



Amoureux de douceurs : les incontournables de la pâtisserie française



Les grands thèmes abordés :

- Comprendre l'histoire de la pâtisserie française
- Les grands classiques et leurs variations créatives
- Les douceurs glacées
- Les mignardises et les petits fours

BONUS :

- Formation par de grands chefs aux parcours étoilés
- Astuces et techniques de professionnels
- Dîners étoilés et gastronomiques
- Visites culturelles et dégustations privées
- Le macaron signature Institut Paul Bocuse
- Le véritable petit-déjeuner français

JOUR 1 : LES GRANDS CLASSIQUES

La tradition française et ses recettes emblématiques

- **FAIRE CONNAISSANCE** : Accueil autour d'un véritable petit-déjeuner français et visite guidée dans les coulisses de l'Institut Paul Bocuse.
- **PRATIQUER** : Cours de pâtisserie et déclinaison de tarte, millefeuille, entremet...
- Dégustation privée pour partager ses émotions et exprimer ses ressentis avec un vocabulaire adapté.

JOUR 3 : LYON, VILLE DES GRANDES TABLES FRANÇAISES

L'excellence moderne de l'art de vivre lyonnais

- **DÉCOUVERTE** : En compagnie de notre chef, visite du temple de la chocolaterie lyonnaise, Bernachon. Rencontre "intimiste" pour mieux comprendre le processus de fabrication, de la fève à la tablette.
- Parcours guidé autour des principaux centres d'intérêts et secrets de Lyon, la ville lumière.
- **Déjeuner convivial typiquement lyonnais.**

JOUR 4 : LES PLAISIRS GLACÉS

Un savoir-faire artisanal

- **PRATIQUER** : turbinage, maturation, refroidissement... Les règles de fabrication d'une glace légère, naturelle et savoureuse n'auront plus de secret pour vous. Vous pourrez la marier à différents desserts et pourquoi pas sur certains mets salés.
- Temps libre durant l'après-midi.
- **Inédit** : Dîner gastronomique chez le grand Maître Paul Bocuse, 50 ans de 3* Michelin à Collonges-au-Mont-d'Or

JOUR 2 : LA PÂTISSERIE DES SALONS DE THÉ

Gâteaux individuels à partager (ou pas !)

- **PARTAGER** : Version traditionnelle ou variation contemporaine des gâteaux de boutique. Éclair revisité, verrine gourmande...
- **Dîner gastronomique à Saisons, restaurant d'application Institut Paul Bocuse**

Inédit : Anecdotes racontées par le chef autour de l'histoire des célèbres pâtisseries françaises, du Saint-Honoré à la Tarte Tatin....

JOUR 5 : LES MIGNARDISES ET PETITS FOURS

Souvenirs inoubliables...

- Mignardises à confectionner puis à déguster d'une seule bouchée. Macaron "signature Institut Paul Bocuse", une recette unique pour faire appel à vos émotions.
- **SE SOUVENIR** : un ballotin offert en souvenirs gourmands de votre semaine.

Sauf mention contraire, tous les déjeuners sont inclus au restaurant pédagogique F&B, durant la semaine