



*Bellouet Conseil*

*Depuis 30 ans  
au service des professionnels*

## NOTRE GAMME PURETÉ



Inspiration et recettes, inscrivez-vous à la newsletter sur [www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)  Cacao Barry  @ChocolateAcademyParis



LE + de la gamme Pureté : Le travail sur la fermentation de ces fèves permet d'obtenir une intensité naturelle du goût cacao. Process de fermentation contrôlé unique et exclusif pour les chocolats de la gamme Pureté. Des ferments présents dans la nature, ajoutés à la pulpe des fèves, permettent une fermentation homogène et exceptionnelle. **Résultat** : le meilleur de chaque fève est révélé, saveurs les plus pures et intenses. Alunga™ soutient la fondation Cocoa Horizons via le reversement de fonds dédiés à des primes pour les planteurs, des investissements destinés à la formation pour un cacao durable et une meilleure productivité et au développement des communautés locales.



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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'J.M. Perruchon', with a stylized flourish underneath.

### *Cher(e)s collègues,*

C'est toujours avec le même enthousiasme et la même motivation que je viens à l'aube du 30<sup>e</sup> anniversaire de la création de l'École Bellouet Conseil vous renouveler ma confiance et l'envie de vous aider plus que jamais. En juin 2019, cela fera 30 ans que, avec G. J. Bellouet, Meilleur Ouvrier de France, nous avons démarré cette aventure! Joël Bellouet en reste notre plus fidèle ambassadeur. Nous avons toujours été épaulés et entourés par une équipe de professionnels solides et fidèles, toujours là pour vous accueillir et vous aider au service de notre clientèle et de la pâtisserie Artisanale. Je les remercie et leur accorde toute ma confiance pour vous recevoir tout au long de l'année afin de vous transmettre notre savoir-faire ainsi que le respect de la qualité, du beau et du bon. Notre philosophie reste pour autant inchangée: il est important que vous puissiez mettre à profit ce que vous apprenez en stage, que les produits et les formations que nous vous proposons soient le plus proche de la réalité tout cela sans perdre les aléas de la production et surtout garder un côté très gourmand. Nous serons bien sûr à votre service tout au long de cette année 2019 et nous prendrons toujours le même plaisir à vous accueillir à l'École Bellouet Conseil.

### *Dear colleagues,*

As we approach the 30th Anniversary of Ecole Bellouet Conseil, it is with great enthusiasm and motivation that, with your continued confidence, I strive to meet your demands even more than ever. In June 2019, it will be 30 years since GJ Bellouet Meilleur Ouvrier of France and I started this adventure, and even to today Joel Bellouet is our most ardent Brand Ambassador. We have always been supported and surrounded by a team of strong and loyal professionals who are always there to welcome you, to assist and guide you and to serve all our customers and Artisanal pastry personal. I thank my staff and trust them to welcome you throughout the year and to transmit to you a know-how and a respect of choosing and using the finest quality raw ingredients and the fabrication of the most tempting and appealing products. Our Philosophy still remains the same: the importance that you can put into use what you have learnt in an internship and that the products and the formations that we propose to you are the closest thing to reality, with the risks and pitfalls during the production but also the great importance of flavour and gourmandise. We are at your service throughout 2019 and are always pleased to welcome you to Ecole Bellouet Conseil.

# Les professeurs de l'École

---



Jean-Michel Perruchon



Johann Martin



Olivier Levanti



Dorian Zonca



Alexandre Paisant



Franck Colombié



David Bonet



Jana Lai



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

**COINTREAU** soutient l'école Bellouet Conseil depuis sa création, proud sponsor of Bellouet Conseil since the beginning.



By Jean-Michel Perruchon

COINTREAU



MOUNT GAY  
EST. 1793



PORT  
CHARLOTTE

THE BOTANIST

METAXA



Jacobsen

Le  
MAGLOIRE

[www.remycointreaugastronomie.com](http://www.remycointreaugastronomie.com)





## Vous avez du génie. Nos solutions fruits aussi.

Depuis plus de 75 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.

Retrouvons-nous sur [my-vb.com](http://my-vb.com), Facebook et Instagram  
**et ensemble, partageons le meilleur du fruit.**

les vergers  
boiron 

## *Nos intervenants extérieurs*



**Sadaharu Aoki**  
Maître Pâtissier



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



**Yann Brys**  
M.O.F. Pâtissier



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



**Etienne Leroy**  
Champion du Monde  
de la Pâtisserie Lyon 2017



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



**Christophe Morel**  
Maître Chocolatier



**Philippe Oléron**  
Maître Cuisinier



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

# Les cours pratiques...

---

## *Les entremets*

---

### **SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 3**

*Nouveau*

Les fêtes de Noël sont certainement la période de l'année les plus importants. Il sera primordial de proposer encore de nouvelles bûches et entremets de fin d'année. Pour nos clients fidèles voici le cours de bûches Saison 3 avec encore des créations.

### **ENTREMETS « PÂTISSIER AUTHENTIQUE »**

*Nouveau*

Revenir à des entremets plus traditionnel avec des biscuits cuillère, des entremets à base de pâte à choux, de feuilletage, un retour à une pâtisserie très gourmandes, authentiques et sans décors superflus. Tout sera basé sur le goût et les textures.

### **ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »**

12 variétés d'entremets, montages rationnels, belle décoration mais plus simple, des parfums basés sur une dominante chocolat, mais aussi fruits et surtout des entremets signatures Bellouet conseil, pointu dans la décoration et la recherche saveurs.

