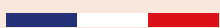




Bellouet

PARIS  1989

*Accompagne les
professionnels depuis
plus de 35 ans !*

Catalogue 2026

Stages, formations
& conseils techniques

bellouetparis.com



Sommaire

p.03 Édito

p.04 École Bellouet

p.05 Formateurs & stages Bellouet

p.10 Contact

p.13 Chefs invités

p.20 Formations longues

p.25 Stages spécifiques





Édito

Une nouvelle page s'ouvre pour l'école Bellouet.

Il y a plus de vingt ans, je découvrais l'école Bellouet comme stagiaire. J'y ai appris, j'y suis revenu comme formateur, et aujourd'hui j'ai l'honneur d'en prendre la direction technique. Bellouet, ce n'est pas une école comme les autres. C'est une maison fondée sur la transmission, la précision, l'exigence, mais aussi sur une forme de générosité rare dans notre métier.

Une école respectée en France et à l'international, où l'on apprend dans la réalité du terrain, avec humanité. Aujourd'hui, avec toute l'équipe, nous poursuivons cette mission. Nous faisons évoluer notre offre avec de nouveaux stages, des projets de consulting & R&D; des contenus toujours plus connectés aux besoins des artisans : techniques actuelles, innovation durable, créativité maîtrisée. Et surtout, nous avons à cœur de vous faire découvrir des personnalités qui font rayonner la pâtisserie aujourd'hui. Plus de 15 chefs invités viendront partager leur univers, leurs spécialités, leurs visions.

Ces stages sont autant de rencontres que d'expériences professionnelles. Car ici, l'apprentissage est vivant, incarné, ouvert. Je crois profondément que l'école vit à travers celles et ceux qui la font vivre au quotidien.

Nos formateurs permanents, nos intervenants, nos anciens stagiaires : tous partagent la même envie de transmettre, d'inspirer et d'accompagner. Merci à Jean-Michel Perruchon pour cette transmission précieuse. Et merci à vous, artisans, passionnés, professionnels en quête de sens ou de perfectionnement, de faire vivre l'esprit Bellouet, chaque année.

Bienvenue dans cette nouvelle étape. Avec vous, pour vous.

Jonathan Mougel
Directeur technique – École Bellouet
Meilleur Ouvrier de France – Pâtissier Confiseur

ÉCOLE BELLOUET

Au cœur de Paris, sur la rive gauche, l'École Bellouet est une maison de savoir-faire et de transmission.

Fondée par Joël Bellouet et portée par l'exigence de Jean-Michel Perruchon, elle a marqué des générations de pâtissiers, venus du monde entier pour apprendre, se perfectionner et trouver l'inspiration.

Aujourd'hui, l'école poursuit cette histoire avec la même ambition : préserver un héritage exigeant tout en accompagnant les évolutions du métier. Son âme réside dans la rencontre entre les fondamentaux de la tradition française et les dynamiques contemporaines de la création.

Ses quatre laboratoires professionnels équipés offrent un cadre unique, pensé pour la rigueur et la créativité. Ici, l'excellence technique se vit au quotidien, dans un esprit d'ouverture et de partage.

L'École Bellouet continue d'écrire de nouvelles pages, fidèle à l'esprit de ses fondateurs, ouverte aux chefs invités et aux artisans de demain.

Une école parisienne, universelle, où l'on apprend avec exigence, où l'on transmet avec humanité, et où l'on crée avec plaisir.





Formateurs & stages Bellouet

- p.06* Formateurs de l'école
- p.07* Nouveaux Stages Bellouet
- p.08* Présentation des Stages
- p.10* Contact
- p.11* Agenda & Infos Pratiques

Les formateurs de l'école.

Découvrez ceux qui transmettent l'excellence au quotidien.



Jonathan Mougel

**MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE (MOF)
PÂTISSIER-CONFISEUR 2019**

Ancien stagiaire, formateur reconnu, pâtissier engagé : Jonathan connaît profondément la maison, ses valeurs et ses ambitions. Il porte aujourd'hui une vision claire et humaine : faire vivre une évolution sincère, dans le respect de ce que Jean-Michel Perruchon et l'équipe ont construit depuis plus de 30 ans.



Jana Lai

**VICE-CHAMPIONNE DU MONDE
PÂTISSERIE, LYON 2023**

Originaire d'Australie, elle a enrichi son parcours dans des maisons étoilées et concours internationaux avant de rejoindre l'école Bellouet. Sa sensibilité artistique et sa rigueur technique donnent à son enseignement une touche à la fois élégante et profondément humaine.



Franck Colombié

CHEF PÂTISSIER

Fort d'un parcours international, de Roanne à New York en passant par Pierre Hermé, il transmet une pâtisserie ouverte sur le monde, raffinée et exigeante. Son enseignement valorise le goût, la finesse et l'excellence du geste.



Adrien Bozzolo

CHEF PÂTISSIER

Ancien chef pâtissier exécutif du Mandarin Oriental Paris, il s'est formé auprès de figures emblématiques comme Angelo Musa et Philippe Conticini. Son approche innovante, nourrie par l'art et la technique, fait de lui un formateur exigeant et inspirant.



Nadir Remaki

CHEF PÂTISSIER

Formé auprès de Meilleurs Ouvriers de France et passé par la maison Michalak, il allie créativité contemporaine et précision technique. Il transmet une vision moderne et généreuse de la pâtisserie, avec une attention particulière portée à l'élégance des détails.

Nouveaux stages de Bellouet



NOUVEAU

GÂTEAUX DE FÊTES & CÉLÉBRATIONS

Un stage animé par Jana Lai, autour des temps forts de l'année : Saint-Valentin, Fête des Mères, événements à thème... Des créations élégantes, pensées pour la boutique : formes symboliques, saveurs délicates, finitions inspirées. Une immersion créative pour booster votre offre événementielle.



🕒 3 JOURS 🧑 12 PLACES
📅 7-9 AVR. | 26-28 MAI | 25-27 AOÛT



NOUVEAU

LES DESSERTS PALACE

Un stage inédit animé par Adrien Bozzolo, ancien chef pâtissier exécutif du palace Le Mandarin Oriental. Découvrez l'univers des desserts à l'assiette raffinés, signatures de la haute gastronomie française. Une plongée dans les codes, gestes et équilibres du dessert d'exception.



🕒 3 JOURS 🧑 12 PLACES
📅 23-25 MARS | 6-8 JUIL. | 16-18 NOV.



NOUVEAU

CHOCOLAT SPÉCIAL PÂQUES

Un stage complet pour développer une gamme boutique attractive et gourmande autour des fêtes de Pâques, animé par Nadir Remaki. Entremets, petits gâteaux, pièces en chocolat, tartes de saison, pâte à tartiner, confiseries et viennoiseries à partager : une vision moderne, rentable et créative de Pâques. Pour structurer une offre complète et différenciante, alliant tradition et innovation.



🕒 3 JOURS 🧑 12 PLACES
📅 2-4 FÉV. | 9-11 FÉV. | 23-25 FÉV.



NOUVEAU

PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS DE SAISON

Une nouvelle collection de gâteaux individuels aux parfums et fruits de saison, travaillés avec finesse et équilibre. Franck Colombié vous propose des créations raffinées, des montages en cadre, et des finitions précises, pensés pour la boutique. Une approche élégante et technique de la pâtisserie de saison.



