



# École Bellouet Conseil

## Catalogue 2023 Stages, formations et conseils techniques



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

[contact@ecolebellouetconseil.com](mailto:contact@ecolebellouetconseil.com)



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

# Les formateurs

---



Alexandre Paisant



Olivier Levanti



Jana Lai



Franck Colombié



Dorian Zonca

# Les chefs invités

---



Marc Ducobu



Julien Alvarez  
Champion du Monde  
de la Pâtisserie Lyon 2011



Benoît Castel



Luigi Biassetto  
Champion du Monde  
de la Pâtisserie Lyon 1997



Jeffrey Cagne



Maxime Frédéric



Cyrille Van Der Stuyft  
M.O.F. Boulanger



Jonathan Mougel  
M.O.F. Pâtissier



Alain Chartier  
M.O.F. Glacier



Stéphane Leroux  
M.O.F. Pâtissier



Frédéric  
Hawecker  
M.O.F. Chocolatier



Christophe Morel  
Maître Chocolatier



Ludovic Richard  
M.O.F. Boulanger



Mickaël Martinez



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

### *Chers clients, chers collègues*

Les années passent et plus que jamais nous devons nous adapter aux cycles qui vont et viennent. Nous sommes passés par des créations les plus folles les unes que les autres, des mélanges d'épices, de produits rares venus d'ailleurs, des décors colorés parfois exubérants, trop complexes. Et nous voilà revenus sur des produits traditionnels, des pâtisseries gourmandes, sincères et authentiques.

De même pour nos chefs, nos pâtisseries, nos apprentis, nous avons parfois l'impression d'être dans le creux de la vague, de ne plus trouver de personnes souhaitant travailler. Mais il y a toujours des personnes motivées, des personnes sensibles, respectueuses et travailleuses. À nous de les motiver, de les impliquer, de leur donner l'envie de s'investir et de les récompenser. Nous devons aussi nous adapter aux situations actuelles, à la vie d'aujourd'hui et aux demandes qui ne cessent d'évoluer.

Nous serons là pour vous accompagner tout au long de votre formation et de celle de vos équipes, vous donner des clés pour garder la motivation, l'envie du bien-être. La pâtisserie fait partie du patrimoine gastronomique de la France. Nous avons cette chance d'avoir des écoles à nos portes, qui forment et qui inspirent, alors que beaucoup de nos collègues pâtisseries de l'étranger viennent de loin pour apprendre et continuer de se former avec des convictions sans limite. Soyons positifs et confiants.

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.



# Nos partenaires

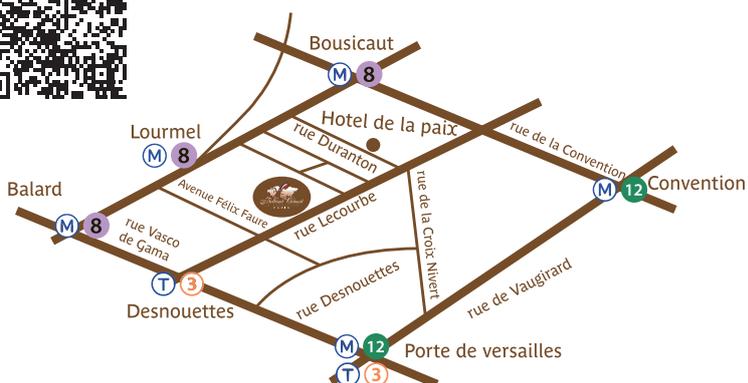


## École Gastronomique Bellouet Conseil

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

E-mail: [contact@ecolebellouetconseil.com](mailto:contact@ecolebellouetconseil.com)  
[www.ecolebellouetconseil.com](http://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 cours pratiques...

## Les entremets

Nouveau

### 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 »

Nouveau

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 « 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 RATIONNELS « INNOVATION »

Vous voulez gagner du temps dans vos montages, ce cours avec une dominante de montages en cadres, vous permettra de réaliser et décliner également vos entremets. Des décors simples et rapides.



### 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 nouveaux parfums, et aussi la manière de présenter différemment vos éclairs, religieuses, Paris Brest, St Honoré, choux. Une nouvelle façon de revisiter les classiques.

### STREET FINGER PASTRY « SAISON 2 » (tous niveaux)

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

### LA PÂTISSERIE TRADITIONNELLE (tous niveaux)

Certainement les pâtisseries les plus vendues et les plus appréciées de la clientèle. Apprenez les vraies pâtisseries classiques et traditionnelles Françaises, le mille-feuille, le Paris Brest, le St Honoré, les babas, les recettes originales pour les ventes au quotidien.