### **ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**

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

### **ENTREMETS « D'EXCEPTION »**

Venez découvrir notre gamme d'entremets, tous les parfums seront abordés le chocolat, le champagne, Les fruits, mais aussi les parfums spéciaux, le Yuzu, le tonka, la citronnelle. Un cours pour avoir une belle gamme d'entremets savoureux, à proposer à vos clients.

## *Les petits gâteaux individuels*

---

### **PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »**

*Nouveau*

Certainement la spécialité de notre école, une nouvelle gamme de petits gâteaux individuels avec des créations originales. Vous trouverez nos meilleures créations que nous avons faites par thèmes: chocolat, feuilletage, de pâte sablée, pâte à choux, fruits, praliné, café. Encore des nouveautés pour vos clients...

### **PETITS GÂTEAUX « INNOVATION »**

Devant le manque de temps pour chacun d'entre nous à la finition des petits gâteaux, découvrez une gamme plus rationnelle, plus rapide, avec des produits plus simples et des finitions très pâtisseries, adaptée aux productions quotidiennes.

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

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

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

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

### **PETITS GÂTEAUX « NOUVELLES TENDANCES »**

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

## 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 proposer à vos clients de nouveaux parfums et ainsi booster vos ventes.

## STREET FINGER PASTRY 2 jours (tous niveaux)

La nouvelle mode arrive! Après les éclairs, nous avons conservé cette forme « oblongue » - et créé des gâteaux modernes et classiques revisités, à croquer en marchant! Encore plus de différents parfums et de possibilité de textures, avec des croustillants, des moelleux, et de nouvelles compositions, et surtout avec des décors plus simples.

*\*Un kit complet de 10 moules sera offert pour toute inscription.*



## Chocolat et confiserie

### CHOCOLAT « SPÉCIAL PÂQUES » 2019

Nouveau

Des petites pièces chocolat commerciales et humoristiques à base d'œufs, de demi-sphères... Des montages colorés mais aussi des sujets en chocolat blanc, chocolat de couverture lactée, chocolat de couverture noire, sans oublier les œufs décorés. Nous avons pensé cette année garder les techniques de montage que vous connaissez, mais aussi vous apporter des sujets en chocolat plus simple pour Pâques pour 2019.

### L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE (tous niveaux)

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

### 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.

### 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.

# Les cours pratiques...

---

## *Petits fours et macarons*

---

### **FÉRIE DE PETITS FOURS**

Une très belle gamme de petits fours nouveaux, raffinés et modernes. Des produits simples à mettre en place pour bien préparer vos ventes en boutique, vos réceptions et buffets. Petits fours moelleux, petits fours frais, petits fours secs pour les ventes d'impulsion en magasin. Également quelques nouvelles garnitures de macarons.

### **FESTIVAL DE MACARONS 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.



## *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.

## *Desserts-Assiette - Desserts de restaurant*

---

### **DESSERTS DE RESTAURANT « DESIGN ET RAFFINÉ »**

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

## *Tartes, viennoiseries et gâteaux de thé*

---

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

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

### **SPÉCIALE VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES**

Découvrir ou se perfectionner dans les pâtes de bases et traditionnelles françaises. Vous viendrez découvrir les véritables recettes de croissants, les croissants deux couleurs, des pliages spéciaux avec la pâte à croissants, brioche, brioche feuilletée, mais aussi les pâtes traditionnelles, l'analyse des nouveautés et des viennoiseries très tendances du moment.

## TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE ET GOÛTERS

(3 jours / 2 jours)

Notre premier cours étant un succès, nous avons décidé de vous proposer toujours de nouveaux gâteaux de longues conservations avec encore de nouveaux parfums, pour une gamme de 12 gâteaux de voyage. (Stage 3 jours: contenu du stage 2 jours + gamme spéciale goûters individuels pour les enfants.)

## Travail du sucre

### INITIATION AU TRAVAIL DU 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.

### 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.

### 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 croquembouches, les pièces de prestige et aussi les bases des weddings cake au gout français. Pratique en groupe sur le pastillage et le sucre tiré.

## Stages boulangerie

par Ludovic Richard - M.O.F Boulanger

### LE PAIN TRADITIONNEL FRANÇAIS 4 jours (tous niveaux)

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

### PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITÉS DE VIENNOISERIES

Pour les boulangers, les pâtisseries et les restaurateurs, pain de campagne, baguette de tradition française, pain sur poolish, tourte de seigle au levain, ainsi qu'une journée de viennoiseries nouvelles.



# Les cours pratiques...

## *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 TARTINES**

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



## *Stages par les grands chefs*

### **LES CRÉATIONS DE JEAN-MICHEL PERRUCHON**

*Nouveau*

#### **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.

### **LES CRÉATIONS D'ETIENNE LEROY**

*Nouveau*

#### **CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE**

Etienne Leroy connaît très bien l'École Bellouet Conseil, il est passé dans les grandes maisons parisiennes puis sous-chef pâtissier dans un des plus beaux palaces de la côte d'azur à Antibes. Il est reconnu pour son talent et la qualité professionnelle. Pendant ce cours il vous fera partager ces dernières créations en entremets et petits gâteaux.

### **LES CRÉATIONS 2019**

*Nouvelles recettes*

#### **DE GUILLAUME MABILLEAU M.O.F. PÂTISSIER**

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

### **ENTREMETS & PETITS GÂTEAUX**

#### **BY JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER**

Venez partager un cours de 3 jours avec Jean-Michel Perruchon M.O.F. Une sélection d'entremets, de petits gâteaux des différents cours de l'école mais aussi ses recettes favorites et ses techniques de mariage des décors.