🕒 3 JOURS 🧑 12 PLACES
📅 7-9 AVR. | 26-28 MAI | 20-22 JUIL. | 25-27 AOÛT



NOUVEAU

CRÉATIONS PAR JONATHAN MOUGEL

Deux nouveaux stages animés par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France et nouveau directeur technique de l'École Bellouet.

L'un consacré aux petits gâteaux, l'autre aux tartes, pour explorer sa vision créative, ses associations de goûts, ses formes signatures. Deux rendez-vous exclusifs pour découvrir l'univers singulier d'un chef engagé dans la transmission et l'innovation.



🕒 3 JOURS 🧑 12 PLACES
📅 PETITS GÂTEAUX 2-4 FÉV.
📅 TARTES DE SAISONS 1-3 JUIN.



INÉDIT

PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE PAR JONATHAN MOUGEL

Un stage exceptionnel animé par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France, pour explorer la création contemporaine en sucre d'art. Le chef réalisera pour l'occasion une pièce artistique inédite, pensée spécialement pour l'école Bellouet. Un rendez-vous rare entre technicité, esthétique et signature créative.



🕒 3 JOURS 🧑 6 PLACES
📅 14-16 SEPT.

Présentation des stages Bellouet

Stages pâtisserie

BEST OF BELLOUET

Un concentré des créations emblématiques de l'école : entremets, petits gâteaux, viennoiseries, tartes et gâteaux de voyage. Trois jours pour découvrir l'univers Bellouet à travers des recettes signatures, entre technique, précision et plaisir.

 3 JOURS  12 PLACES
 16-18 FÉV. | 11-13 MAI | 31 AOÛT-2 SEPT. | 23-25 NOV.



ENTREMETS SIMPLES - SAVEUR & GOURMAND

Un stage pour démarrer une gamme d'entremets classiques, avec des montages rapides, des formes rondes, des goûts traditionnels et des finitions efficaces. L'essentiel pour allier simplicité, goût et régularité.

 3 JOURS  12 PLACES
 16-18 FÉV. | 27-29 AVR. | 19-21 OCT.

ENTREMETS - ÉPURÉS & MODERNES

Des entremets aux parfums classiques, avec une pointe d'originalité, des montages rapides, des finitions sobres, et quelques montages en cadre pour petits gâteaux individuels. Une approche technique, esthétique et rationnelle.

 3 JOURS  12 PLACES
 9-11 MARS | 11-13 MAI | 29 JUIN.-1 JUL. | 7-9 SEPT. | 2-4 NOV.

ENTREMETS PRESTIGES - PÂTISSIER AUTHENTIQUE

Textures, croquants, parfums originaux, finitions élégantes... Ce stage vous guide dans la réalisation d'une gamme d'entremets haut de gamme, pour affirmer votre identité de pâtissier.

 3 JOURS  12 PLACES
 26-28 JANV. | 30 MARS-1 AVR. | 1-3 JUIN. | 30 NOV.-2 DEC.

FÉERIE DE PETITS FOURS & MACARONS - VENTES ADDITIONNELLES

Créez une gamme raffinée et durable de petits fours moelleux et secs, à emporter ou à offrir. Travail des macarons et de leurs garnitures variées, pour une offre boutique rentable et gourmande.

 2 JOURS  12 PLACES
 26-27 JANV. | 9-10 MARS | 13-14 AVR. | 10-11 JUIN. | 15-16 JUL. | 9-10 NOV.



PETITS GÂTEAUX BELLOUET - INNOVATION

Un stage inédit signé Bellouet, pour apprendre à concevoir des créations individuelles modernes, à la fois visuellement impactantes et rationnelles à produire. Au programme : textures contrastées, formes graphiques, décors soignés mais aussi optimisation des bases, polyvalence des recettes, et efficacité en production. Une autre manière d'innover en boutique, sans compromettre la qualité.

 3 JOURS  12 PLACES
 16-18 MARS | 8-10 JUIN. | 28-30 SEPT. | 23-25 NOV.

PETITS GÂTEAUX - ÉLÉGANTS & RAFFINÉS

Une spécialité emblématique de l'École Bellouet. Ce stage propose une nouvelle gamme de petits gâteaux individuels, alliant parfums de saison, montages rationnels (dont certains en cadre) et finitions élégantes pensées pour la boutique. Un condensé de savoir-faire pour allier créativité, efficacité et raffinement.

 3 JOURS  12 PLACES
 16-18 FÉV. | 18-20 MAI | 7-9 SEPT. | 26-28 OCT.

TARTES ESPRIT BOUTIQUE - RUSTIQUES & MODERNES

Un stage pour revisiter les grands classiques de la tarte avec technique et raffinement : pâtes sablées, fonçage, cuisson, garniture et finitions. Tartes aux fruits, tarte tatin, tartes de saison, rustiques & modernes.

 3 JOURS  12 PLACES
 26-28 JANV. | 7-9 AVR. | 29 JUIN.-1 JUL. | 16-18 NOV.

SPÉCIAL BÛCHES DE NOËL

Créez une gamme de bûches gourmandes, entre parfums classiques, notes originales, décors soignés et logique de production. Un stage idéal pour préparer les fêtes avec efficacité et créativité.

 3 JOURS  12 PLACES
 6-8 JUL. | 14-16 SEPT. | 28-30 SEPT. | 19-21 OCT.

SPÉCIAL PÂTE À CHOUX & ÉCLAIRS MODERNES

La pâte à choux revisitée : nouveaux parfums, présentations modernes des éclairs, religieuses, Paris-Brest, Saint-Honoré... Une nouvelle façon de travailler les grands classiques.

 3 JOURS  12 PLACES
 23-25 FÉV. | 20-22 AVR. | 22-24 JUIN. | 25.-27 AOÛT | 23.-25 NOV.

STREET FINGER PASTRY

Une nouvelle collection de gâteaux nomades, rationnels et créatifs. Biscuit, confit, crème, montage rapide, décor efficace. Avec quelques recettes pour une approche vegan.

 3 JOURS  12 PLACES
 16-17 MARS | 27-28 AVR. | 8-9 JUIN. | 15-16 JUL. | 21-22 SEPT.

Boulangerie, viennoiserie & gâteaux de voyage

CAKES - GÂTEAUX DE VOYAGE & VIENNOISERIES GOURMANDES

Un stage pour enrichir votre offre sucrée du quotidien avec une sélection de cakes modernes, gâteaux de voyage revisités et viennoiseries généreuses. Travail sur les textures, les cuissons, la conservation et les finitions — pour des produits à la fois goûteux, rentables et séduisants. Idéal pour diversifier sa gamme tout en maîtrisant les impératifs de production boutique.

 3 JOURS  12 PLACES
 2-4 FÉV. | 23-25 MARS | 31 AOÛT-2 SEPT. | 2-4 NOV.

CAKE & GÂTEAUX DE VOYAGE TRADITIONNELS

Un stage pour revisiter les grands classiques de la pâtisserie de conservation : cakes chocolat, marbré, agrumes, fruits confits... Travail des textures moelleuses, de la cuisson parfaite, des finitions sobres ou gourmandes et des techniques de longue conservation. Une base incontournable pour toute offre boutique ou vente à emporter.

 2 JOURS  12 PLACES
 20-21 AVR. | 15-16 JUIL. | 9-10 NOV.

ESSENTIEL VIENNOISERIE – PÂTES TRADITIONNELLES

Un stage pour maîtriser les techniques fondamentales de la viennoiserie : pâtes levées et levées feuilletées, pliages, coloration, finitions... Au programme : croissants, pains au chocolat, brioches, pains aux raisins, pains au lait.