## Le best of Bellouet Conseil

### LE BEST OF ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

Venez découvrir les recettes qui font partie des gâteaux « Best of Bellouet Conseil » en entremets, petits gâteaux. Ces recettes ont été les plus appréciées, les plus fabriquées nos clients fidèles.

### LE BEST OF TARTES ET PETITS FOURS

Dans ce cours, vous trouverez un échantillon de nos recettes qui font partie des gâteaux « Best of Bellouet Conseil » en tartes classique et modernes, petits fours salés, petits fours moelleux et petits fours frais. Ces recettes ont été les plus appréciées, les plus fabriquées nos clients fidèles.

### LE BEST OF VIENNOISERIE ET CAKES

Dans ce cours, vous trouverez un échantillon de nos recettes qui font partie des gâteaux « Best of Bellouet Conseil » en viennoiseries et gâteaux de voyage. Ces recettes ont été les plus appréciées, les plus fabriquées nos clients fidèles.

### 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.

# Les cours pratiques...

## *Chocolat et confiserie*

### **MONTAGE CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES 2023** 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 des enfants. Nous avons choisi également de reprendre certains sujets emblématiques que nous avons relookés et transformés. Des montages très stylisés et aussi des idées pour apporter des nouveautés pour sublimer vos ventes d'œufs 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)** Nouveau

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

## *Petits fours et macarons*

### **FÉRIE DE PETITS FOURS ET MACARONS, VENTES ADDITIONNELLES**

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

## *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 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.

## *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)** Nouveau

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** Nouveau

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)** Nouveau

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)** Nouveau

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.

## *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.

## *Stage boulangerie par Ludovic Richard - M.O.F. Boulanger*

### **LA BOULANGERIE SELON LUDOVIC RICHARD**

#### **M.O.F BOULANGER**

Ce stage s'adresse aux Boulangers, Pâtisseries ou Restaurateurs, désirant découvrir ou bien revoir les bases de la Boulangerie à travers des techniques et recettes adaptées à vos entreprises. Venez découvrir les classiques tels que le Pain de Tradition Française mais également toute une gamme de Pains spéciaux, petits pains de restauration, 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, polish...).



## *Traiteur et snacking*

### **FEUILLETÉS SALÉS, TOURTES ET QUICHES**

Encore de nouveautés pour développer votre rayon traiteur. Des quiches et tourtes originales à base de plats cuisinés, tourte d'agneau au thym, blanquette de volailles en croûte, quiche pot-au-feu, pâté en croûte...

### **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

### 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.

### « INNOVATION PÂTISSERIE »

PAR 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.

### LES SPÉCIALITÉS ITALIENNE 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 MARC DUCOBU

Marc Ducobu crée sa propre maison en 2003 à Waterloo en Belgique. Certainement l'une des plus belles pâtisseries d'Europe, venez découvrir les créations signature, pour les fêtes, petits gâteaux individuels mais aussi quelques tartes qui font la réussite de cet homme passionné et passionnant. Un cours unique en France.

### LES CRÉATIONS DE JEFFREY CAGNES

Pâtissier engagé, sincère, toujours prêt à partager ces connaissances, il aime transmettre sa passion et sa joie de vivre. Très dynamique, chef Pâtissier de nombreuses années dans l'une des pâtisseries les plus emblématique de la capitale, aujourd'hui vous apprendrez ses pâtisseries généreuses et sincères du quotidien.

### 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.

### PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE PAR JONATHAN MOUGEL

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

### 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...

### LES CRÉATIONS CHOCOLATÉES PAR CHRISTOPHE MOREL

Installé au Canada Christophe Morel, est l'un des meilleurs chocolatiers au monde, il viendra partager le secret de ses chocolats. 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.

### 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

### LES SECRETS DU BRUNCH PAR BENOÎT CASTEL

Les secrets d'un Brunch réussit, apprendre les produits simples, les granolas, les gâteaux faciles réaliser pour le weekend, quelques viennoiseries, les jus de fruits et les produits salés. Un cours vraiment nouveau.

### LES CRÉATIONS DE MAXIME FRÉDÉRIC

Maxime Frédéric, élu Meilleur Pâtissier de l'année 2022 certainement un des chefs pâtissiers le plus talentueux de sa génération, il a officié dans des maisons de prestiges et aujourd'hui il est le chef de l'un des plus beaux endroits de la capitale. Un cours à ne pas manquer avec ses créations en entremets, petits gâteaux et gâteaux de voyage...