## LES CRÉATIONS DE QUENTIN BAILLY

### CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Quentin est un pâtissier très créatif, après avoir travaillé dans des maisons prestigieuses aux côtés des plus grands, il vous fera découvrir ses créations en entremets, petits gâteaux et tartes.

## LES CRÉATIONS DE YANN BRYS M.O.F. PÂTISSIER

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

## LES CRÉATIONS DE SADAHARU AOKI

### ÉLU PÂTISSIER DE L'ANNÉE 2011 (PUDLOWSKI)

Sadaharu Aoki, certainement le pâtissier japonais le plus connu en France, il a su imposer ses créations entre une pâtisserie française avec une note et les produits japonais. Vous découvrirez avec lui des entremets, petits gâteaux et gâteaux de voyage avec la maîtrise des goûts de yuzu, thé Matcha, et autres parfums japonais. Un cours unique à ne surtout pas manquer.

## CHOCOLAT ET CONFISERIE

### PAR FRÉDÉRIC HAWECKER M.O.F. CHOCOLATIER

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

## CHOCOLAT ET CONFISERIE

### PAR CHRISTOPHE MOREL

Installé au Canada Christophe Morel, est l'un des meilleurs chocolatiers au monde, il viendra partager le secret de ses chocolats et confiseries. Il abordera aussi les méthodes de travail pour une rationalisation de la production, la conservation et le packaging. Il réalisera également des barres de snacking, des pâtes à tartiner ainsi que sa grande spécialité : le panning. Un cours à ne pas manquer.

### Speciality Bellouet Conseil 2 weeks French Pastry Master Class (for English speaking students)



You have an opportunity to learn the techniques of Bellouet Conseil with an English speaking teacher & English translated recipe book.

- 1st Week: Modern Entremets & Small Individual Cakes  
4 days > 1 550 €
- 2nd Week: Street finger pastry & Spécial Viennoiseries  
4 days > 1 550 €

Please contact the school directly for booking & pricing:

*[bellouet.conseil@orange.fr](mailto:bellouet.conseil@orange.fr)*

# Tous les cours de l'année 2019...

## Janvier

Samedi 26 au Mercredi 30 janvier : 2019 Salon Sirha Lyon

- **RENDEZ-VOUS AU SALON SIRHA LYON 2019**  
**BELLOUET CONSEIL VOUS ATTEND**  
**HALL 4 - STAND C50**

Lundi 7 - Mardi 8 - Mercredi 9 janvier

- **Salle 1: ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**
- **Salle 2: L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE**  
(TOUS NIVEAUX)
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX « AU FIL DES SAISONS »**

Lundi 14 - Mardi 15 - Mercredi 16 janvier

- **Salle 2: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**  
(TOUS NIVEAUX)
- **Salle 3: ENTREMETS & PETITS GÂTEAUX**  
PAR JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F PÂTISSIER

Lundi 21 - Mardi 22 janvier

- **Salle 2: STREET FINGER PASTRY** (TOUS NIVEAUX)

Lundi 21 - Mardi 22 - Mercredi 23 janvier

- **Salle 3: COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTION**

Lundi 28 - Mardi 29 - Mercredi 30 janvier

- **Salle 2: FÉRIE DES PETITS FOURS**

Lundi 28 - Mardi 29 - Mercredi 30 - Jeudi 31 janvier

- **Salle 1: PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT**  
(NIVEAU AVANCÉ)

## Février

**Speciality Bellouet Conseil 2 weeks French pastry Master class: (for English speaking students)**



Tuesday 29<sup>th</sup> - Wednesday 30<sup>th</sup> - Thursday 31<sup>st</sup> January -  
Friday 1<sup>st</sup> February

**Salle 3: MODERN ENTREMETS & SMALL INDIVIDUAL  
CAKES**

Monday 4<sup>th</sup> - Tuesday 5<sup>th</sup> - Wednesday 6<sup>th</sup> -  
Thursday 7<sup>th</sup> February

**Salle 3: STREET FINGER PASTRY  
& SPÉCIAL VIENNOISERIES**

Lundi 4 - Mardi 5 - Mercredi 6 février

- **Salle 1: ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »**
- **Salle 4: PETITS GÂTEAUX « INNOVATION »**

Lundi 11 - Mardi 12 - Mercredi 13 février

- **Salle 1: SPÉCIAL VIENNOISERIES  
ET PÂTES TRADITIONNELLES**
- **Salle 2: DESSERTS DE RESTAURANT « DESIGN ET RAFFINE »**
- **Salle 3: TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE ET GÔUTERS**

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

Lundi 18 - Mardi 19 - Mercredi 20 février

- **Salle 1: CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2019**
- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »**

Nouveau

Nouveau

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

- **Salle 2: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**  
(NIVEAU AVANCÉ)

Lundi 25 - Mardi 26 - Mercredi 27 février

- **Salle 1: CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2019**
- **Salle 2: TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**

Nouveau

Lundi 25 - Mardi 26 février

- **Salle 3: STREET FINGER PASTRY (TOUS NIVEAUX)**

Mercredi 27 - Jeudi 28 février

- **Salle 3: STREET FINGER PASTRY (TOUS NIVEAUX)**

## Mars

Lundi 4 - Mardi 5 - Mercredi 6 mars

- **Salle 1: CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2019**
- **Salle 2: ENTREMETS**  
« PÂTISSIER AUTHENTIQUE »