 3 JOURS  12 PLACES
 23-25 FÉV. | 13-15 AVR. | 6-8 JUIL. | 26-28 OCT

SPÉCIAL GAULETTES DES ROIS

Un stage pour explorer différentes galettes des rois artisanales, classiques ou revisitées. Travail du feuilletage, des crèmes d'amande et frangipanes, parfums variés, décors valorisants, techniques de cuisson et de conservation. Pour une offre boutique soignée, traditionnelle ou originale.

 2 JOURS  12 PLACES
 15-16 JUIL. | 19-20 OCT. | 9-10 NOV.



Stages chocolat & confiserie

BONBONS CHOCOLAT - ENROBAGE MACHINE

Un stage pour se perfectionner dans l'art du bonbon chocolat contemporain : 16 recettes variées, textures maîtrisées, accords de saveurs raffinés, finitions soignées, enrobage machine et bonbons moulés. Avec, en bonus, quelques spécialités à croquer pour le plaisir. Des conseils de production et de conservation vous permettront de reproduire immédiatement les recettes dans votre propre laboratoire avec efficacité.

 3 JOURS  12 PLACES
 9-11 MARS | 13-15 AVR. | 22-24 JUIN. | 5-7 OCT.

CHOCOLAT ARTISTIQUE – INITIATION & TECHNIQUES

Approfondissez vos bases en chocolat artistique : développement d'un thème, réalisation d'une fleur élaborée, création de moules 3D, approche de la sculpture. Un stage pour acquérir les clés d'une pièce artistique.

 3 JOURS  7 PLACES
 29 JUIN. -1 JUIL. | 25-27 AOÛT | 30 NOV.-2 DEC.

PIÈCES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT (NIVEAU AVANCÉ)

Perfectionnez votre maîtrise du chocolat artistique : structures complexes, effets de matière, équilibre visuel. Techniques avancées de montage, moulage, collage, sculpture et finitions. Idéal pour concours, vitrines et démonstrations haut niveau.

 3 JOURS  7 PLACES
 23-25 MARS | 20-22 JUIL. | 16-18 NOV.



Stages travail du sucre

INITIATION AU TRAVAIL DE LA PIÈCE ARTISTIQUE EN SUCRE

Découvrez les bases du sucre artistique : cuisson, tirage, coulage, bullage, soufflage... Un stage pour s'initier à la création de pièces esthétiques : fleurs, rubans, volumes. Pour poser les fondamentaux d'un savoir-faire spectaculaire.

 3 JOURS  6 PLACES
 26-28 JANV. | 30 MARS-1 AVR. | 18-20 MAI | 6-8 JUIL. | 30 NOV.-2 DEC.

SUCRE D'ART – PIÈCES ARTISTIQUES (NIVEAU AVANCÉ)

Un stage de perfectionnement dédié à la création de pièces en sucre spectaculaires : structures complexes, effets de matière, maîtrise des techniques avancées (tirage, soufflage, coulée...). Idéal pour concours, vitrines ou démonstrations de haut niveau.

 3 JOURS  6 PLACES
 9-11 FÉV. | 15-17 JUIN. | 16-18 NOV.

PIÈCES MONTÉES, CROQUEMBOUCHE & WEDDING CAKE

Un stage pour maîtriser les grands classiques de la pâtisserie événementielle : croquembouche, pièces montées traditionnelles, wedding cakes modernes et élégants. Un savoir-faire technique et visuel pour répondre aux commandes d'exception.

 3 JOURS  12 PLACES
 2-4 MARS | 4-6 MAI | 20-22 JUIL. | 12-14 OCT.

Stages glaces & sorbets

GLACES, SORBETS & ENTREMETS GLACÉS POUR LE PÂTISSIER DE BOUTIQUE

Apprenez à réaliser des glaces et sorbets stables et savoureux, ainsi que des entremets glacés pensés pour la boutique : textures, conservation, décors, démoulage et finitions. Une formation complète pour élargir votre offre froide avec rigueur et créativité.

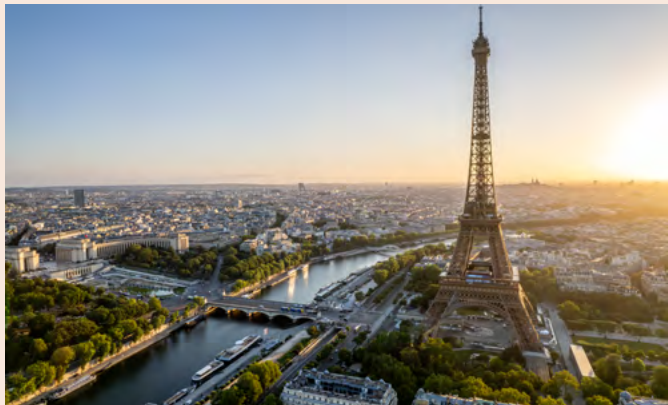
 3 JOURS  12 PLACES  16-18 MARS | 11-13 MAI

Expérience Bellouet

EXPÉRIENCE PARIS GOURMAND

Joignez l'utile à l'agréable : création d'une gamme d'entremets, visite guidée des pâtisseries emblématiques de Paris avec un formateur, découverte de leurs histoires et dégustations incluses.

 3 JOURS  12 PLACES
 9-11 MARS | 12-14 OCT.





Une équipe de passionnés à vos côtés

À l'École Bellouet Paris, chaque stage est porté par l'expertise de nos chefs formateurs et par une équipe dédiée à votre réussite. Leur mission : partager leur savoir-faire, vous inspirer et vous transmettre l'excellence pâtissière.



Akiko Oike

RESPONSABLE DU SECRÉTARIAT

Un contact privilégié pour vous accompagner

Akiko Oike est à votre écoute pour répondre à toutes vos questions et vous guider dans vos démarches d'inscription.

