

ATELIERS CULINAIRES & DÉCOUVERTE CULTURELLE



LA MERINGUE DANS TOUS SES ÉTATS

Découvrez l'art délicat de la meringue sous toutes ses formes ! Lors de cet atelier, vous apprendrez à maîtriser les trois grandes techniques – française, suisse et italienne – et réaliserez des desserts emblématiques : **une pavlova aérienne, des meringuettes croquantes, une tarte au citron meringuée.**

Une immersion gourmande : Pendant que vos créations dorent au four, plongez dans l'histoire de ces pâtisseries iconiques et des tendances qui ont façonné la haute pâtisserie française.



TOUT SUR LES PETITS CHOUX

Entrez dans les coulisses de la pâtisserie et devenez un expert de la pâte à choux ! Durant cet atelier, vous réaliserez avec précision et gourmandise : **des éclairs au chocolat, un Paris-Brest, et des petits choux.**

Un voyage dans l'histoire du Paris-Brest et bien plus encore : Apprenez comment cette pâtisserie emblématique est née et explorez les évolutions de la pâtisserie française à travers les siècles.



MARCHÉ & CUISINE

Découvrez les saveurs de la France ! Rejoignez-nous pour une expérience immersive, en commençant par une **visite guidée d'un marché parisien traditionnel** où vous sélectionnerez des ingrédients frais et authentiques avec votre hôte passionné. En chemin, découvrez des anecdotes fascinantes sur la culture culinaire française et les produits locaux.

Ensuite, place à la cuisine !

Préparez un déjeuner gastronomique avec vos trouvailles du marché, guidé par notre chef, dans une ambiance décontractée et conviviale d'un appartement parisien.

Le meilleur pour la fin : bon appétit !

Détendez-vous et **partagez votre délicieux déjeuner**, accompagné d'un verre de vin.

CULINARY WORKSHOPS & CULTURAL DISCOVERY



MERINGUE IN ALL ITS FORMS

Discover the delicate art of meringue in all its forms! During this workshop, you'll learn to **master the three major techniques—French, Swiss, and Italian**—and create iconic desserts: a **light pavlova, crisp meringues, and a lemon meringue tart**.

A gourmet immersion: While your creations bake, delve into the history of these iconic pastries and the trends that have shaped French haute pâtisserie.



ALL ABOUT CHOUX PASTRIES

Go behind the scenes of the pastry shop and become a choux pastry expert! During this workshop, you'll create **chocolate éclairs, Paris-Brest pastries, and choux pastries** with precision and deliciousness.

A journey through the history of Paris-Brest pastries and much more: Learn how this iconic pastry was born and explore the evolution of French pastry over the centuries.



MARKET & CUISINE

Discover the flavors of France! Join us for an immersive experience, starting with a **guided tour of a traditional Parisian market** where you'll **pick fresh, authentic ingredients with a passionate chef**. Along the way, discover fascinating anecdotes about French culinary culture and local products.

Then, it's time to cook!

Prepare a **gourmet lunch with your market finds**, guided by our chef, in a relaxed and friendly atmosphere.

The best part: Bon appétit!

Relax and **share your delicious lunch**, accompanied by a glass of wine.