

Pour les inscriptions, merci de contacter :

Carol MATHIAS
GRETA Lorraine Centre – Ateliers Culinaires
29, Rue des Jardiniers - 54000 NANCY
Lieu des ateliers : Lycée Stanislas à Villers les Nancy

06 42 71 02 66
carolrosemathias@gmail.com
carol.mathias@ac-nancy-metz.fr

PROGRAMMATION ATELIERS CULINAIRES 2020/2021

SEPTEMBRE 2020

1 - Je fais mes viennoiseries de A à Z (cours sur 2 jours consécutifs)

COMPLET

Pétrissage, tourage d'une pâte levée feuilletée
Croissants, pains au chocolat, escargots...
Réalisation d'une pâte à pain au lait : Navette, tresse, Nanterre, couronne...

Lieu : 1^{er} étage – Labo boulangerie

Vendredi 25/09/20 de 18H à 20 H30

Et

Samedi 26/09/20 de 8H à 12 H

Intervenant : Bertrand HARY

Prix : 65 euros

OCTOBRE 2020

2 - Je fais mes viennoiseries de A à Z (cours sur 2 jours consécutifs)

COMPLET

Pétrissage, tourage d'une pâte levée feuilletée
Croissants, pains au chocolat, escargots...
Réalisation d'une pâte à pain au lait : Navette, tresse, Nanterre, couronne...

Lieu : 1^{er} étage – Labo boulangerie

Dates : Vendredi 02/10/20 de 18H à 20 H30

Et

Samedi 03/10/20 de 8H à 12 H

Intervenant : Bertrand HARY

Prix : 65 euros



3 – Cuisine Italienne

COMPLET

Vitelle Tonnato
Osso bucco milanais
Pâte fraîche

Lieu : 1^{er} étage – Cuisine 1

Intervenant : Stéphane THIEBAUT

Prix : 60 euros

Dates : Samedi 03/10/20 de 8H à 12H

4 – Croquembouche

5 places libres

Réalisation pâte à choux
Garniture crème
Glaçage sucre cuit (caramel) et nougatine
Montage en forme de dôme et décors

Lieu : 2^{ème} étage – Labo Pâtisserie

Intervenant : Philippe KIPS

Prix : 55 euros

Dates : Vendredi 09/10/20 de 18H à 22H

5 – Je fais mes pains (cours sur 2 jours consécutifs)

1 place libre

Pétrissage, façonnage de petites et grosses pièces
Réalisation d'un pain de tradition
Et d'un pain de campagne

Lieu : 1^{er} étage – Labo boulangerie

Intervenant : Bertrand HARY

Dates : Vendredi 09/10/20 de 18H à 20H30 et
Samedi 10/10/20 de 8H à 12H

Prix : 65 euros

6 – LE MERVEILLEUX

1 places libres

Dressage des fonds de meringue
Réalisation de la garniture
Montage du gâteau
Meringue Italienne ou Suisse
Chantilly chocolat ou ganache

Lieu : 1^{er} étage Cuisine 2

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : Vendredi 09/10/20 de 18H à 22H

Prix : 60 euros



7 – LES ŒUFS – Ingénieurs, chics et gastronomiques**7 places libres**

Déclinaison d'œufs en coquille
Œuf croquant / coulant bourguignonne
Œuf poché en meurette

Lieu : 1^{er} étage – Cuisine 2

Intervenant : Romaric BOILEAU

Date : Vendredi 09/10/2020 de 18H à 22H

Prix : 55 euros

8 – Cuisine Italienne**COMPLET**

Vitelle Tonnato
Osso bucco milanais
Pâte fraîche

Lieu : 1^{er} étage – Cuisine 1

Intervenant : Stéphane THIEBAUT

Dates : Samedi 10/10/20 de 8H à 12H

Prix : 60 euros

NOVEMBRE 2020

9 – Cuisine Italienne**COMPLET**

Vitelle Tonnato
Osso bucco milanais
Pâte fraîche

Lieu : 1^{er} étage – Cuisine 1

Intervenant : Stéphane THIEBAUT

Dates : Samedi 07/11/20 de 8H à 12H

Prix : 65 euros

10 – Macarons sucrés**Vendredi 9 places – samedi 10 places**

Réalisation de macarons de deux manières différentes
Macarons chocolat
Macarons mangue/passion
Macarons caramel à la fleur de sel