### LA VIENNOISERIE SAVOUREUSE

PAR CYRILLE VAN DER STUYFT M.O.F. BOULANGER

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2015, Cyrille vous fera découvrir une gamme de viennoiseries savoureuses, bien maîtrisées, répondant aux attentes de la clientèle, pour les ventes de tous les jours. Des produits simples, rationnels, efficaces mais surtout rentables vous seront proposés pendant ce cours.

### 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.

## 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 2023.

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

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

## Tarifs

COURS PRATIQUE : 2 jours 985 € TTC\*

COURS PRATIQUE : 3 jours 1 480 € TTC\*

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



# Calendrier année 2023

Pâtisserie	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Entremets « épuré et modernes »			13 - 15		15 - 17				25 - 27		20 - 22	
Entremets simples « Saveur et gourmand »		20 - 22					3 - 5			23 - 25		
Entremets prestigés « Pâtissier Authentique »	23 - 25				3 - 5		5 - 7					4 - 6
Les pâtisseries de fêtes de fin d'année							24 - 26		4 - 6			
Spécial bûches de Noël « Saison 5 »							17 - 19		11 - 13 18 - 20	2 - 4 9 - 11		
Petits gâteaux « Élégants et raffinés »			27 - 29			12 - 14	24 - 26			23 - 25		
Petits gâteaux rationnels « Innovation »	30 - 1 <sup>02</sup>			24 - 26								4 - 6
Petits gâteaux efficaces « Au fil des saisons »	9 - 11					22 - 24			18 - 20			
Petits gâteaux élaborés « Émotion »		27 - 1 <sup>03</sup>					3 - 5	29 - 31			6 - 8	
Spécial Pâte à choux	16 - 17		6 - 7		30 - 31		24 - 25					
Street Finger Pastry Saison 2	16 - 17	20 - 21					12 - 13		18 - 19			
Féerie de petits fours et macarons, ventes additionnelles	9 - 11			24 - 26		19 - 21				30 - 1 <sup>11</sup>		
Pâtisserie classique et traditionnelle				11 - 13			10 - 12					
Pâtisserie par les chefs invités	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Les « Innovation Pâtisserie » par Jonathan Mougel				17 - 19						9 - 11		
Les créations de Jeffrey Cagnes						26 - 28						
Les créations de Maxime Frédéric										2 - 4		
Les créations de Marc Ducobu										23 - 25		
Les créations de Jean-Michel Perruchon		13 - 15			2 - 4			29 - 31				
Les créations de Julien Alvarez						19 - 21						
Chocolat et confiserie	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Bonbons chocolat « enrobage machine »	16 - 18		13 - 15			26 - 28				30 - 1 <sup>11</sup>		
Montage chocolat « spécial Pâques » 2023		6 - 8 20 - 22 27 - 1 <sup>03</sup>										
Chocolat et confiserie par les chefs invités	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Les créations chocolatées par Christophe Morel					15 - 17							
Chocolat et confiserie par Frédéric Hawecker				24 - 26					11 - 13			
Pièces artistiques en sucre / chocolat	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Initiation au travail de la pièce artistique en chocolat	9 - 11			3 - 5	30 - 1 <sup>06</sup>			29 - 31				
Pièces artistiques en chocolat			20 - 22								20 - 22	
Initiation au travail de la pièce artistiques en sucre	30 - 1 <sup>02</sup>					5 - 7	17 - 19		25 - 27		13 - 15	
Sucre d'art pièces artistiques				13 - 15							20 - 22	
Pièces montées, croquembouche et wedding cake	23 - 25	27 - 1 <sup>03</sup>			9 - 11				4 - 6			
Pièces artistiques en sucre / chocolat par les chefs invités	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Pièce artistique en sucre par Jonathan Mougel		13 - 15			22 - 24							
Pièce artistique en chocolat par Stephane Leroux									4 - 6			
Sculpture en chocolat par Christophe Morel					2 - 4 9 - 11							



