

## **COURS AMATEURS DE L'ÉCOLE FAUCHON**

### **PÂTISSERIE Adultes**

Que vous soyez débutant curieux ou pâtissier du dimanche souhaitant progresser, ce cours vous donnera les clés techniques pour sublimer vos desserts au quotidien et impressionner vos convives.

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

#### **Atelier 3h (95€)**

- Samedi 26 septembre 2026, 9h-12h : Saint-Honoré
- Samedi 26 septembre 2026, 15h-18h : Dessert à l'assiette au chocolat à déguster sur place
- Samedi 24 octobre 2026, 9h-12h : Paris Brest
- Samedi 24 octobre 2026, 15h-18h : Maîtriser les techniques du soufflé sucré à déguster sur place
- Lundi 2 novembre 2026, 15h-18h : Flan pâtissier
- Samedi 5 décembre 2026, 9h-12h : La bûche entremets de Noël
- Samedi 5 décembre 2026, 15h-18h : La bûche classique pâtissière
- Lundi 14 décembre 2026, 16h-19h : L'omelette Norvégienne sous forme de bûche
- Samedi 16 janvier 2027, 15h-18h : La Pavlova aux agrumes et fruits exotiques
- Samedi 6 mars 2027, 9h-12h : Le choux craquelin-praliné, pistache
- Samedi 6 mars 2027, 15h-18h : La tarte façon Mont blanc
- Samedi 20 mars 2027, 9h-12h : Chocolat de pâques
- Samedi 20 mars 2027, 15h-18h : Saint-Honoré
- Lundi 5 avril 2027, 15h-18h : La technique d'un décor chocolat
- Samedi 24 avril 2027, 15h-18h : La Pavlova aux fruits rouges
- Samedi 22 mai 2027, 9h-12h : Tout le plaisir de la pâtisserie, sans le gluten
- Samedi 22 mai 2027, 15h-18h : Le Cheese Cake maison
- Samedi 26 juin 2027, 9h-12h : Le fraisier moderne
- Samedi 26 juin 2027, 15h-18h : Choux craquelin-fruits rouges
- Samedi 28 août 2027, 15h-18h : L'entremets fruits rouges façon Charlotte



**FAUCHON**  
PARIS  
L'ÉCOLE



### **Atelier 4h (105€)**

- Samedi 16 janvier 2027, 9h-13h : Galette des rois
- Samedi 24 avril 2027, 9h-13h : Pistache trompe l'œil
- Samedi 28 août 2027, 9h-13h : Vanille trompe l'œil

### **Atelier 7h (130€)**

- Samedi 17 avril 2027, 9h-16h : Maîtriser le feuilletage classique et inversé