Lieu : 2^{ème} étage – Labo Pâtisserie

Intervenant : Philippe KIPS

Date : Vendredi 06/11/20 de 18H à 22H

Ou Samedi 07/11/20 de 8H à 12H

Prix : 55 euros



11 - Le Paris-Brest**vendredi 12 places libres – samedi 4 places de libres**

Paris/Brest classique et sous diverses formes
Comprendre et maîtriser la fabrication de la pâte à choux
Apprendre les rudiments du dressage à la poche à douille
Réussir une crème mousseline au beurre

Lieu : 2^{ème} étage – Labo Pâtisserie

Intervenant : Philippe KIPS

Dates : Vendredi 13/11/20 de 18H à 22H

OU Samedi 14/11/20 de 8H à 12H

Prix : 60 euros

12 – Les entrées chaudes (ateliers sur 2 jours consécutifs)**10 places libres**

Confection d'une pâte brisée et feuilletée
Réalisation de gnocchis et croustades

Lieu : 1er^e étage – Labo Boulangerie

Intervenant : Bertrand HARY

Dates : Vendredi 20/11/20 de 18H à 20H30

ET Samedi 21/11/20 de 8H à 12H

Prix : 65 euros

13 – L'automne dans mon assiette**9 places libres**

Velouté de potimarron aux châtaignes caramélisées
Pavé de biche grand veneur et gnocchis de potiron

Lieu : 1er étage – Cuisine 1

Intervenant : Romaric BOILEAU

Dates : Vendredi 20/11/20 de 18H à 22H

Prix : 70 euros

14 – LE MERVEILLEUX**6 places libres**

Dressage des fonds de meringue
Réalisation de la garniture
Montage du gâteau
Meringue Italienne ou Suisse
Chantilly chocolat ou ganache

Lieu : 2^{ème} étage Labo Pâtisserie

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : Vendredi 20/11/20 de 18H à 22H

Prix : 60 euros

**15 – Atelier petits fours de Noël****ATELIER ENFANTS****2 places libres**

Spritz sablés à la poche
Sablés nature
Enrobage chocolat

Lieu : 2ème étage Labo Pâtisserie

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : Samedi 21/11/20 de 8H30 à 11H30

Prix : 45 euros

16 – Les escargots... Spécificité française**11 places libres**

Crosmesquis d'escargots, épinards, espuma de gorgonzola
L'escargot, sa coquille spiralée feuilletée, son écume alliagée

Lieu : 1er étage – Cuisine 2

Intervenant : Romaric BOILEAU

Dates : Samedi 21/11/20 de 8H à 12H

Prix : 65 euros

17 – Menu de Noël**6 places libres**

Compression de foie gras de canard aux figues fraîches
Et gelée de vieux Pineau des Charentes
Filet d'agneau fourré en croûte feuilletée et légumes fanes

Lieu : 1^{er} étage – Cuisine 1

Intervenant : Stéphane THIEBAUT

Dates : Samedi 21/11/2020 de 8H à 12H

Prix : 80 euros

18 – Bûche Chocolat/Noisettes**Vendredi 8 places libres – samedi 11 places de libres**

Réalisation d'une garniture chocolat rapide
Préparer, étaler et cuire correctement un biscuit
Faire une mélange optimal de vos mousses au chocolat
Réalisation d'un glaçage chocolat

