

COURS AMATEURS DE L'ÉCOLE FAUCHON

CUISINE Pour adultes

Rejoignez cet atelier culinaire de incluant une dégustation afin de savourer vos créations culinaires, ainsi que la remise de vos diplômes et d'un instant photo.

A la fin du cours, vous dégusterez la réalisation faite par le/la Chef/fe et vous repartirez avec votre création.

Atelier 3h (105€)

- Samedi 4 juillet, 10h–13h : FAUCHON autour du monde - Méditerranée - Balade en Italie
- Samedi 4 juillet, 16h–19h30 : La table d'été : soupe froide, recettes fraîcheurs
- Samedi 3 octobre 2026, 10h-13h : Jus et sauces d'exception : maîtrisez le beurre blanc et le jus de volaille
- Samedi 3 octobre 2026, 16h-19h : Autour du monde – Japon : Le Shoyu Ramen
- Samedi 14 novembre 2026, 10h-13h : Fauchon au Mexique : Tortillas maison et tacos gourmands
- Samedi 14 novembre 2026, 16h-19h : Champignon d'automne : tarte fine et risotto de saison
- Samedi 28 novembre 2026, 10h-13h : Fauchon au Japon : NIGIRI SUSHI ET MAKI SUSHI
- Samedi 28 novembre 2026, 16h-19h : Du producteur à l'assiette : cuisiner local, cuisiner en entier
- Samedi 12 décembre 2026, 16h-19h : Petits fours salés dignes des grands traiteurs
- Samedi 9 janvier 2027, 10h-13h : Coquillage & crustacés
- Samedi 10 avril 2027, 10h-13h : Cuisiner le bœuf Normand
- Samedi 10 avril 2027, 16h-19h : Soufflés salés : légèreté, maîtrise et gourmandise
- Samedi 29 mai 2027, 10h-13h : Fauchon au États-Unis : ribs et clam chowders signés FAUCHON
- Samedi 29 mai 2027, 16h-19h : Cuisiner le bar sous toutes ses formes
- Samedi 5 juin 2027, 10h-13h : FAUCHON sur la French Riviera : rouget, safran et soleil
- Samedi 5 juin 2027, 16h-19h : Le canard sous toutes ses formes
- Samedi 19 juin 2027, 10h-13h : Cuisine à la plancha - cuisson snackée à la plancha, brochettes et autres préparations culinaires
- Samedi 3 juillet 2027, 10h-13h : FAUCHON autour du monde - Méditerranée - Balade en Italie
- Samedi 3 juillet 2027, 16h-19h : Cuisine végétale d'été - TERRINE AUX LEGUMES

Atelier Spécial Fêtes 3h (130€)

- Samedi 12 décembre 2026, 10h-13h : Menu de fête : foie gras, homard et créations signées FAUCHON

Atelier Végétal 3h (95€)

- Samedi 9 janvier 2027, 16h-19h : Le végétal gastronomique : céréales, truffe et légumes sublimés

Atelier 4h (115€)

- Samedi 13 mars 2027, 9h-13h : L'agneau sous toutes ses formes