Nouveau

Nouveau

Lundi 4 - Mardi 5 mars

- **Salle 3: ÉCLAIRS COUP DE CŒUR (TOUS NIVEAUX)**

Mercredi 6 - Jeudi 7 mars

- **Salle 3: FESTIVAL DE MACARONS (TOUS NIVEAUX)**

Lundi 11 - Mardi 12 - Mercredi 13 mars

- **Salle 1: CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2019**
- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX « NOUVELLES TENDANCES »**
- **Salle 3: ENTREMETS & PETITS GÂTEAUX**  
PAR JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F PÂTISSIER

Nouveau

Lundi 18 - Mardi 19 - Mercredi 20 mars

- **Salle 2: PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING**
- **Salle 3: SPÉCIAL VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES**

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

- **Salle 1: PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT**  
(NIVEAU AVANCÉ)

Lundi 25 - Mardi 26 - Mercredi 27 mars

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

# Tous les cours de l'année 2019...

## Avril

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

- **Salle 1: PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITÉS VIENNOISERIES**  
PAR LUDOVIC RICHARD M.O.F. BOULANGER
- **Salle 3: ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »**

Lundi 1<sup>er</sup> - Mardi 2 - Mercredi 3 - Jeudi 4 avril

- **Salle 2: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES (NIVEAU AVANCÉ)**

Lundi 8 - Mardi 9 - Mercredi 10 avril

- **Salle 1: PETITS GÂTEAUX « INNOVATION »**
- **Salle 3: TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**

Lundi 8 - Mardi 9 avril

- **Salle 2: STREET FINGER PASTRY (TOUS NIVEAUX)**

Mercredi 10 - Jeudi 11 avril

- **Salle 2: FESTIVAL DE MACARONS (TOUS NIVEAUX)**

Lundi 15 - Mardi 16 - Mercredi 17 avril

- **Salle 1: GLACES, SORBETS ET ENTREMETS GLACÉS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE**
- **Salle 3: COCKTAIL SALÉS, BUFFET ET RÉCEPTION**

Lundi 15 - Mardi 16 avril

- **Salle 2: TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE 2 JOURS**

Mercredi 17 - Jeudi 18 avril

- **Salle 2: ÉCLAIRS COUP DE CŒUR (TOUS NIVEAUX)**

Mardi 23 - Mercredi 24 - Jeudi 25 avril

- **Salle 2: ENTREMETS « PÂTISSIER AUTHENTIQUE »** Nouveau
- **Salle 3: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (TOUS NIVEAUX)**
- **Salle 4: LES CRÉATIONS 2019 DE GUILLAUME MABILLEAU M.O.F. PÂTISSIER** Nouvelles recettes

Lundi 29 - Mardi 30 avril - Mercredi 1<sup>er</sup> mai

- **Salle 1: SPÉCIAL VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES**
- **Salle 2: ENTREMETS & PETITS GÂTEAUX**  
PAR JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »** Nouveau

## Mai

Lundi 6 - Mardi 7 - Mercredi 8 mai

- **Salle 2: FÉERIE DES PETITS FOURS**
- **Salle 3: PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**

Lundi 13 - Mardi 14 - Mercredi 15 mai

- **Salle 2: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS « NOUVELLES TENDANCES »**
- **Salle 3: CHOCOLAT ET CONFISERIE** PAR CHRISTOPHE MOREL

# Tous les cours de l'année 2019...

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

- **Salle 1: PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT**  
(NIVEAU AVANCÉ)
- **Salle 3: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES**  
(NIVEAU AVANCÉ)

Lundi 20 - Mardi 21 - Mercredi 22 mai

- **Salle 2: ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**

Lundi 27 - Mardi 28 - Mercredi 29 mai

- **Salle 1: CHOCOLAT ET CONFISERIE**  
PAR FREDERIC HAWECKER M.O.F. CHOCOLATIER
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS**  
« AU FIL DES SAISONS »

Lundi 27 - Mardi 28 mai

- **Salle 2: TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE 2 JOURS**

## Juin

Lundi 3 - Mardi 4 - Mercredi 5 juin

- **Salle 1: LES CRÉATIONS DE QUENTIN BAILLY –**  
CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE
- **Salle 3: BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**

Lundi 3 - Mardi 4 juin

- **Salle 2: STREET FINGER PASTRY (TOUS NIVEAUX)**

Mercredi 5 - Jeudi 6 juin

- **Salle 2: STREET FINGER PASTRY (TOUS NIVEAUX)**

Jeudi 6 - Vendredi 7 juin

- **Salle 1: LES CRÉATIONS**  
**DE SADAHARU AOKI – MAÎTRE PÂTISSIER**

Mardi 11 - Mercredi 12 - Jeudi 13 juin

- **Salle 1: LES CRÉATIONS D'ETIENNE LEROY –** Nouveau  
CHAMPION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE
- **Salle 2: ENTREMETS « D'EXCEPTION »**
- **Salle 3: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (TOUS NIVEAUX)**

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

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

Lundi 17 - Mardi 18 - Mercredi 19 juin

- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »** Nouveau
- **Salle 4: DESSERTS DE RESTAURANT**  
« DESIGN ET RAFFINE »

Lundi 24 - Mardi 25 - Mercredi 26 juin

- **Salle 3: ENTREMETS & PETITS GÂTEAUX**  
PAR JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER
- **Salle 4: SPÉCIAL VIENNOISERIES**  
ET PÂTES TRADITIONNELLES