Lieu : 2^{ème} étage – Labo Pâtisserie

Intervenant : Philippe KIPS

Dates : Vendredi 27/11/20 de 18H à 22H

OU Samedi 28//11/20 de 8H à 12H

Prix : 65 euros



DECEMBRE 2020

19 – Apéritif de Noël (cours sur 2 jours consécutifs)

8 places de libres

Pétrissage et façonnage d'un pain de mie
Confection d'une pâte feuilletée
Réalisation de canapés assortis
Réalisation de petits feuilletés salés

Lieu : 1^{er} étage – Labo boulangerie

Intervenant : Bertrand HARY

Dates : **Vendredi 04/12/20 de 18H à 20H30**
ET **Samedi 05/12/20 de 8H à 12H**

Prix : 65 euros

20 – Cuisine de Chef (cours sur 2 jours consécutifs)

9 places libres

Jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil
Poulet de Bresse à la crème et petites crêpes aux pommes de terre poêlées

Lieu : 1^{er} étage – Cuisine 1

Intervenant : Stéphane THIEBAUT

Dates : **Vendredi 04/12/20 de 18H à 20h30**
Et **Samedi 05/12/20 de 8H à 12H**

Prix : 75 euros

21 – Je cuisine les poissons et soigne la présentation

12 places libres

Bivalence de Saumon (tartare et rillettes) et ses toasts
Chartreuse de Merlan aux macaronis et fruits de mer

Lieu : 1er étage – Cuisine 2

Intervenant : Romaric BOILEAU

Dates : **Vendredi 04/12/20 de 18H à 22H**

Prix : 75 euros

22 – Bûche Songe d'hiver

9 places libres

Biscuit génoise
Compotée d'abricot orange
Craquant pistache
Mousse blanc intense

Lieu : 2^{ème} étage Labo Pâtisserie

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : **Vendredi 04/12/20 de 18H à 22H**

Prix : 65 euros



23 – Bûche Diamant Noir**10 places libres**

Cake chocolat noir
Croustillant Gianduja
Mousse intense chocolat noir
Glaçage et décors

Lieu : 2ème étage Labo Pâtisserie

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : Samedi 05/12/20 de 8H à 12H

Prix : 65 euros

24 – Le Foie Gras**12 places libres**

Terrine mi-cuite en cuisson basse température
Terrine marbrée de foie gras cru/cuit
Chutney de pommes Granny Smith

Lieu : 1er étage – Cuisine 2

Intervenant : Romaric BOILEAU

Dates : Samedi 05/12/20 de 8H à 12H

Prix : 75 euros

25 – Apéritif de Noël (cours sur 2 jours consécutifs)**11 places libres**

Pétrissage et façonnage d'un pain de seigle
Confection d'une pâte feuilletée
Réalisation d'un pain surprise
Réalisation de petits feuilletés salés

Lieu : 1^{er} étage – Labo boulangerie

Intervenant : Bertrand HARY

Dates : Vendredi 11/12/20 de 18H à 20H30
ET Samedi 12/12/19 de 8H à 12H

Prix : 65 euros

26 – Terre et mercredi (cours sur 2 jours consécutifs)**11 places libres**

Opéra de canard au foie gras
Saint Jacques, butternut fondant, crème de topinambour, vinaigrette à la truffe

Lieu : 1^{er} étage – Cuisine 1

Intervenant : Stéphane THIEBAUT

Dates : Vendredi 11/12/20 de 18H à 20h30
Et Samedi 12/12/20 de 8H à 12H

Prix : 75 euros



JANVIER 2021

27 - Le Mille-Feuille

Vendredi : 11 places

Samedi : 12 places

Feuilletage et crème pâtissière vanille
Feuilletage caramélisé
Réalisation d'un mille-feuille aux fruits