Mail : contact@bellouetparis.com

Tél. : 01 40 60 16 20

Horaires : du lundi au jeudi, 9h-12h / 13h30-18h

Agenda

	Janv.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin.	Juil.	Août	Sept	Oct.	Nov.	Dec.
NOUVEAUX STAGES												
Gâteaux de Fêtes & Célébrations	NOUVEAU				7 – 9	26 – 28			25 – 27			
Les Desserts Palace	NOUVEAU			23 – 25				6 – 8			16 – 18	
Chocolat Spécial Pâques	NOUVEAU		2 – 4 9 – 11 23 – 25									
Petits Gâteaux Individuels de Saison	NOUVEAU				7 – 9	26 – 28		20 – 22	25 – 27			
Créations par Jonathan Mougel	NOUVEAU		2 – 4				1 – 3					
Pièce Artistique en Sucre par Jonathan Mougel	INÉDIT								14 – 16			
STAGES PÂTISSERIE												
Best of Bellouet		16 – 18			11 – 13			31 – 2		23 – 25		
Entremets Simples – Saveur & Gourmand		16 – 18		27 – 29					19 – 21			
Entremets – Épurés & Modernes			9 – 11		11 – 13	29 – 1		7 – 9		2 – 4		
Entremets Prestiges – Pâtissier Authentique	26 – 28		30 – 1		1 – 3					30 – 2		
Féerie de Petits Fours & Macarons – Ventes Additionnelles	26 – 27		9 – 10	13 – 14		10 – 11	15 – 16			9 – 10		
Petits Gâteaux Bellouet – Innovation			16 – 18			8 – 10		28 – 30		23 – 25		
Petits Gâteaux – Élégants & Raffinés		16 – 18			18 – 20			7 – 9	26 – 28			
Tartes Esprit Boutique – Rustiques & Modernes	26 – 28			7 – 9		29 – 1				16 – 18		
Spécial Bûches de Noël							6 – 8	14 – 16 28 – 30	19 – 21			
Spécial Pâte à Choux & Éclairs Modernes		23 – 25		20 – 22		22 – 24		25 – 27		23 – 25		
Street Finger Pastry			16 – 17	27 – 28		8 – 9	15 – 16	21 – 22				
BOULANGERIE, VIENNOISERIE & GÂTEAUX DE VOYAGE												
Cakes – Gâteaux de Voyage & Viennoiseries Gourmandes		2 – 4	23 – 25					31 – 2		2 – 4		
Cake & Gâteaux de Voyage Traditionnels				20 – 21			15 – 16			9 – 10		
Essentiel Viennoiserie – Pâtes Traditionnels		23-25		13 – 15			6 – 8			26 – 28		
Spécial Galettes des Rois							15 – 16			19 – 20	9 – 10	
CHOCOLAT & CONFISERIE												
Bonbons Chocolat – Enrobage Machine			9 – 11	13 – 15		22 – 24				5 – 7		
Chocolat Artistique – Initiation & Techniques						29 – 1	25 – 27			30 – 2		
Pièces Artistiques en Chocolat (Niveau Avancé)			23 – 25				20 – 22			16 – 18		
TRAVAIL DU SUCRE												
Initiation au Travail de la Pièce Artistique en Sucre	26 – 28		30 – 1	18 – 20		6 – 8				30 – 2		
Sucre d’Art – Pièces Artistiques (Niveau Avancé)		9 – 11				15 – 17				16 – 18		
Pièce Montées, Croquembouche & Wedding Cake			2 – 4	4 – 6		20 – 22			12 – 14			
GLACES & SORBETS												
Glaces, Sorbets & Entremets Glacés pour le Pâtissier de Boutique			16 – 18	11 – 13								
EXPÉRIENCE BELLOUET												
Expérience Paris Gourmand			9 – 11						12 – 14			

Informations pratiques

TARIF

STAGE 2 JOURS

STAGE 3 JOURS

1 080 € HT*

1 316,67 € HT*

* TVA à 20% applicable en France

COMMENT S'INSCRIRE

Les inscriptions se font exclusivement en ligne sur notre site www.bellouetparis.com via le formulaire d'inscription. Aucune inscription n'est prise par téléphone.

- En ligne, vous pouvez consulter :
- Les disponibilités des stages

• Toutes les modalités d'inscription

Un devis, une convention et un programme détaillé vous seront envoyés pour toute demande de prise en charge. Le devis et la convention doivent être signés, tamponnés et retournés à l'École Bellouet Paris, accompagnés du règlement.

Toute inscription est validée à réception du règlement ou de l'accord de financement par l'organisme collecteur. Le chèque est encaissé en fin de stage. La convocation (horaires, infos pratiques) est envoyée 8 jours avant le début du stage.

HORAIRES DE COURS

Lundi

9h00 – 12h30 / 13h30 – 18h00

(L'accueil des candidats commence à 8h30)

Mardi et Mercredi

8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30

(L'accueil des candidats commence à 8h00)

- À savoir :
- Déjeuner inclus dans le tarif du cours

• Présentation des réalisations à 16h le mercredi

• Le port de la tenue professionnelle et des chaussures de sécurité pour le travail dans le laboratoire sont obligatoires

COMMENT FINANCER SON STAGE

L'École gastronomique Bellouet Paris est une école de formation dédiée aux professionnels, enregistrée sous le numéro d'activité **11753768575**.

Toutes les informations détaillées sur les démarches et organismes de financement sont disponibles sur notre site internet www.bellouetparis.com rubrique “Infos pratiques”.



Au cœur de l'Excellence,
LA NORMANDIE



Goût laitier unique
Rendement supérieur au marché*
Régularité garantie



*test effectué sous contrôle de Commissaire de Juri (en) résultats moyens obtenus sur Kitchendail sur des crèmes à +3°C.



Partenaire exclusif de l'école gastronomique
BELLOUET PARIS

Elle & Vire
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

Cultivons l'excellence fruit

LES VERGERS
boiron

Entreprise familiale française

née il y a plus de 80 ans et installée
au cœur des vergers de la Drôme

Internationale

présente dans plus de 80 pays
à travers le monde

Experte

depuis la sélection des fruits à la maîtrise
de l'assemblage et de la transformation

Engagée

au service d'une gastronomie fruitée,
créatrice de liens et qui prend soin du vivant

Innovante

proposant des solutions fruits d'excellence,
à la qualité et au goût constants

Inspirante

pour les chefs du monde entier qui subliment
nos produits à travers des créations d'exception

Entreprise



Certifiée

Transmettre, c'est plus qu'enseigner une technique.
C'est partager une vision, une exigence, une passion.





Chefs invités

- p.14* Les chefs invités
- p.15* Nouveaux Stages
- p.17* Présentation des Stages
- p.18* Agenda & Infos Pratiques

Les chefs invités.



Anabelle Lucantonio
QUEEN PASTRY 2018



Christophe Morel
CHOCOLATIER CONSULTANT
ET FORMATEUR



Emmanuel Ryon 
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE GLACIER



Frédéric Hawecker 
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
CHOCOLATIER



Julien Alvarez
CHAMPION DU MONDE DE LA PÂTISSERIE



Ludovic Richard 
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
BOULANGER



Mickaël Martinez
CHEF PÂTISSIER «L'ART DE LA
VIENNOISERIE»



Miquel Guarro
CHEF PÂTISSIER CONSULTANT



Pierre-Henri Roullard 
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER



Peyo Nobre
CHEF CONSULTANT «BAKERY FOOD
CONSULTING»



Regis Bouet
MAÎTRE CHOCOLATIER-CONFISEUR



Richard Hawke
CHEF PÂTISSIER CONSULTANT



Stéphane Leroux 
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
PÂTISSIER - CONFISEUR



Vincent Durant 
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
CHOCOLATIER-CONFISEUR



Vincent Guerlais
PRÉSIDENT DES RELAIS DESSERTS

Chefs Invités - Nouveaux stages



NOUVEAU

CRÉATIONS VÉGÉTALES PAR RICHARD HAWKE

Référence mondiale en pâtisserie végétale, Richard Hawke vous propose un cours technique et innovant autour de recettes 100 % végétales. Textures variées, montages précis, stabilité à la congélation : une approche sans compromis sur le goût ni la structure. Une formation pointue pour maîtriser les nouveaux équilibres de la pâtisserie contemporaine.



🕒 3 JOURS
📅 9-11 FÉV.

👥 12 PLACES



NOUVEAU

CRÉATIONS PAR PIERRE-HENRI ROULLARD

Un stage exclusif animé par Pierre-Henri Roullard, MOF, autour d'une nouvelle gamme de créations boutique : petits gâteaux, tartelettes et gâteaux de voyage. Textures contrastées, biscuits signature, finitions élégantes : un équilibre entre modernité, précision et goût. Pour enrichir votre offre avec des créations identitaires et techniquement abouties.



🕒 3 JOURS
📅 5-7 OCT.