# ...en un coup d'œil!

Lundi 24 - Mardi 25 juin

- **Salle 2 : ÉCLAIRS COUP DE CŒUR** (TOUS NIVEAUX)

Mercredi 26 - Jeudi 27 juin

- **Salle 2 : FESTIVAL DE MACARONS** (TOUS NIVEAUX)

## Juillet

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

- **Salle 1 : LES CRÉATIONS DE YANN BRY'S M.O.F. PÂTISSIER**
- **Salle 2 : ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »**
- **Salle 3 : L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE** (TOUS NIVEAUX)

Lundi 8 - Mardi 9 - Mercredi 10 juillet

- **Salle 1 : PETITS GÂTEAUX « INNOVATION »**
- **Salle 2 : FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**
- **Salle 3 : TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE ET GOÛTERS**

Lundi 15 - Mardi 16 - Mercredi 17 juillet

- **Salle 1 : GLACES, SORBETS ET ENTREMETS GLACES POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE**
- **Salle 3 : FÉRIE DES PETITS FOURS**
- **Salle 4 : TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**



Lundi 22 - Mardi 23 - Mercredi 24 juillet

- **Salle 1 : SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 3** Nouveau
- **Salle 2 : SPÉCIAL VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES**
- **Salle 3 : PETITS GÂTEAUX « CRÉATIONS BOUTIQUE »**

**L'ÉCOLE BELLOUET CONSEIL  
SERA FERMÉE  
DU 27 JUILLET AU 18 AOÛT INCLUS**

## Août

Mardi 20 - Mercredi 21 - Jeudi 22 août

- **Salle 2 : PETITS GÂTEAUX « AU FIL DES SAISONS »**
- **Salle 3 : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**
- **Salle 4 : LES CRÉATIONS** Nouveau  
DE JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER

Mardi 20 - Mercredi 21 août

- **Salle 1 : ÉCLAIRS COUP DE CŒUR** (TOUS NIVEAUX)

# Tous les cours de l'année 2019...

Lundi 26 - Mardi 27 - Mercredi 28 août

- **Salle 1: SPÉCIAL VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES**
- **Salle 2: ENTREMETS « PÂTISSIER AUTHENTIQUE »** Nouveau
- **Salle 3: PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE ET WEDDING CAKE**

## Septembre

Lundi 2 - Mardi 3 - Mercredi 4 septembre

- **Salle 1: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 3** Nouveau
- **Salle 2: L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE (TOUS NIVEAUX)**
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »** Nouveau

Lundi 9 - Mardi 10 - Mercredi 11 - Jeudi 12 septembre

- **Salle 1: PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT (NIVEAU AVANCÉ)**

Lundi 9 - Mardi 10 - Mercredi 11 septembre

- **Salle 2: DESSERTS DE RESTAURANT « DESSERTS DE RESTAURANT »**
- **Salle 3: TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE ET GOÛTERS**

Lundi 16 - Mardi 17 - Mercredi 18 septembre

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

Lundi 23 - Mardi 24 - Mercredi 25 septembre

- **Salle 1: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 3** Nouveau
- **Salle 4: LES CRÉATIONS 2019 DE GUILLAUME MABILLEAU M.O.F. PÂTISSIER** Nouvelles recettes

Lundi 23 - Mardi 24 septembre

- **Salle 3: STREET FINGER PASTRY**

Mercredi 25 - Jeudi 26 septembre

- **Salle 3: STREET FINGER PASTRY**

## Octobre

Lundi 30 septembre - Mardi 1<sup>er</sup> - Mercredi 2 - Jeudi 3 octobre

- **Salle 2: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES (NIVEAU AVANCÉ)**

Lundi 30 septembre - Mardi 1<sup>er</sup> - Mercredi 2 octobre

- **Salle 1: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 3** Nouveau
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX « INNOVATION »**

Lundi 7 - Mardi 8 - Mercredi 9 octobre

- **Salle 1: LES CRÉATIONS DE JEAN MICHE PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER** Nouveau
- **Salle 2: SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL SAISON 3** Nouveau
- **Salle 3: FESTIVAL DE SANDWICHES ET TARTINES**



...en un coup d'œil!



**Speciality Bellouet Conseil 2 Weeks French Pastry Master Class: (For English Speaking Students)**

Monday 28<sup>th</sup> - Tuesday 29<sup>th</sup> - Wednesday 30<sup>th</sup> - Thursday 31<sup>st</sup> October

- **Salle 3: SPECIAL MODERN ENTREMETS & SMALL INDIVIDUAL CAKES**

Monday 4<sup>th</sup> - Tuesday 5<sup>th</sup> - Wednesday 6<sup>th</sup> - Thursday 7<sup>th</sup> November

- **Salle 3: STREET FINGER PASTRY & SPECIAL VIENNOISERIES**

Lundi 14 - Mardi 15 - Mercredi 16 octobre

- **Salle 1: SPÉCIAL VIENNOISERIES ET PÂTES TRADITIONNELLES**
- **Salle 2: COCKTAILS SALÉS, BUFFETS ET RÉCEPTION**
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »**

*Nouveau*

Jeudi 17 - Vendredi 18 octobre

- **Salle 3: TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE 2 JOURS**

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

- **Salle 3: PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT (NIVEAU AVANCÉ)**

