

COURS 2025



ÉCOLE DES DESSERTS



alainchartier.fr

Janvier

11 Samedi
9h - 12h



LES GALETTES DES ROIS

Fabriquez votre feuilletage pour réaliser des galettes des rois « faites maison ».

18 Samedi
9h - 12h

SPÉCIAL MERINGUES

Découvrez les différentes techniques de meringues, des nouvelles recettes, maîtriser les cuissons. Fabrication de pavlovas, de merveilleux et autres incontournables à base de meringues.

25 Samedi
9h - 12h



MACARONS

Le petit four coloré le plus tendance du moment. Naturalité oblige pour la coloration par les parfums. 3 saveurs différentes.

Juillet

05 Samedi
9h - 12h



SPÉCIAL GOÛTERS COOKIES / BROWNIES ...

Rendez vos goûters encore plus gourmands notamment avec les cookies : nouvelles textures, garnitures fondantes, coulantes, croquantes et avec des goûts francs.

19 Samedi
9h - 12h



LES SORBETS FAIT MAISON

Venez suivre un cours sur les bases avec un expert de la glace. En direct, réalisez quelques glaces surprenantes.

Août

Les vacances de l'École

Février

01 Samedi
9h - 12h



SPÉCIAL AGRUMES

5 agrumes français et asiatiques (yuzu, sudashi, etc). 3 desserts acidulés à découvrir en direct.

08 Samedi
9h - 12h

DESSERTS POUR AMOUREUX

Desserts à partager, des duos de gourmandises, des mélanges de textures. Des surprises à l'intérieur.



Mars

01 Samedi
9h - 12h



UNE TENDANCE : LES FLANS

Réalisation de 3 recettes de flan pâtissier : Vanille de Tahiti, Chocolat du Pérou, Caramel breton.

Septembre

13 Samedi
9h - 12h



SPÉCIAL FRUITS SECS

Partez à la découverte des différents fruits secs utilisés en pâtisserie et en chocolaterie (noisettes, amandes, cajou, cacahuètes...).

20 Samedi
9h - 12h

SPÉCIAL MACARONS

Le petit four coloré le plus tendance du moment. Naturalité oblige pour la coloration par les parfums. 3 saveurs différentes.

27 Samedi
9h - 12h



LA FIGUE DANS TOUS SES ÉTATS

Redécouvrez la figue en la travaillant sous différentes formes en pâtisserie et en dessert à l'assiette.

Mars (suite)

08 Samedi
9h - 12h

PRODUITS BRETONS

Confectionnez des galettes, des palets bretons et surtout le fameux Kouign Amann.

15 Samedi
9h - 12h

FOOD PAIRING

« Association des saveurs ». Méthode scientifique qui consiste à identifier quels ingrédients s'accrochent ensemble sur la base de leurs molécules aromatiques similaires. Plusieurs dégustations comparatives sont prévues.

22 Samedi
9h - 12h

SPÉCIAL MACARONS

Le petit four coloré le plus tendance du moment. Naturalité oblige pour la coloration par les parfums. 3 saveurs différentes.

29 Samedi
9h - 12h

MILLEFEUILLES / CHAUSSONS

Avec la pâte feuilletée, découvrez un assortiment de chaussons ainsi que l'incontournable millefeuille à la crème mousseline.

Octobre

04 Samedi
9h - 12h

SPÉCIAL VANILLE

L'épice la plus utilisée en pâtisserie, la plus connue, une des meilleures épices du monde. Retrouvez 4 desserts à base de différentes vanilles.

10 Vendredi
18h - 20h

60€ / 2 heures

LABORATOIRE CHOCOLATERIE BIO - ZA DU LANDY - THEIX

APPRENDRE À DÉGUSTER DU CHOCOLAT : DEVENEZ EXPERT

Découvrez la fabrication du chocolat. Procédé d'un Bean To Bar. Suivez un cours de dégustation sensorielle autour des tablettes d'origine.

11 Samedi
9h - 12h

SPÉCIAL BABA AU RHUM

Vous allez fabriquer plusieurs babas au rhum. La pâte, les différentes crèmes, l'imbibage et une petite dégustation comparative.

18 Samedi
9h - 12h

TENDANCE ST-HONORÉ

Le Saint-Honoré : grand classique de la pâtisserie avec sa pâte feuilletée, sa pâte à choux. Les crèmes et les formes seront revisitées.

Avril

05 Samedi
9h - 12h



PÂQUES GOURMAND

Apprendre à confectionner ses propres gourmandises pour Pâques : sablés, œufs en guimauves, frites de chocolat.

11 Vendredi
18h - 20h **60€**
/ 2 heures



LABORATOIRE CHOCOLATERIE BIO - ZA DU LANDY - THEIX

APPRENDRE À DÉGUSTER DU CHOCOLAT : DEVENEZ EXPERT

Découvrez la fabrication du chocolat. Procédé d'un Bean To Bar. Suivez un cours de dégustation sensorielle autour des tablettes d'origine.

12 Samedi
9h - 12h



SPÉCIAL ŒUFS DE PÂQUES

L'Œuf en chocolat. Apprendre à tempérer le chocolat pour le moulage et la dégustation.

26 Samedi
9h - 12h



DESSERTS SANS SUCRE/ IG BAS

L'objectif est de comprendre comment faire un dessert à indice glycémique bas, tout en gardant le goût. Connaître les différents ingrédients à utiliser.