Lieu : 2^{ème} étage – Labo Pâtisserie

Intervenant : Philippe KIPS

Date : **Vendredi 08/01/21 de 18H à 22H**

Prix : 60 euros

ou **Samedi 09/01/21 de 8H à 12H**

28 – Pâtés et Tourtes

11 places libres

Pâtés et tourtes lorraines
Tourte aux grenouilles

Lieu : 1^{er} étage – Cuisine 1

Intervenant : Stéphane THIEBAUT

Prix : 60 euros

Dates : **Samedi 09/01/2021 de 8H à 12H**

29 – Les P'tits pains fourrés (cours sur 2 jours consécutifs)

12 places de libres

Pétrissage et façonnage d'un pain au lait et d'un pain de campagne
Confection de mini sandwiches et pièces diverses

Lieu : 1^{er} étage – Labo boulangerie

Intervenant : Bertrand HARY

Dates : **Vendredi 15/01/21 de 18H à 20H30**

Prix : 65 euros

ET **Samedi 16/01/21 de 8H à 12H**

30 – Menu en 3 heures

12 places libres

Verrines lentilles au lard
Blanquette de veau à l'ancienne
Eclairs rhubarbe meringués

Lieu : 1^{er} étage – Cuisine 1

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : **Vendredi 15/01/21 de 18H à 22H**

Prix : 65 euros

31 – Je cuisine le poisson et soigne ses présentations

11 places libres

Finger de cabillaud en croûte d'herbes
Soufflé de rouget à la farce soubisée, sauce au vin doux, artichauts

Lieu : 1^{er} étage – Cuisine 2

Intervenant : Romaric BOILEAU

Dates : **Vendredi 15/01/21 de 18H à 22H**

Prix : 75 euros



32 – Je perfectionne mes bases culinaires : les grandes sauces de la cuisine française

5 places libres

Fond blanc de volaille, fond brun de volaille
Sauce américaine
Les sauces émulsionnées chaudes :
Le beurre blanc
La sauce hollandaise
La sauce béarnaise

Lieu : 1er étage – Cuisine 2

Dates : Samedi 16/01/21 de 8H à 12H

Intervenant : Romaric BOILEAU

Prix : 55 euros

33 – La galette des P'tits Chefs

ATELIER ENFANTS /PARENTS

7 places de libres

Galette bi-couleur
Tourage du feuilletage
Les pesées, les mélanges
Utilisation de la poche à douille
Réalisation d'un feuilletage, d'une crème d'amande
Montage de la galette et cuisson

Lieu : 1er étage – Cuisine 1

Date : Samedi 16/01/21 de 8H30 à 11H30

Intervenant : Pierre MARCHAL

Prix : 55 euros

34 – Sorbets salés

5 places libres

Sorbets fines herbes
Gaspacho glace au concombre
Sorbet tomate basilic
Marinade de rouget à l'huile d'olive et citron

Lieu : 1^{er} étage – Cuisine 1

Dates : Samedi 23/01/21 de 8H à 12H

Intervenant : Stéphane THIEBAUT

Prix : 60 euros



FEVRIER 2021

35 - Le fraisier classique

vendredi : 12 places

samedi : 12 places

Réalisation d'un fraisier classique – biscuit pistache – crème mousseline

Lieu : 2^{ème} étage – Labo Pâtisserie

Intervenant : Philippe KIPS

Dates : Vendredi 05/02/21 de 18H à 22H

Prix : 55 euros

Ou Samedi 06/02/21 de 8H à 12H

36 – Apéritif dînatoire

11 places libres

Aspics de légumes

Courgettes farcies chorizo

Liégeois de mâche

Farandole de choux pâtisseries

Lieu : 1er étage Labo boulangerie

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : vendredi 05/02/21 de 18H à 22H

Prix : 60 euros

37 – CUP CAKES

ATELIER ENFANTS / PARENTS

COMPLET

Réaliser un appareil à cupcake et une crème chantilly

Décoration des cupcakes

Utilisation de la poche à douille

Lieu : 1er étage – Labo Boulangerie

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : Samedi 06/02/21 de 8H30 à 11H30