👥 12 PLACES



NOUVEAU

CRÉATIONS PAR ANABELLE LUCANTONIO

Une masterclass exclusive animée par Anabelle Lucantonio, championne du monde de pâtisserie féminine 2018. Entremets, petits gâteaux, tartes modernes, gâteaux de voyage : une pâtisserie libre, raffinée et personnelle, sans moules, pour une expression artisanale assumée. Une approche sensible, précise et peu sucrée pour des créations à forte identité.



🕒 3 JOURS
📅 26-28 OCT.

👥 12 PLACES



INÉDIT

SCULPTURE EN CHOCOLAT PAR CHRISTOPHE MOREL

Un stage inédit animé par Christophe Morel, chef chocolatier-sculpteur de renommée internationale, basé au Canada. Découvrez son univers créatif à travers la réalisation d'une sculpture en chocolat originale, mêlant volumes puissants, gestes affirmés et détails expressifs. Un cours pour repousser les limites du chocolat artistique avec une pièce forte et personnelle.



🕒 3 JOURS
📅 20-22 AVRIL | 27-29 AVRIL

👥 7 PLACES



INÉDIT

PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT PAR STEPHANE LEROUX

Un stage d'exception pour apprendre à réaliser une pièce artistique en chocolat inédite, en travaillant les techniques fondamentales et avancées : moulage, sculpture, assemblage, équilibre. Stéphane Leroux, MOF, référence mondiale du chocolat artistique, vous transmet son savoir-faire unique autour de la maîtrise des volumes, des proportions et de l'expression visuelle. Un cours pour perfectionner votre geste et construire une pièce forte, stable et expressive.



🕒 3 JOURS
📅 14-16 SEPT.

👥 7 PLACES

Chefs Invités - Nouveaux stages



NOUVEAU

CRÉATIONS CHOCOLAT & CONFISERIE PAR VINCENT DURANT

Une masterclass dédiée aux bonbons chocolat et confiseries modernes, portée par l'exigence, la précision et la sensibilité artisanale de Vincent Durant. Ganaches, pralinés, enrobages, spécialités locales : un travail axé sur les fondamentaux du goût, la technicité et l'ancrage dans le terroir. Un stage pour les professionnels en quête d'une chocolaterie engagée et authentique.



🕒 2 JOURS
📅 9-10 JUIN.

👥 7 PLACES



NOUVEAU

TRAVAIL DU SUCRE PAR PIERRE-HENRI ROULLARD

Un stage d'exception animé par Pierre-Henri Rouillard, MOF, autour de la création artistique en sucre soufflé et tiré. Fleurs signatures, volumes expressifs, techniques avancées : une immersion complète pour les professionnels en quête d'excellence. Une formation pensée pour les concours et pièces uniques.



🕒 3 JOURS
📅 13-15 AVR.

👥 6 PLACES



INÉDIT

BEANS TO PASTRY PAR RÉGIS BOUET ET JONATHAN MOUGEL

Une masterclass inédite à 4 mains, animée par Régis Boué (expert chocolat) et Jonathan Mougel (MOF pâtissier). Du cacao à la création pâtissière, une démarche complète, technique et sensorielle autour du chocolat bean to bar. Une formation immersive pour les professionnels souhaitant maîtriser toutes les étapes, de la fève à la vitrine.



🕒 3 JOURS
📅 15-17 JUIN.

👥 12 PLACES

La liberté d'imaginer



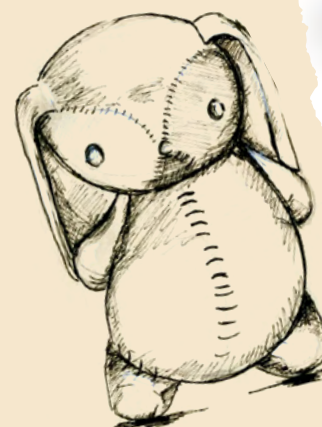
Notre ambition est de rendre l'unique accessible.

Notre studio de création conçoit sur mesure des moules uniques : en silicone ou thermoformés, pour entremets ou pour moulages chocolat, en petites ou grandes séries.

Nous prenons en compte l'ensemble de vos contraintes techniques et vos exigences pour vous fournir une solution sur-mesure parfaitement adaptée à vos besoins.

Laissez libre cours à votre imagination, nous nous ferons un plaisir de réaliser vos rêves les plus fous !

Quentin Bailly
PCB Création



PCB CREATION
Manufacture d'émotions

1 RUE DE HOLLANDE - BP 67 - 67232 BENFELD - Tél. 33 (0)3 88 587 333 - pcb.creation@pcb-creation.fr - www.pcb-creation.fr



Chefs Invités - les stages

Stages pâtisserie

CRÉATIONS PAR VINCENT GUERLAIS

Pâtissier et chocolatier reconnu pour sa créativité joyeuse et son élégance graphique, Vincent Guerlais partage ses créations signatures lors d'un stage inédit. Petits gâteaux, entremets, gâteaux de voyage, montage en chocolat : une approche à la fois technique, ludique et inspirée, centrée sur l'expérience client et l'impact visuel. Pour les professionnels en quête d'une pâtisserie expressive, moderne et identifiable.

 3 JOURS  12 PLACES  28-30 SEPT.

CRÉATIONS PAR MIQUEL GUARRO

Un stage animé par Miquel Guarro, chef pâtissier espagnol, vous propose une sélection de desserts modernes revisités : entremets, tartelettes, petits gâteaux, avec des montages originaux et des finitions actuelles. Une pâtisserie contemporaine, exigeante et structurée pour enrichir votre offre boutique avec style et technicité.

 3 JOURS  12 PLACES  12-14 OCT.

CRÉATIONS PAR JULIEN ALVAREZ

Champion du Monde de la Pâtisserie, ancien formateur de l'École Bellouet, Julien Alvarez a depuis marqué de son talent les plus belles maisons et palaces parisiens. Aujourd'hui chef de la création chez La Durée, il revient à l'école pour partager ses dernières créations : petits gâteaux, gâteaux de voyage et desserts à l'assiette. Une masterclass rare, entre technique, style et transmission d'un savoir d'excellence.

 3 JOURS  12 PLACES  22-24 JUIN.

Boulangerie & Viennoiserie

CRÉATIONS PAR MICKAËL MARTINEZ – VIENNOISERIE

Fort d'une solide expérience dans de grandes maisons, Mickaël Martinez vous transmet son expertise à travers une gamme de viennoiseries savoureuses et créatives. Techniques de pliage originales, diversité de pâtes, recettes efficaces et bien maîtrisées pour la production quotidienne. Un stage pour enrichir votre offre avec des produits rationnels et différenciants.

 3 JOURS  12 PLACES  18-20 MAI

LA BOULANGERIE PAR LUDOVIC RICHARD MOF BOULANGER

Un stage de référence animé par Ludovic Richard, Meilleur Ouvrier de France Boulanger, autour des fondamentaux et des évolutions de la boulangerie artisanale. Levains, farines, fermentations, façonnages, cuissons : un retour aux bases avec exigence, pour structurer ou renouveler votre pratique. Une approche engagée et précise, au service du goût, de la maîtrise des gestes et de la transmission du métier.

 3 JOURS  12 PLACES  2-4 MARS | 23-25 NOV.

SANDWICHES & SNACKING MODERNES PAR PEYO NOBRE

Un stage dédié à une offre salée créative, efficace et contemporaine, animé par Peyo Nobre, chef boulanger-pâtissier formateur. Pains travaillés, garnitures soignées, jeux de textures, cuissons maîtrisées : une vision raffinée et opérationnelle du snacking de qualité. Pour professionnels en boulangerie, pâtisserie ou restauration souhaitant enrichir leur carte salée.