# Calendrier année 2023



Traiteur et snacking	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Cocktails salés, buffets et réceptions					2 - 4							
Feuilletés salés, tourtes et quiches				24 - 26						9 - 11		
Festival de sandwichs et snacking					9 - 11					2 - 4		
Traiteur et snacking par les chefs invités	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Le secret de brunch par Benoît Castel			6 - 8									
Viennoiserie / boulangerie / gâteaux de voyage / cake	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Les essentiels viennoiseries et pâtes traditionnelles	23 - 25		6 - 8	11 - 13			17 - 19			16 - 18		
Cake, gâteaux de voyage et viennoiseries gourmandes			20 - 22			19 - 21	24 - 26				6 - 8	
Cake et gâteaux de voyage traditionnels 2 jours	30 - 31				15 - 16						27 - 28	
Spécial galette des rois 2 jours											27 - 28	
Tartes esprit boutique rustiques et modernes		6 - 8		3 - 5			10 - 12				6 - 8	
Viennoiserie / boulangerie / gâteaux de voyage / cake par les chefs invités	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
La boulangerie selon Ludovic Richard			27 - 29			12 - 14					13 - 15	
Secrets du panettone et spécialités italiennes de Luigi Biasetto						5 - 7						
Viennoiseries savoureuses par Cyrille Van Der Stuyft									25 - 27			
Viennoiseries modernes par Mickaël Martinez					30 - 1 <sup>06</sup>							
Desserts à l'assiette / glaces et sorbets	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Desserts bistroamiques et cafés gourmands			27 - 29			26 - 28						
Glaces, sorbets et entremets glaces					22 - 24					16 - 18		
Glaces et sorbets par les chefs invités	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
L'univers de glaces et sorbets par Alain Chartier			13 - 15									
Les Best of Bellouet Conseil	Jan.	Fév.	Mar.	Avr.	Mai	Juin	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Best of Bellouet Conseil « Entremets et Petits Gâteaux »		6 - 8		17 - 19								
Best of Bellouet Conseil « Tartes et petits fours »			20 - 22									4 - 6
Best of Bellouet Conseil « Viennoiseries et cake »		13 - 15			2 - 4							
Best of Bellouet Conseil « Le grand Best of »											27 - 29	

## Comment s'inscrire

Merci de vous inscrire en ligne sur notre site internet: [www.ecolebellouetconseil.com](http://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 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 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](http://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.: 01 53 00 86 00 - [www.opcoep.fr](http://www.opcoep.fr)

*Hôtellerie / Restauration* AKTO • Tél.: 01 44 71 99 00 - [www.akto.fr](http://www.akto.fr)

Pour le chef d'entreprise:

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

AGEFICE • [www.agefice.fr](http://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 ou par mail: [contact@ecolebellouetconseil.com](mailto:contact@ecolebellouetconseil.com)  
Lundi – Jeudi 8h-12h / 13h30-18h  
Secrétariat: Lundi – Jeudi 9h-12h / 13h30-17h30  
Fermeture: Vendredi, Samedi, Dimanche et jours fériés



  
**imbert**  
NOBLESSE DU MARRON EN ARDÈCHE

Qualité du fruit.  
Excellence du produit.

MARRONS IMBERT  
455 CHEMIN DU LAC  
07200 AUBENAS  
04 75 35 13 39

[MARRONS-IMBERT.COM](http://MARRONS-IMBERT.COM)

# 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, 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 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](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.conventionmontparnasseparishotel.com](http://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](http://WWW.TRABLIT1845.COM)

en France et dans le monde entier



L'École Bellouet conseil vous propose une formation personnalisée et adaptée à votre entreprise.

Un Professeur de l'École se rend chez vous, dans votre laboratoire pour élaborer un programme convenu ensemble. La durée sera déterminée en fonction des thèmes demandés et du financement.

L'ensemble de votre équipe bénéficiera d'une formation commune sur place dans votre laboratoire, avec le matériel, et les produits utilisés couramment.

**Les avantages:**

- Vous n'avez pas à vous déplacer.
- Toute l'équipe de l'entreprise profite de la formation.
- Elle permet de dynamiser le personnel de production et de vente.
- Le professeur sera également à votre écoute pour répondre à vos questions directes.
- Vous bénéficiez d'un programme à la carte sur des thèmes divers, les entremets, les petits gâteaux, les bûches, les chocolats...
- Vous pouvez également profiter d'une prise en charge de votre organisme collecteur pour le remboursement du stage.



Bellouet Conseil offers personalised training adapted to the individual needs of your company. A professor from our school will go to your business, or to your kitchen laboratory to present the program, which has been agreed together. The duration of the session will be determined according to the themes requested and the financing.

Your entire team can benefit from the common on-site training in your laboratory, with the equipment and products commonly used.