Mai

17 Samedi
9h - 12h



RAPIDE ET ÉCONOMIQUE

Réalisez des desserts rapides avec peu de préparation, avec des fruits, des croustillants, des glaces, etc. Des idées à prendre pour surprendre vos invités.

24 Samedi
9h - 12h



DU CACAO AU CHOCOLAT

Découvrez les différentes étapes de la fabrication du chocolat depuis la fève : torréfaction des fèves, séparation des peaux, broyage, création de la recette, conchage, moulage et dégustation ! Réalisation de différentes tablettes.

31 Samedi
9h - 12h



SPÉCIAL OURS GUIMAUVE

Moulage en chocolat, en pâte à guimauve vanille et praliné. Un amour de gourmandise individuelle et XXL. Les enfants vont adorer !

Juin

07 Samedi
9h - 12h



LES CRÈMES GLACÉES MAISON

Venez suivre un cours sur les bases avec un expert de la glace. En direct, réalisez des glaces surprenantes.

14 Samedi
9h - 12h



SPÉCIAL ÉCLAIRS Top technique !

La tradition de la pâte à choux garnie de différentes crèmes. Des décors originaux.

21 Samedi
9h - 12h



TARTES AUX FRUITS DE SAISON

Des tartes avec les fruits de saison à pleine maturité, du fond de tarte, des crèmes et des fruits différents.

28 Samedi
9h - 12h



SPÉCIAL CARAMEL

Le Best of des parfums en Bretagne, en confiserie, en pâtisserie et en chocolaterie.

08 Nov

CONCOURS ÉCOLE DES DESSERTS KIDS

AU SALON DU CHOCOLAT DE VANNES



Novembre Le Mois du Chocolat et des épices

08 Samedi
9h - 12h



DU CACAO AU CHOCOLAT

Découvrez les différentes étapes de la fabrication du chocolat depuis la fève : torréfaction des fèves, séparation des peaux, broyage, création de la recette, conchage, moulage et dégustation ! Réalisation de différentes tablettes.

15 Samedi
9h - 12h



PAIN D'ÉPICES ET DESSERTS AUX ÉPICES

Les secrets de fabrication du Pain d'épices, les ingrédients sélectionnés, le choix des épices pour fabriquer différents desserts à base d'épices variées. Vous allez retrouver des goûts d'enfance.

22 Samedi
9h - 12h

NEW



LES BÛCHES DE NOËL ROULÉES

Tous les ans, on fabrique 2 nouvelles bûches ensemble pour les fêtes à venir. La traditionnelle bûche roulée avec des surprises à l'intérieur.

29 Samedi
9h - 12h



NEW

LES BÛCHES DE NOËL

Fabrication de 2 nouvelles bûches pour préparer des fêtes gourmandes. Venez découvrir de nouvelles techniques !

Décembre

portes
OUVERTES

SAMEDI 06 DÉCEMBRE

10H À 12H - 14H À 18H

NOS FORMATEURS

ALAIN CHARTIER CYRIL BÉDARD

FRANCK FOUCHEREAU

3H

90€





Inscription et renseignements

CHOCOLATERIE BIO

5, rue des Lavandières - 56450 THEIX-NOYALO
02 97 43 73 93

LABORATOIRE ÉCOLE

rue Ampère - 56450 THEIX-NOYALO
02 97 43 27 37
En face de Leroy Merlin

CHARTIER
GLACIER CHOCOLATIER

— CHÈQUE —
CADEAU
EN LIGNE

alainchartier.fr

10 COURS
ACHETÉS
LE 11^e
OFFERT



CONDITIONS GÉNÉRALES

- Pour vous inscrire, il suffit de téléphoner à l'école des desserts du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ou de faire votre demande sur le site internet (paiement en ligne). Votre inscription sera effective à réception de votre règlement ou de votre chèque cadeau numéroté.
- Durée des cours : minimum 3 heures. Toutes les productions du jour sont à emporter chez vous. Conditions générales complètes à télécharger sur le site (en cas d'annulation ou autre). Toute annulation sera possible uniquement 7 jours ou plus avant la date choisie. Tout chèque cadeau École des desserts n'est ni remboursable ni échangeable.
- Validité chèque cadeau : 1 an.

Présentation

Dans un laboratoire professionnel spacieux et coloré, Alain CHARTIER, Franck FOUCHEREAU et Cyril BÉDARD vous invitent à partager avec eux leur passion pour l'art culinaire. Les ateliers gourmets sont ouverts à toute personne désirant se faire plaisir à cuisiner ou à « pâtisser ». Les professionnels vous accompagnent tout au long du stage et vous dévoileront des trucs et des astuces de chefs pour vous aider et vous donner envie d'aller encore plus loin.

Organisation

L'équipe de l'école des desserts vous réserve un accueil chaleureux et gourmand. Muni de votre carnet de recettes et de votre tablier, investissez le laboratoire pour démarrer l'aventure gourmande. Bien entendu, vous repartirez avec vos créations pour régaler les gourmands à votre retour.

Prix des cours

Coût : 90€ le cours de 3 heures.
Tablier offert. Le matériel est à disposition.

Formule Groupe



Choisissez votre cours parmi nos 34 cours de l'année. OBJECTIF : DÉTENTE GOURMANDE !
Nous vous proposons un cours que pour vous. Vous réalisez vos produits et vous repartez avec. Famille, amis, entreprises, enterrement de vie de célibataires...
Une expérience unique de gourmets !
Entre 60 € et 90 € /pers. | 8 à 12 pers.
Formule sur demande | 2 à 3h