 3 JOURS  12 PLACES  15-17 JUIN. | 5-7 OCT.

Chocolat & confiserie

CHOCOLAT ET CONFISERIE PAR FRÉDÉRIC HAWECKER MOF CHOCOLATIER

Un stage signé Frédéric Hawecker, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier, autour d'une gamme de bonbons et confiseries haut de gamme, pensée pour la boutique artisanale. Ganaches, pralinés, pâtes de fruits, caramels, enrobages... Une approche technique et généreuse, au service du goût, de la régularité et de la conservation. Un cours complet pour structurer ou faire évoluer votre offre de chocolaterie/confiserie.

 3 JOURS  12 PLACES  4-6 MAI | 21-23 SEPT.

Glaces & sorbets

CRÉATIONS GLACÉES PAR EMMANUEL RYON MOF GLACIER

Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde de Pâtisserie, Emmanuel Ryon propose un stage inédit consacré à l'univers glacé. Une sélection d'entremets glacés, glaces et sorbets, travaillés avec rigueur et créativité, pensée pour enrichir l'offre boutique. Un cours d'exception pour maîtriser l'art glacé, entre équilibre des saveurs, textures parfaites et élégance de présentation.

 3 JOURS  12 PLACES  31 AOÛT-2 SEPT



Agenda

	Janv.	Fév.	Mars	Avr.	Mai	Juin.	Juil.	Août	Sept	Oct.	Nov.	Dec.
NOUVEAUX STAGES												
Créations Végétales par Richard Hawke		NOUVEAU										
Créations par Pierre-Henri Roullard		NOUVEAU										
Créations par Anabelle Lucantonio		NOUVEAU										
Pièce Artistique en Chocolat par Stephane Leroux		INÉDIT										
Sculpture en Chocolat par Christophe Morel		INÉDIT										
Créations Chocolat & Confiserie par Vincent Durant		NOUVEAU										
Travail du sucre par Pierre-Henri Roullard		NOUVEAU										
Beans to pastry par Régis Bouet et Jonathan Mougel		INÉDIT										
STAGES PÂTISSERIE												
Créations par Vincent Guerlais												
Créations par Miquel Guarro												
Créations par Julien Alvarez												
BOULANGERIE & VIENNOISERIE												
Créations par Mickaël Martinez – Viennoiserie												
La Boulangerie par Ludovic Richard												
Sandwiches & Snacking Modernes par Peyo Nobre												
CHOCOLAT & CONFISERIE												
Chocolat et Confiserie par Frédéric Hawecker												
GLACES & SORBETS												
Créations Glacées par Emmanuel Ryon												

Informations pratiques

TARIF

STAGE 2 JOURS	1 080 € HT*
STAGE 3 JOURS	1 316,67 € HT*

* TVA à 20% applicable en France

COMMENT S'INSCRIRE

Les inscriptions se font exclusivement en ligne sur notre site www.bellouetparis.com via le formulaire d'inscription. Aucune inscription n'est prise par téléphone.

En ligne, vous pouvez consulter :

- Les disponibilités des stages
- Toutes les modalités d'inscription

Un devis, une convention et un programme détaillé vous seront envoyés pour toute demande de prise en charge. Le devis et la convention doivent être signés, tamponnés et retournés à l'École Bellouet Paris, accompagnés du règlement.

Toute inscription est validée à réception du règlement ou de l'accord de financement par l'organisme collecteur. Le chèque est encaissé en fin de stage. La convocation (horaires, infos pratiques) est envoyée 8 jours avant le début du stage.

HORAIRES DE COURS

Lundi
9h00 – 12h30 / 13h30 – 18h00
(L'accueil des candidats commence à 8h30)

Mardi et Mercredi
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30
(L'accueil des candidats commence à 8h00)

À savoir :

- Déjeuner inclus dans le tarif du cours
- Présentation des réalisations à 16h le mercredi
- Le port de la tenue professionnelle et des chaussures de sécurité pour le travail dans le laboratoire sont obligatoires

COMMENT FINANCER SON STAGE

L'École gastronomique Bellouet Paris est une école de formation dédiée aux professionnels, enregistrée sous le numéro d'activité 11753768575.

Toutes les informations détaillées sur les démarches et organismes de financement sont disponibles sur notre site internet www.bellouetparis.com rubrique "Infos pratiques".



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

L'EXPERTISE CHOCOLAT
AU SERVICE DES
PROFESSIONNELS

Chez Belcolade, nous mettons notre expertise en chocolat et cacao au service des artisans et des chefs du monde entier, afin de vous aider à créer des produits exceptionnels avec des chocolats conçus pour un usage professionnel - polyvalents, fiables et pleins de caractère.

De la saveur classique et équilibrée aux profils spécifiques d'origine unique et aux solutions innovantes, chaque chocolat Belcolade est élaboré à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés et bénéficie de décennies de savoir-faire technique en applications pâtisseries et chocolâtées.



Découvrez-en plus sur www.belcolade.com



GREAT TASTE DOING GOOD
www.cacaotrace.com


PATISFRANCE[®]
SOURCE DE SÉDUCTION

Depuis 1946, Puratos PatisFrance est synonyme de passion et d'excellence en pâtisserie. Nous partageons votre désir d'enchanter les sens et de créer des émotions à travers des goûts uniques et des textures surprenantes.

Laissez-vous inspirer par notre gamme complète de solutions pâtisseries et découvrez comment le goût peut faire la différence.

Avec Puratos PatisFrance, votre créativité n'a pas de limites !

Nos expertises :



INGRÉDIENTS
TECHNIQUES



FRUITS
SECS



PRALINÉS





Formations longues

- p.21* Présentation
- p.22* Thématiques
- p.23* Agenda

Formations longues Bellouet Paris

Installée au cœur de Paris Rive Gauche, l'École Bellouet transmet depuis plus de 30 ans l'excellence de la pâtisserie française. Avec un programme flexible et modulable, nos formations s'adressent aussi bien aux passionnés en reconversion, aux professionnels souhaitant revisiter les bases, qu'aux amateurs désireux de découvrir l'univers de la haute pâtisserie.



Un programme sur mesure :

Durée au choix : 12 semaines / 8 semaines / 4 semaines / 1 semaine

Méthode pédagogique : recettes professionnelles issues de notre savoir-faire, cours pratiques intensifs (max. 10 participants)

Niveau : de l'initiation aux créations haut de gamme

Des thématiques variées :

Chaque cours (4 jours) permet d'approfondir un univers :

- **Classiques de la pâtisserie française** (millefeuille, Paris-Brest, Opéra, tarte citron, entremets...)
- **Gâteaux de voyage et cakes modernes**
- **Viennoiseries et pâtes de base** (croissants, brioches, pains au chocolat...)
- **Tartes traditionnelles et contemporaines**
- **Entremets tradition et évolution**
- **Petits gâteaux élégants & raffinés**
- **Petits fours & macarons**
- **Desserts de restaurant, glaces et sorbets**
- **Initiation au chocolat** (cristallisation, bonbons, ganaches...)
- **Boulangerie & snacking**

Nos packs de formations :

PACK EXCELLENCE – BELLOUET PARIS

- 12 COURS / 48 JOURS + STAGE

(3 VESTES BRODÉES ET 2 PANTALONS INCLUS)

Le parcours complet : toutes les thématiques + perfectionnement offert, stage en entreprise, tenues incluses et avantages exclusifs.

