez du génie. Nos solutions fruits aussi.

Depuis plus de 80 ans, nous mettons toute notre énergie et notre expertise au service de votre talent.

Résultat ? Des produits et services qui facilitent votre quotidien et vous garantissent le goût, la couleur, la texture au plus proche du fruit.

Le secret ? Une sélection des meilleures variétés, un savoir-faire rigoureux et une écoute permanente de vos exigences.

Ensemble, partageons le meilleur du fruit.

les vergers
boiron

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			13 - 16	
Pâtisserie Classique traditionnel 2	4 - 7		20 - 23	
Gâteaux de voyage et cakes	11 - 14		27 - 30	
Viennoiseries et pâtes de bases	18 - 21			4 - 7

Partie 2 • Application Pâtisserie Haute Couture	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Tartes traditionnelles et modernes	25 - 28			11 - 14
Entremets Tradition et Evolution		2 - 5		18 - 21
Petits gâteaux individuels		9 - 12		
Petits fours et macarons		16 - 19		

Partie 3 • Techniques et Connaissances Approfondies	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Desserts de restaurants glaces et sorbets		30 - 1 ^{er}		
Initiation au travail du chocolat		23 - 26		
Boulangerie de base et snacking			6 - 9	
Stage de perfectionnement (Réservé aux stagiaires - Diplôme Prestige Bellouet)	au choix			



Place à la créativité

Sublimez
votre génie
pâtissier

Crédit photo : CSM France / Studio Pignatelli - portrait : INFRA



Fourrage aux fruits



Pralin et Croquant



Pâte d'amandes



Nappage et miroir



Crème pâtissière à chaud

excellence inspiration



www.csmingredients.com

0 800 616 816



Calendrier année 2024

Partie 1 • Fondamentaux et Essentiel	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Pâtisserie Classique traditionnel 1		5 - 8			6 - 8			27 - 30			12 - 15	
Pâtisserie Classique traditionnel 2		12 - 15			13 - 16				2 - 5		18 - 21	
Gâteaux de voyage et cakes		19 - 22			27 - 30				9 - 12		25 - 28	
Viennoiseries et pâtes de bases		26 - 29			21 - 23				16 - 19			2 - 5
Partie 2 • Application Pâtisserie Haute Couture	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Tartes traditionnelles et modernes			4 - 7			3 - 6			23 - 26			9 - 12
Entremets Tradition et Evolution			11 - 14			10 - 13			30 - 3 ¹⁰			16 - 19
Petits gâteaux individuels	2 - 4		18 - 21			17 - 20				7 - 10		
Petits Fours et Macarons	8 - 11			2 - 4		24 - 27				14 - 17		
Partie 3 • Techniques et Connaissance Approfondis	Jan.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Desserts de Restaurants glaces et sorbets	15 - 18		25 - 28				1 - 4			28 - 31		
Initiation au travail du chocolat	22 - 25			8 - 11			8 - 11			21 - 24		
Boulangerie de Base et snacking	29 - 1 ²			15 - 18			15 - 18				4 - 7	
Stage de perfectionnement (Réservé aux stagiaires -Diplôme Prestige Bellouet)		au choix										



**Partenaire de l'école
BELLOUET CONSEIL
depuis sa création**

Des marques, des parfums, des saveurs



La religieuse Cointreau®
Jean-Michel Perruchon



Le baba Mount Gay®
Arnaud Larber



Le Paris-Anjou



Le flan Cointreau®
Stéphane Glacier



Le mille-feuille St-Rémy®
Marc Ducobu

Autant de parfums culinaires au service de la gastronomie

Nos ambassadeurs sont des chefs expérimentés, talentueux, passionnés par leur métier.
Des créateurs d'exception qui apprécient et mettent en oeuvre nos marques d'excellence.