Lundi 21 - Mardi 22 - Mercredi 23 octobre

- **Salle 3: ENTREMETS « SÉDUCTION ET DÉCORATION »**

Lundi 21 - Mardi 22 octobre

- **Salle 2: ÉCLAIRS COUPE DE CŒUR (TOUS NIVEAUX)**

Mercredi 23 - Jeudi 24 octobre

- **Salle 2: FESTIVAL DE MACARONS (TOUS NIVEAUX)**

Lundi 28 - Mardi 29 - Mercredi 30 octobre

- **Salle 1: GLACES, SORBETS ET ENTREMETS GLACES POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE**
- **Salle 3: PETITS GÂTEAUX « NOUVELLES TENDANCES »**

*Novembre*

Lundi 4 - Mardi 5 - Mercredi 6 novembre

- **Salle 1: TARTES ET TARTELETTES ESPRIT BOUTIQUE**
- **Salle 2: L'UNIVERS DU CHOCOLAT ET DE LA CONFISERIE**

Mardi 12 - Mercredi 13 - Jeudi 14 novembre

- **Salle 1: ENTREMETS « PÂTISSIER AUTHENTIQUE »**
- **Salle 2: TENDANCE GÂTEAUX DE VOYAGE ET GOÛTERS**
- **Salle 3: BONBONS CHOCOLAT ENROBAGE MACHINE**

*Nouveau*

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

# ...en un coup d'œil!



Lundi 18 - Mardi 19 - Mercredi 20 novembre

- **Salle 1: PETITS GÂTEAUX « AU FIL DES SAISONS »**
- **Salle 2: FÉERIE DES PETITS FOURS**
- **Salle 3: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE (TOUS NIVEAUX)**

Jeudi 21 - Vendredi 22 novembre

- **Salle 1: STREET FINGER PASTRY (TOUS NIVEAUX)**

Lundi 25 - Mardi 26 - Mercredi 27 - Jeudi 28 novembre

- **Salle 2: SUCRE D'ART PIÈCES ARTISTIQUES (NIVEAU AVANCÉ)**

Lundi 25 - Mardi 26 - Mercredi 27 novembre

- **Salle 1: PAINS SPÉCIAUX ET SPÉCIALITÉS VIENNOISERIES**  
PAR LUDOVIC RICHARD M.O.F. BOULANGER
- **Salle 3: LES CRÉATIONS**  
DE JEAN-MICHEL PERRUCHON M.O.F. PÂTISSIER

Nouveau

## Décembre

Lundi 2 - Mardi 3 - Mercredi 4 décembre

- Salle 1: ENTREMETS « SAVEUR ET GOURMAND »**
- Salle 2: PETITS GÂTEAUX « ÉMOTION »**

Nouveau

Description	Jarifs
<b>COURS PRATIQUES DE PÂTISSERIE</b> 2 jours	775€ HT / 930€ TTC*
<b>COURS PRATIQUES DE PÂTISSERIE / BOULANGERIE</b> 3 jours	1 162,50€ HT / 1 395€ TTC*
<b>COURS PRATIQUES SUCRE / CHOCOLAT ARTISTIQUES / BOULANGERIE</b> 4 jours	1 550€ HT / 1 860€ TTC*
<b>COURS PRATIQUES DE TRAITEUR / SNACKING</b> 3 jours	1 250€ HT / 1 500€ TTC*
<b>Spéciality Bellouet Conseil 2 weeks Master class:</b> please contact the school directly for book and pricing <a href="mailto:bellouet.conseil@orange.fr">bellouet.conseil@orange.fr</a>	

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

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

# TRABLIT

Arômes et Saveurs depuis 1845

## EXTRAITS LIQUIDES & PÂTES PARFUM

*Café, Vanille.*

*Caramel, Noisette, Nougat, Pistache, Réglisse...*



*Conditionnements  
selon vos besoins*

*pour PÂTISSIERS, GLACIERS..., ARTISANS, INDUSTRIELS*

ETS CORVÉE S.A. 10 Rue du Docteur Charcot - ZI Sud 91420 MORANGIS - FRANCE

Tél : 33 160 14 71 47 - Fax : 33 160 14 09 34 - Email : [trablit.isda@wanadoo.fr](mailto:trablit.isda@wanadoo.fr) - Internet : [www.trablit.fr](http://www.trablit.fr)



*3 mois de formation intense pour adultes débutants*

L'École Gastronomique Bellouet Conseil dispense une formation longue durée unique sur 12 semaines de stage avec possibilité de maximum 60 jours supplémentaires de stage en entreprise dans l'une des plus prestigieuses pâtisseries de Paris. Les programmes seront adaptés aux personnes adultes désireuses de se former et de se qualifier au métier de pâtissier, chocolatier.

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

Un total de 11 cours est donné sur les trois mois de stages et une semaine de mise en applications en travail individuel en français et en anglais.

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

The Bellouet Conseil School has been providing long term courses for a period of 12 weeks and the possibility of completing an internship of a maximum of 60 days in different prestigious patisseries in France. These programmes have been adapted for adults wishing to train and qualify in the trade of a pastry chef. Each session will contain a maximum of 10 students, which will work in practical groups, individual work and discussion groups with professionals.

The courses are given in English and/or French.