15 800 € HT

PACK PERFECTIONNEMENT

- 8 COURS / 32 JOURS

(2 VESTES BRODÉES OFFERTES)

Un apprentissage approfondi couvrant l'essentiel des techniques et recettes classiques et contemporaines.

10 800 € HT

PACK DÉCOUVERTE - 4 COURS / 16 JOURS

(1 VESTE BRODÉE OFFERTE)

Idéal pour acquérir une vision globale et solide des bases de la pâtisserie française.

5 800 € HT

COURS INDIVIDUEL - 1 COURS / 4 JOURS

Idéal pour acquérir ou perfectionner une compétence ciblée en pâtisserie française.

1 580€ HT



Le Programme

Excellence Bellouet Paris

12 semaines pour façonner votre avenir en haute pâtisserie

Le parcours complet de 12 semaines pour maîtriser l'art de la pâtisserie française.

- **11 thématiques + 1 perfectionnement offert** (stage à choisir dans le catalogue)
- **Option de 60 jours de stage en entreprise** (dans des maisons partenaires telles que Pierre Hermé, Ladurée, Cyril Lignac, Stohrer, Laurent Duchêne MOF, Arnaud Larher...)
- **Tenues professionnelles incluses :** 3 vestes brodées Bellouet + 2 pantalons de travail
- **Accès à la Bellouet Family** (réseau d'anciens stagiaires, suivi et échanges professionnels)
- **Lettre de recommandation possible** (selon assiduité)
- **Programme de parrainage :** pour toute nouvelle inscription apportée, un cours de perfectionnement supplémentaire offert

 **48 JOURS – 336 HEURES + UN STAGE**

Formations longues Bellouet Paris

Chaque stage dure 4 jours et combine théorie, pratique et transmission de 30 ans de savoir-faire professionnel. Les cours sont limités à 10 participants pour un apprentissage intensif et convivial.

Thème 1 - Fondamentaux & Essentiel

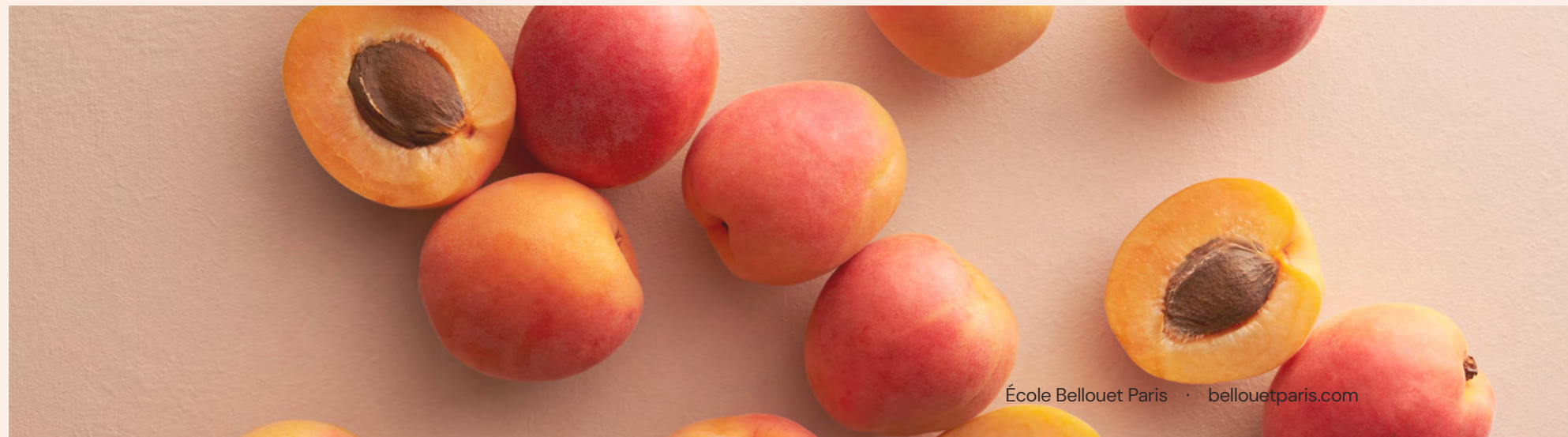
- 1 PÂTISSERIE CLASSIQUE ET TRADITIONNELLE 1**
Apprentissage des techniques de base et des grands classiques de la pâtisserie française : pâte à choux, feuilletage, millefeuilles déclinés en plusieurs parfums, éclairs, religieuses, Paris-Brest, Saint-Honoré, crème brûlée, flan pâtissier, Opéra, etc.
- 2 PÂTISSERIE CLASSIQUE ET TRADITIONNELLE 2**
Approfondissement des recettes emblématiques : babas classiques, tartes (citron, chocolat, pommes), entremets (Succès, Royal chocolat, Trois chocolats, Fraisier, Charlottes), galette des rois.
- 3 VIENNOISERIES ET PÂTES DE BASE**
Maîtrise des pâtes incontournables et des viennoiseries classiques et créatives : brioches, croissants, pains au chocolat, pains au lait, pains aux raisins, chaussons aux pommes. Techniques de pliage, coloration, finition.
- 4 GÂTEAUX DE VOYAGE ET CAKES**
Découverte des gâteaux de voyage classiques et des cakes modernes à longue conservation : cake au chocolat, marbré, orange et fruits secs, cakes deux textures, moelleux, finitions modernes.

Thème 2 - Application Pâtisserie Haute Couture

- 5 TARTES TRADITIONNELLES ET MODERNES**
Travail des pâtes de base (pâte sablée amande, pâte à foncer), techniques de fonçage et cuisson, garnitures variées. Tartes gourmandes et sophistiquées : tarte tatin, tartes de fruits, tartes de saison.
- 6 ENTREMET - TRADITION ET ÉVOLUTION**
Fabrication d'entremets classiques et revisités : biscuits, pâtes sablées, streusel, crèmes traditionnelles et légères, mousses, compotées, gelées, glaçages miroir et décors modernes.
- 7 PETITS GÂTEAUX INDIVIDUELS**
Créations modernes et élégantes : mariages de parfums (chocolat, praliné, caramel, fruits), techniques de montage et finitions décoratives.
- 8 PETITS FOURS ET MACARONS**
 - **Petits fours secs** : sablés, spéculoos, cookies, moelleux (madeleines, financiers).
 - **Petits fours frais** : créations avec finitions modernes.
 - **Macarons** : apprentissage des coques, multiples couleurs et garnitures (caramel, chocolat, thé, fruits).

Thème 3 - Techniques & Connaissances Approfondies

- 9 INITIATION AU TRAVAIL DU CHOCOLAT**
Bases du chocolat : types de chocolat, cristallisation, moulage, trempage à la fourchette. Réalisation de bonbons chocolat, ganaches, enrobages machine et finitions décoratives.
- 10 DESSERTS DE RESTAURANT, GLACES ET SORBETS**
Techniques de desserts chauds et froids, présentations raffinées pour l'assiette. Introduction à l'univers des glaces et sorbets : textures, saveurs et équilibre des recettes.
- 11 BOULANGERIE DE BASE ET SNACKING**
Recettes fondamentales de boulangerie française : baguette, pains tradition, fougasse, focaccia. Théorie sur les farines et fermentation. Applications en snacking à partir des pains réalisés.



