



FAUCHON
PARIS
L'ÉCOLE



COURS AMATEURS DE L'ÉCOLE FAUCHON

PÂTISSERIE Adultes

Venez découvrir les secrets de la création des chocolats de Pâques lors de cet atelier pratique de 3 heures, sans oublier les 30 minutes de dégustation suivies de la remise des attestations 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.

- Samedi 27 septembre, 9h–12h : Les secrets du Saint Honoré
- Samedi 27 septembre, 15h–18h : Entremets chocolat craque et croc
- Samedi 25 octobre, 9h–12h : Paris-Brest
- Samedi 25 octobre, 15h–18h : La pomme en trompe-l'œil
- Samedi 6 décembre, 9h–12h : Bûche entremets de Noël
- Samedi 6 décembre, 15h–18h : Bûche pâtissière classique
- Samedi 17 janvier, 9h–13h : La Galette des Rois : secrets et techniques pour une Épiphanie réussie
- Samedi 17 janvier, 15h–18h : Pavlova aux agrumes et fruits exotiques
- Lundi 30 mars, 15h–18h : Omelette norvégienne
- Samedi 14 mars, 9h–12h : Choux craquelin – praliné, pistache
- Samedi 14 mars, 15h–18h : Tarte façon crème brûlée
- Samedi 28 mars, 9h–12h : Chocolats de Pâques
- Samedi 28 mars, 15h–18h : Le Saint-Honoré
- Samedi 18 avril, 9h–12h : Douceurs du matin
- Samedi 18 avril, 15h–18h : Tarte au citron
- Samedi 25 avril, 9h–12h : Pavlova aux fruits de saisons
- Samedi 25 avril, 15h–18h : Entremets façon tiramisu moderne
- Samedi 23 mai, 9h–12h : Fraisier moderne
- Samedi 23 mai, 15h–18h : Entremets fruits rouges façon charlotte
- Lundi 1er juin, 15h–18h : Macarons en fête
- Samedi 27 juin, 9h–12h : Choux craquelin – fruits rouges
- Samedi 27 juin, 15h–18h : Glaces et sorbets
- Samedi 29 août, 9h–12h : Macarons Ispahan
- Samedi 29 août, 15h–18h : La vanille en trompe-l'œil
- Lundi 3 novembre 2025, 15h–18h : Le vrai flan pâtissier