**Check course availability on our website** ■

## *Les Thèmes*

- La pâtisserie classique et traditionnelle / *Traditional pastry making*
- Spécial gâteaux de thé et salon de thé / *Special tea cake and cakes for tearoom*
- Les desserts de restaurant & Glaces et sorbets / *Plated restaurant desserts & Ice cream and sorbets*
- Le traiteur / *The delicatessen*
- La viennoiserie / *Viennoiserie and Basic dough*
- Les tartes / *Tarts*
- Application et évolution (Travail pratique individuel) / *Applications and Evolution (Individual works)*
- Le festival du chocolat / *Festival of the chocolate Introduction*
- Entremets tradition et évolution / *Entremets desserts*
- Petits gâteaux individuels / *Small individual cakes*
- Petits fours et macarons / *Petits fours et Macaroons*
- Confitiserie et ses diversités / *Confectionery and its diversities of candies*



Depuis 1920

La crème  
du marron  
pour la crème  
des chefs



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

l'exigence de la  
qualité



Marrons Imbert • Chemin du Lac 07200 Aubenas • France  
Tél. 04 75 35 13 39 • Fax : 04 75 35 57 49  
[www.marrons-imberty.com](http://www.marrons-imberty.com) • [contact@marrons-imberty.com](mailto:contact@marrons-imberty.com)

# Conseils personnalisés en entreprise



# Customised technical advice

*en France et dans le monde entier*

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

Les nouveautés sont réalisées sur place avec le matériel existant et les matières premières utilisées par l'artisan. Plusieurs employés de l'entreprise bénéficient d'une formation commune et les produits réalisés sont dégustés par le personnel de production et de vente. Une gamme de nouvelles pâtisseries, petits fours, petits gâteaux individuels, macarons, viennoiseries, entremets est réalisée en 3 ou 4 jours selon le souhait du professionnel. L'action de formation entre dans la catégorie des actions de formation professionnelle. Les frais de formation peuvent être financés par un fonds d'assurance de formation. ■

We offer, in addition to courses, a customized technical service at your establishment.

One of our professors visits your place of work with a 'made to measure' program.

The program is followed using your equipment and your ingredients and all of your employees can benefit from this service. Once finished the products are tasted by the participants.

A product range of new pastries, petits fours, individual cakes, macarons, breakfast pastries and entremets are made over a three to four day periods depending on your needs. ■

Plus de renseignements / For more information : Tél. : 01 40 60 16 20 • E-mail : [bellouetconseil.secretariat@orange.fr](mailto:bellouetconseil.secretariat@orange.fr)



# Informations pratiques

---

## *Comment s'inscrire*

Merci de compléter le bulletin de réservation et nous l'adresser par courrier postal, fax ou e-mail. Nous ne prenons pas d'inscription par téléphone. Vous pouvez consulter la disponibilité des stages et également vous inscrire en ligne sur notre site internet :

[www.ecolebellouetconseil.com](http://www.ecolebellouetconseil.com) > « inscription ».

**Un devis ainsi qu'une convention programme vous seront adressés pour votre demande de prise en charge. Un autre devis doit être signé et tamponné par le demandeur et retourné à L'École Bellouet Conseil accompagné d'un règlement.**

Toute inscription ne sera prise en compte qu'à réception de votre règlement du stage ou accord de financement 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 courrier postal ou par e-mail.

## *Comment bénéficier d'un remboursement*

**Vous avez tous le droit à la formation. Les frais de stage peuvent être financés par un fonds d'assurance de formation, comme OPCALIM / OPCALIA / FAFCEA/ FAFIH etc.**

**Les stages de l'École Bellouet Conseil passe dans le cadre du plan de formation entreprise mais ne sont pas éligibles dans le cadre du CFP (DIF).**

- La démarche est simple, demandez à votre comptable le nom de votre organisme collecteur **minimum 2 mois avant la date choisie** sur le calendrier de stages. Les coordonnées des organismes collecteurs sont à consulter sur [www.ecolebellouetconseil.com](http://www.ecolebellouetconseil.com)
- Demandez à l'organisme collecteur, un dossier de prise en charge ou télécharger le sur notre site.
- Adressez-nous votre bulletin de réservation ou réserver votre place sur notre site web, afin que nous puissions vous adresser le devis - convention programme.
- Joindre tous les autres documents nécessaires à la demande et adresser le dossier complet à votre organisme collecteur, avec accusé de réception.
- Le bon pour accord de l'organisme donné, téléphonez-nous pour nous prévenir de l'acceptation.

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

Pour l'inscription, contactez le secrétariat au : 01 40 60 16 20 ou : [bellouet.conseil@orange.fr](mailto:bellouet.conseil@orange.fr)

## *Les horaires de cours*

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

**Un tablier Bellouet Conseil sera fourni au stagiaire au début de stage.  
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 (fax, courrier ou e-mail). En cas d'annulation, 1 mois avant le début du stage, les frais de gestion d'un montant de 120 € TTC seront dus à l'École Bellouet Conseil.

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



## *Réservation Hôtelière*

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 élèves, 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](http://www.paix-paris-hotel.com) • E-mail: [hoteldelapaixparis15@gmail.com](mailto: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.conventionmontparnasseprixhotel.com](http://www.conventionmontparnasseprixhotel.com)



## École Gastronomique Bellouet Conseil

304 / 306, rue Lecourbe • 75015 Paris

Métro: Lourmel • Ligne 8 • Direction Balard

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

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



# La collection d'ouvrages...



## Héritage et Créations Nouveau

Parution prévue en décembre 2018

*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 et 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

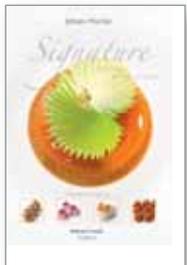


## Collection Entremets Petits gâteaux

*French and English text*

Dans le suivi et la continuité des ouvrages commencés aux éditions bellouet conseil, découvrez les dernières créations d'entremets, de petits gâteaux, de tartelettes créées par toute l'équipe des professeurs de l'école. Toujours des nouveautés, des alliances de parfums, des décors nouveaux, toujours pour vous aider dans vos réalisations. Un livre de 320 pages, sur papier glacé avec environ 60 recettes de gâteaux inédits.