Agenda

	Avr.	Mai	Juin.	Juil.	Août	Sept.	Oct.	Nov.
FONDAMENTAUX & ESSENTIEL								
Pâtisserie Classique et Traditionnelle 1	20 – 23				31 – 2			
Pâtisserie Classique et Traditionnelle 2	27 – 30					7 – 10		
Viennoiserie & Pâtes de Bases		4 – 7				21 – 24		
Gâteaux de Voyage et Goûters		11 – 13				14 – 17		
APPLICATION PÂTISSERIE HAUTE COUTURE								
Tartes Traditionnelles et Modernes		18 – 21				28 – 1		
Entremet – Tradition et Évolution		26 – 29					5 – 8	
Petits Gâteaux Individuels			1 – 4				12 – 15	
Petits Fours et Macarons			8 – 11				19 – 22	
TECHNIQUES ET CONNAISSANCES APPROFONDIS								
Initiation au Travail du Chocolat			15 – 18					2 – 5
Desserts de Restaurants, Glaces et Sorbets			22 – 25				26 – 29	
Boulangerie de Base et Snacking			29 – 2					9 – 12





RC
RÉMY COINTREAU
GASTRONOMIE



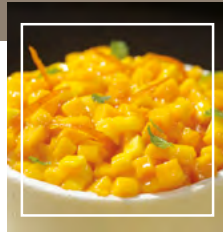
Des marques, des parfums, des saveurs



*Croissant signature
Cointreau®*



*Tarte chaude
St-Rémy®*



*Charlotte mangue
Cointreau®*



*Tarte mojito
Mount Gay®*



*Flan orange
Cointreau®*



Créations originales de Manuel et Alexis Bouillet
Recettes vidéo sur www.remycointreaugastronomie.com



Partenaire de l'école BELLOUET PARIS depuis sa création



imbert
NOBLESSE DU MARRON EN ARDÈCHE

Qualité
du fruit.
Excellence
du produit.

MARRONS IMBERT
455 CHEMIN DU LAC
07200 AUBENAS
04 75 35 13 39
MARRONS-IMBERT.COM





Stages spécifiques

p.26 Conseil en entreprise

p.27 Stages de groupes

Conseil en entreprise

Une formation sur mesure, pensée pour votre réalité.

Vous êtes une entreprise et vous souhaitez :

↗ Améliorer votre savoir-faire

👤 Former vos employés

🔄 Renouveler votre carte

★ Sur mesure, de 3 à 5 jours

L'École Bellouet vous propose un de ses formateurs dans votre entreprise, dans toute la France et à l'étranger.

Conçu pour répondre à vos besoins

Le Conseil en Entreprise Bellouet est une prestation personnalisée, conçue pour répondre à vos besoins spécifiques en matière de pâtisserie.

Un formateur expert de l'École Bellouet Paris se déplace dans votre laboratoire, en France comme à l'étranger, pour travailler avec vous sur les thématiques de votre choix :

- Renouvellement de votre gamme (petits gâteaux, entremets, tartes, bûches, viennoiserie, macarons, chocolats...)
- Amélioration et optimisation de votre production
- Formation et montée en compétences de vos équipes

Pourquoi choisir Bellouet ?

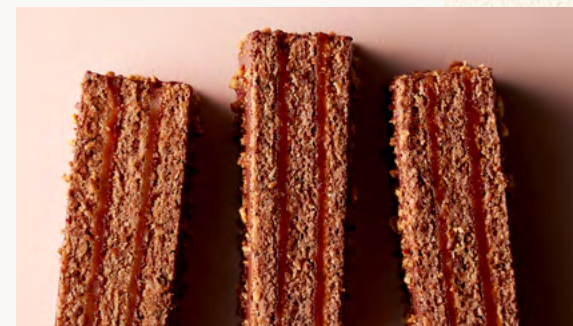
- Une formation unique et personnalisée, conçue après analyse de vos besoins
- Un regard extérieur bienveillant et expert pour faire évoluer vos méthodes
- Une immersion au cœur de votre équipe, avec votre matériel et vos matières premières
- Une approche pédagogique et conviviale, fidèle à l'esprit Bellouet
- Un accompagnement de 3 à 5 jours, adapté à vos objectifs et à votre budget
- Possibilité de financement via OPCO (en France)

Une valeur ajoutée concrète

Nos stages sur mesure permettent d'allier créativité et performance, tout en renforçant la cohésion de vos équipes. Chaque programme est pensé pour être directement applicable dans votre quotidien et pour générer un impact visible en boutique.

COMMENT ÇA MARCHE :

- Contactez-nous pour imaginer ensemble un programme adapté à vos besoins et à votre entreprise www.bellouetparis.com
- Nous vous envoyons un devis et vous contactons par téléphone.
- Après validation du devis, un formateur vous contacte pour définir ensemble, le programme et les produits à travailler. Nous nous chargeons de préparer les recettes.
- Nous organisons le déplacement et l'hébergement du formateur.
- Avant la formation, vous recevez le bon d'économat, la liste du matériel nécessaire et vous achetez les produits pour la formation.
- Le jour de la formation, le formateur apporte les classeurs de recettes et forme votre équipe.



Stages de groupes

Formations sur-mesure à l'École Bellouet Paris



Groupes 7 à 12 personnes

Une taille idéale pour progresser dans un cadre professionnel.



Programmes 1-4 jours

Programmes modulables selon vos objectifs et votre budget.



Offre sur-mesure

Programme personnalisé selon vos envies et le niveau de votre équipe.



Tarif sur demande

Une offre personnalisée, calculée selon vos besoins spécifiques et attentes.

Démonstration & stage chez Bellouet Paris

Privatisez un laboratoire entièrement équipé et vivez une formation immersive avec l'un de nos formateurs.

- Nous disposons de 3 laboratoires entièrement équipés pouvant recevoir des groupes de 5 à 12 personnes en cours pratique.
- Un programme personnalisé est réalisé selon les souhaits du groupe : petits gâteaux, entremets, tartes, cakes, viennoiseries, petits fours, bûches, etc.
- Vous bénéficiez d'un tarif spécial en fonction du nombre de participants. Les fiches recettes, les déjeuners et les certificats de participation sont inclus.
- Les cours sont donnés en français ou en anglais, et si besoin vous pouvez venir avec un traducteur pour le groupe (frais à votre charge).

PLUS DE RENSEIGNEMENTS :

Pour en savoir plus sur les réservations, les dates disponibles, les programmes pouvant être traités, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone au [01 40 60 16 20](tel:0140601620) ou via le [formulaire de contact](#) sur notre site www.bellouetparis.com





“

Jonathan, c'est l'homme qu'il fallait pour apporter un vent de modernité au projet pédagogique de l'école.
MOF, connu, respecté, humain, il incarne la continuité et le futur.”

Jean-Michel Perruchon,
Meilleur Ouvrier de France,
co-fondateur de l'école gastronomique Bellouet

“

Je suis honoré et enthousiaste de rejoindre l'École Bellouet, une institution d'excellence.
C'est avec humilité que je succède à Jean Michel, en poursuivant son héritage et en contribuant à écrire les prochaines pages de son histoire.”

Jonathan Mougel
Meilleur Ouvrier de France,
directeur technique de l'école Bellouet



Bellouet

PARIS  1989

bellouetparis.com

Conception et réalisation : agence Auguste © Tous droits réservés

Rédaction : Julie Caput – Auguste | Création Graphique : Coralie Chaffanjon – Surpuissant |
Photographe culinaire : Laurent Fau | Photographe portrait : Sadik Sans Voltaire