Prix : 55 euros

38 – Cuisson en croûte

11 places de libres

Sandre en croûte de sel et lard paysan

« Bébé » choix fleurs en croûte de sel d'Einville

Lieu : 1er étage – Cuisine 1

Intervenant : Stéphane THIEBAUT

Date : Samedi 06/02/21 de 8H à 12H

Prix : 65 euros

39 – Un pain, une viennoiserie (cours sur 2 jours consécutifs)

11 places libres

Pétrissage, façonnage d'un pain de tradition française

Confection de petites et grosses pièces

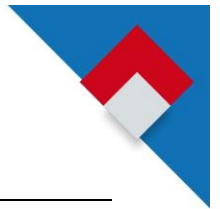
Lieu : 1^{er} étage – Labo boulangerie

Intervenant : Bertrand HARY

Dates : Vendredi 12/02/21 de 18H à 20H30

Prix : 65 euros

ET Samedi 13/02/21 de 8H à 12H



40 – Je valorise la présentation des volailles**10 places libres**

Aileron de poulet laqué au sésame et sirop d'érable
Jambonnette de volaille farcie aux fruits secs, sauce douce

Lieu : 1er étage – Cuisine 2

Intervenant : Romaric BOILEAU

Dates : Vendredi 12/02/21 de 18H à 22H

Prix : 70 euros

41 – Réductions sucrées**12 places libres**

Farandole de mini éclairs :
Citron
Caramel/banane
Violette/cassis
framboise

Lieu : 2ème étage Labo 2

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : vendredi 12/02/21 de 18H à 22H

Prix : 55 euros

42 – Cuisine Chinoise**9 places libres**

Soupe aux nouilles
Nems au crabe, porc et champignons
Légumes variés sautés

Lieu : 1^{er} étage – Cuisine 1

Intervenant : Stéphane THIEBAUT

Dates : Samedi 13/02/21 de 8H à 12H

Prix : 60 euros

43 – Je valorise la présentation des viandes**11 places libres**

Maki de volaille
Filet d'agneau en croûte de chou vert, tombée de chou

Dates : Samedi 13/02/21 de 8H à 12H

Intervenant : Romaric BOILEAU

Prix : 70 euros

44 – Pizzas**ATELIER ENFANTS****10 places libres**

Mini pizza 100% fun, selon la créativité et le goût des enfants
Fromage, lardons, olives, tomates....

Lieu : 2ème étage Labo 2

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : Samedi 13/02/21 de 8H30 à 11H30

Prix : 45 euros

45 – Les crêpes

ATELIER ENFANTS

10 places libres

Crêpes soufflées aux champignons et jambon blanc
Aumonières de crevettes

Lieu : 1^{er} étage – Cuisine 1

Intervenant : Stéphane THIEBAUT

Date : Samedi 13/03/21 de 8H30 à 11H30

Prix : 45 euros

46 – Mes p'tites viennoiseries

ATELIER ENFANTS

8 places libres

Façonnage de deux viennoiseries (pâte à croissant et pain au lait)

Lieu : 1^{er} étage – Labo Boulangerie

Intervenant : Bertrand HARY

Date : Samedi 13/03/21 de 8H30 à 11H30

Prix : 45 euros

47 – Croquembouche

12 places libres

Réalisation pâte à choux
Garniture crème
Glaçage sucre cuit (caramel) et nougatine
Montage en forme de dôme et décors

Lieu : 2^{ème} étage – Labo 2

Intervenant : Philippe KIPS

Dates : Vendredi 26/03/21 de 18H à 22H

Prix : 55 euros

Ou Samedi 27/03/21 de 8H à 12H

48 – Sphère fraise/menthe

11 places libres

Montage rationnel de petits gâteaux
Coulis fraise et sa minestrone
Sablé Breton
Montage chocolat/menthe
Dressage et décors

Lieu : 1er étage Labo Boulangerie

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : vendredi 26/03/21 de 18H à 22H