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



## Signature by Johan Martin

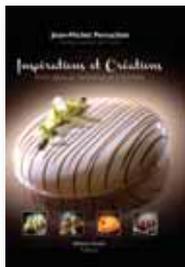
*French and English text*

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

# La collection d'ouvrages ...

---



## Inspirations et créations

---

*French and English text*

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

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



## Tentation Petits Gâteaux

---

*French and English text*

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

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



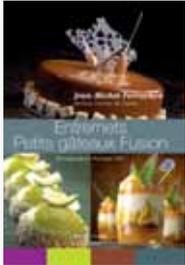
## Plaisirs gourmands (Chocolats et cakes)

---

*French and English text*

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

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



## Entremets Petits gâteaux Fusion

*French and English text*

Les Entremets, les petits gâteaux individuels, les verrines.

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

Bellouet Conseil Éditions 90 € TTC



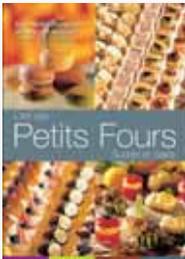
## L'Art de la Viennoiserie et Festival de Tarte

*French and English text*

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

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

Bellouet Conseil Éditions 75 € TTC



## L'Art des Petits Fours Sucré 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

# Pour commander un ouvrage

## Bon de commande d'ouvrages gastronomiques

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

Raison sociale pour la facture: .....

Nom: ..... Prénom: .....

Adresse: .....

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

Téléphone: ..... E-mail: .....

Titre	Poids (emballage inclus)	Prix HT (pour l'étranger)	Prix TTC	Quantité	Montant Total
Héritage et Création (parution prévue décembre 2018)	2,4 kg	85,31 €	90 €	x ____	____ €
Signature by Johan Martin	2,4 kg	85,31 €	90 €	x ____	____ €
Collection Entremets et Petits gâteaux	2,4 kg	85,31 €	90 €	x ____	____ €
Inspirations et Créations	2,4 kg	85,31 €	90 €	x ____	____ €
Tentation Petits Gâteaux	2,2 kg	85,31 €	90 €	x ____	____ €
Plaisirs Gourmands (Chocolats et cakes)	2,3 kg	85,31 €	90 €	x ____	____ €
Entremets Petits Gâteaux Fusion	2,4 kg	85,31 €	90 €	x ____	____ €
L'Art de la Viennoiserie	2 kg	71,09 €	75 €	x ____	____ €
L'Art Des Petits Fours (Livre de Poche)	0,4 kg	27,49 €	29 €	x ____	____ €
<b>Montant Total</b>					<b>____ €</b>

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

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

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

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





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

Depuis plus de 100 ans, Marguerite se met au service de votre créativité en partageant votre passion pour les ingrédients nobles



Crème pâtissière à chaud  
*inspiration*



Pralin & Croquant  
*passion*



Pâte d'amande  
*excellence*



Fourrage aux fruits  
*exigence*



Nappage et miroir  
*création*

[www.csmbakerysolutions.com](http://www.csmbakerysolutions.com)

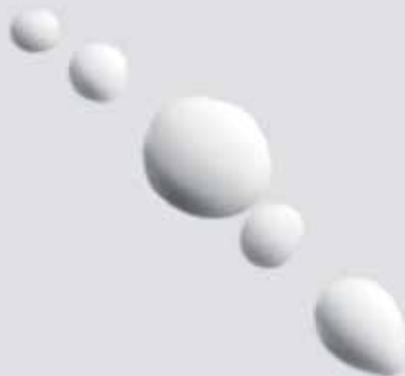
0 800 616 816 Service & appel  
gratuits

 **CSM**  
Bakery Solutions

*connecting the  
world of baking™*

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

AUX ORIGINES  
DE  
**L'EXCELLENCE**  
LA NORMANDIE



La crème Excellence, une nature d'exception.

Fabriquée en  
NORMANDIE

Partenaire exclusif de l'école gastronomique  
BELLOUET CONSEIL PARIS



SIGNEZ VOS CLASSIQUES  
AVEC *Audace*



\*la touche française

Retrouvez nos recettes et vidéos sur notre site [www.elle-et-vire.com/pro](http://www.elle-et-vire.com/pro)



#MyFrenchTouch

**Elle & Vire**  
PROFESSIONNEL



## Bulletin de réservation

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

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

**Dates:** .....

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

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

**Adresse:** N°: ..... Rue: .....

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

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

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

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

À une autre adresse: .....

**Fiches recettes:**  en Français  en Anglais

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

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

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

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

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

**Réservation hôtelière:** voir la rubrique dans les informations pratiques en page 27.

\*Merci d'effectuer votre règlement par notre site, page « Boutique »

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



# L'Émotion à votre image

Venez découvrir notre collection d'outils ludiques et incroyables mis à votre disposition pour sublimer votre savoir-faire.  
Faites de votre nom une marque intemporelle, par la personnalisation de vos créations à l'infini.



## PCB CREATION

*Manufacture d'émotions*

1 RUE DE HOLLANDE - CS 60067 - 67232 BENFELD CEDEX - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - Fax. 33 (0)3 88 587 334  
pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.com



RESTEZ CONNECTÉS AVEC LA MANUFACTURE D'ÉMOTIONS