**Advantages:**

- You do not have to leave your business;
- The whole team of the company can benefit from the training;
- It will motivate and boost the production staff and the sales staff;
- The professor is also at your disposal to answer your direct questions;
- You benefit from a hand tailored program with various themes, desserts, cupcakes, yule logs, chocolates etc.
- The products can be put on sale directly at the your store

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](mailto: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](mailto:secretariat@ecolebellouetconseil.com)



## **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.**



« Diplôme Prestige Bellouet Conseil »

Pour les professionnels, les apprentis, les reconversions et les débutants

*De 4 jours à 3 mois  
In French & English*

11 Stages différents de courtes durées de 4 jours par groupe de 10 personnes maximum avec un professeur hautement qualifié.

Une formation très flexible, vous prenez les différentes formules d'un stage, 1 semaine, un mois, deux mois ou trois mois pour l'obtention du grand Diplôme Bellouet conseil

Les programmes seront dispensés aux personnes adultes désireuses de se former et de se qualifier au métier de Pâtissier.



*Thèmes des stages*

- La pâtisserie classique 1
- La pâtisserie classique 2
- Les gâteaux de voyage et cake
- Les viennoiseries et pâtes de bases
- Desserts de restaurant, glaces et sorbets
- La boulangerie de base et snacking
- Les tartes traditionnelles et modernes
- Entremets tradition et évolution
- Les petits gâteaux individuels
- Les petits fours et macarons
- Initiation au travail du chocolat

QR code de la brochure



Plus de renseignements :

Tél. 01 40 60 16 20 - [contact@ecolebellouetconseil.com](mailto:contact@ecolebellouetconseil.com)

ou site [www.ecolebellouetconseil.com](http://www.ecolebellouetconseil.com)

For more information

Telephone (0033) 01 04 60 16 20 - [contact@ecolebellouetconseil.com](mailto:contact@ecolebellouetconseil.com)

or our website [www.ecolebellouetconseil.com](http://www.ecolebellouetconseil.com)





Place à la créativité  
Sublimez  
votre génie  
pâtissier

Credit photo : CSM France / Studio Pignatelli - portrait - INRA



Fourrage aux fruits



Pralin et Croquant



Pâte d'amandes



Nappage et miroir



Crème pâtissière à chaud

*excellence inspiration*



www.csmbakerysolutions.com

0 800 616 816 service à votre service

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



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Des marques, des parfums, des saveurs



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.

*La Religieuse Cointreau® est une création de Jean-Michel Perruchon.*

www.remycointreaugastronomie.com





## 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

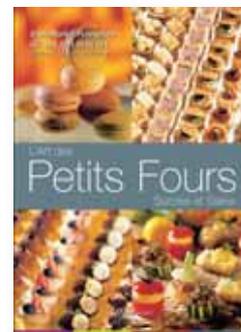
## L'Art des Petits Fours Sucrés et Salés

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>

EXPRIMEZ VOTRE VRAIE NATURE™

CHOCOLAT **TOUTFRUIT**  
TEL QUE LA NATURE L'A IMAGINÉ

**GOÛTEZ LE 1<sup>ER</sup> CHOCOLAT TOUTFRUIT EVOCAO™**

- 100% fait de pur fruit de cacao**  
Rien d'autre n'est ajouté : pas de sucres raffinés, pas de lécithine, pas de vanille.
- Acidulé et fruité comme aucun autre chocolat à ce jour**  
Redécouvrez la fraîcheur naturelle du fruit de cacao.
- 100% issu d'une agriculture durable**  
Valorisation du fruit de cacao et amélioration de la qualité de vie des planteurs.

TÉLÉCHARGEZ LES 17 RECETTES CRÉÉES PAR 30 CHEFS EXCEPTIONNELS DU MONDE ENTIER

bit.ly/parcourscreatif

Emmanuel Ryon

Benoît Castel

Instagram Facebook YouTube Pinterest #ToutFruitEvocao

# L'ÉMOTION À VOTRE IMAGE

*Personnaliser*

*Imaginer*

Pour identifier un produit, signer du nom de sa maison, sigler pour un événement,  
pensez à la personnalisation sur-mesure pour faire parler vos produits.  
Faites émerger votre singularité, insufflez du style à vos entremets avec des décors originaux  
et différenciants, un moule dont vous aurez imaginé le design...  
Restez dans la mémoire de vos clients : donnez une dimension unique à vos créations.



**PCB CREATION**

*Manufacture d'émotions*

**RESTEZ CONNECTÉS AVEC LA MANUFACTURE D'ÉMOTIONS**  

1, RUE DE HOLLANDE - BP 67 - 67232 BENFELD - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - [pcb.creation@pcb-creation.fr](mailto:pcb.creation@pcb-creation.fr) - [www.pcb-creation.fr](http://www.pcb-creation.fr)