COINTREAU

ST-REMY

MOUNT GAY
Produit par J. DUBOIS

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
100% ST-REMY

METAXA

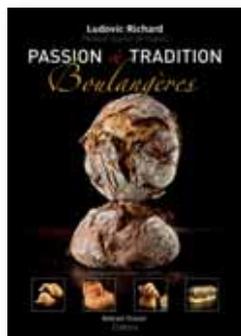
Griottines®
MONTREUIL

Jacobert®

Pine MAGLOIRE®

A découvrir sur : www.remycointreaugastronomie.com

La collection d'ouvrages gastronomiques de l'École



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



Signature by Johan Martin

French and English text

Certainement l'un des plus talentueux de sa génération, découvrez les secrets, les recettes, les décors créés par Johan Martin. Ce livre aborde les thèmes des petits gâteaux, des entremets, et quelques viennoiseries sur un support papier glacé avec des photos pleines page, des recettes parfaitement détaillées et illustrées de croquis. Un livre de 350 pages pour percer tous les secrets de Johan Martin.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC

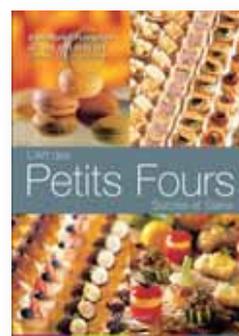
L'Art des Petits Fours Sucrés et Salés

Livre de poche en Français

Il était épuisé, beaucoup de personnes nous l'ont redemandé. Nous l'avons réédité pour vous au format livre de poche. Les principaux chapitres : Les petits-fours, secs, moelleux, frais, les macarons, les petits salés, feuilletés, légumes garnis...

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

Bellouet Conseil Éditions 29 € 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>

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

Yann BRYs
Meilleur Ouvrier de France
Pâtisserie 2011

Ambassadeur Elle & Vire Professionnel®



l'Excellence...
... c'est se surpasser
au quotidien.



Avec son rendement en crème foisonnée supérieur au marché*, la crème Excellence accompagne les Chefs dans leur quête de perfection.

TOURBILLON MÛRE CASSIS
par *Yann Brys*



Partenaire exclusif de l'école gastronomique
BELLOUET CONSEIL DE PARIS

L'envie du vrai

*Tests réalisés au KitchenAid® avec des crèmes à 4°C sous contrôle d'huissier



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Pourquoi se limiter à
UNE ?

Lorsqu'il existe
un nouvel univers de possibilités

LA COLLECTION
DE POUDRES DE CACAO



qr.cde/ICB-powders

Partagez l'expérience
du fruit de cacao

www.cacao-barry.com

@cacaobarryofficial



UNIVERSELLE



Sac 1 Kg

Extra Brute

Équilibrée, rondeur
en bouche, couleur
brun-rouge.



Sac 1 Kg

Plein Arôme

Gourmande, idéale pour
aromatiser une large
gamme d'applications.



Sac 1 Kg

Nature Fruitée

100% Origine
Saint-Domingue.
100% Biologique.



PERFORMANTE



Sac 750 g

Légère 1%

Fortement dégraissée,
idéale pour les recettes
à base de blancs d'œufs !



Sac 1 Kg

Décor Cacao

Hydrophobe,
un saupoudrage
qui reste sec et mat !



Sac 1 Kg

Noir Intense

Un rendu visuel
luxueux pour
vos colorations.

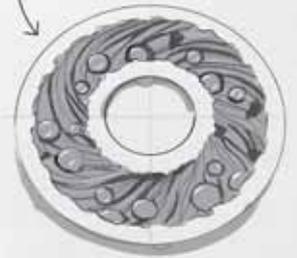


VOS MOULES EN SILICONE

Sur-mesure

Frédéric Cassel
PCB Création

UN MOULE COURONNE
DE L'AVENT ORIGINAL
ET ÉLÉGAN



LE MOULE SILICONE



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 !

Découvrez également nos nouveautés dans notre collection 2023-2024, déjà disponible.



PCB CREATION

Manufacture d'émotions

RESTEZ CONNECTÉS AVEC LA MANUFACTURE D'ÉMOTIONS