Prix : 60 euros



49 – Le poulet autrement avec explosion de saveurs**11 places libres**

Œufs farci Chimay

Poulet grillé à l'américaine, sauce diable, légumes grillés

Dates : Vendredi 26/03/21 de 18H à 22H

Intervenant : Romaric BOILEAU

Prix : 65 euros

50 – Autour de la courgette**6 places libres**

Bâtonnets de courgettes au parmesan – Chips de courgettes au four

Rouleaux frais de courgettes – Beignets de fleurs de courgettes

Courgettes farcies au chorizo – Pizza pâte à courgettes

Lieu : 1er étage Labo Boulangerie

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : Samedi 27/03/21 de 8H à 12H**Prix : 55 euros**

51 – Les terrines moins caloriques en entrées froides**11 places libres**

Terrine de Harengs aux pommes de terre

Terrine de lapin à l'estragon et aux asperges

Dates : Samedi 27/03/21 de 8H à 12H

Intervenant : Romaric BOILEAU

Prix : 60 euros



52 – Autour du feuilletage (cours sur 2 jours consécutifs)

10 places libres

Réalisation d'une pâte brisée
 Réalisation d'une pâte feuilletée
 Confection de pâtés lorrain, talmouses, bandes de jalousie

Lieu : 1^{er} étage – Labo boulangerie

Intervenant : Bertrand HARY

Dates : Vendredi 09/04/21 de 18H à 20H30

Prix : 65 euros

Et Samedi 10/04/21 de 8H à 12H

53 – Autour de l'asperges

9 places libres

Crumble d'asperges sauce mousseline
 Darioles d'asperges et saumon frais

Lieu : 2^{ème} étage - Labo Pâtisserie

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : vendredi 09/04/21 de 18H à 22H

Prix : 65 euros

54 – Apéro Gourmand

11 places de libres

Crème brûlée au foie gras
 Gaspacho, sponge cake au safran
 Fricassée d'escargots, mousseline de céleri et écume d'ail des ours, madeleine wasabi

Lieu : 1er étage – Cuisine 1

Intervenant : Stéphane THIEBAUT

Date : Samedi 10/04/21 de 8H à 12H

Prix : 65 euros

55 – Petits fours ATELIER PARENT/ENFANT

12 places libres

Assortiments de petits fours secs
 Diamants
 Tuiles coco
 Spritz pochés

Lieu : 2^{ème} étage - Labo Pâtisserie

Intervenant : Pierre MARCHAL

Date : Samedi 10/04/21 de 8H30 à 11H30

Prix : 55 euros



MAI 2021

1 - Je fais mes viennoiseries de A à Z (cours sur 2 jours consécutifs)

8 places libres

Pétrissage, tourage d'une pâte levée feuilletée
Croissants, pains au chocolat, escargots...
Réalisation d'une pâte à pain au lait : Navette, tresse, Nanterre, couronne....

Lieu : 1^{er} étage – Labo boulangerie

Vendredi 21/05/21 de 18H à 20 H30

Et

Samedi 22/05/2021 de 8H à 12 H

Intervenant : Bertrand HARY

Prix : 65 euros

56 – Sucré ou salé ?

12 places de libres

Ile flottante, noisette, lait d'ail doux
Chou fleur, coco, chocolat blanc

Lieu : 1er étage – Cuisine 1

Date : Samedi 22/05/21 de 8H à 12H

Intervenant : Stéphane THIEBAUT

Prix : 60 euros

Observations : dans le cadre des règles sanitaires, chaque participant devra se munir :

- de son masque (obligatoire)
- d'un stylo
- de solution hydroalcoolique
- et pourra se munir de son propre tablier et de ses ustensils si il le désire



Pour les inscriptions, merci de contacter :

Carol MATHIAS

GRETA Lorraine Centre – Ateliers Culinaires

29, Rue des Jardiniers - 54000 NANCY

06 42 71 02 66

carolrosemathias@gmail.com

carol.mathias@ac-nancy-metz.fr