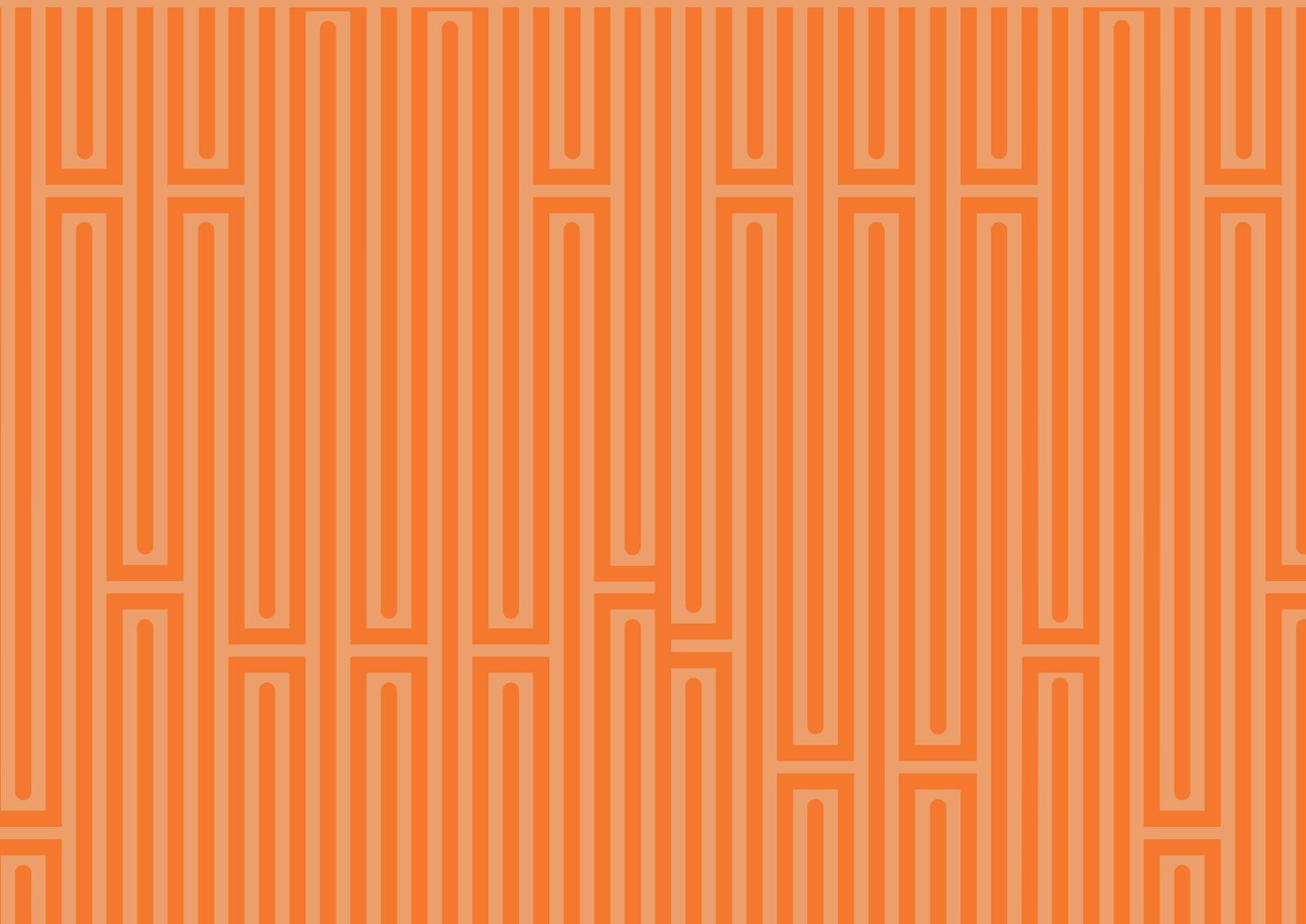


PÂTISSERIE & PASSION

L'ÉCOLE DE CUISINE
G O U R M E T S





FE R A M O S



BIENVENUE À L'INSTITUT LYFE ET À L'ÉCOLE DE CUISINE GOURMETS

4

UN CAMPUS D'EXCEPTION

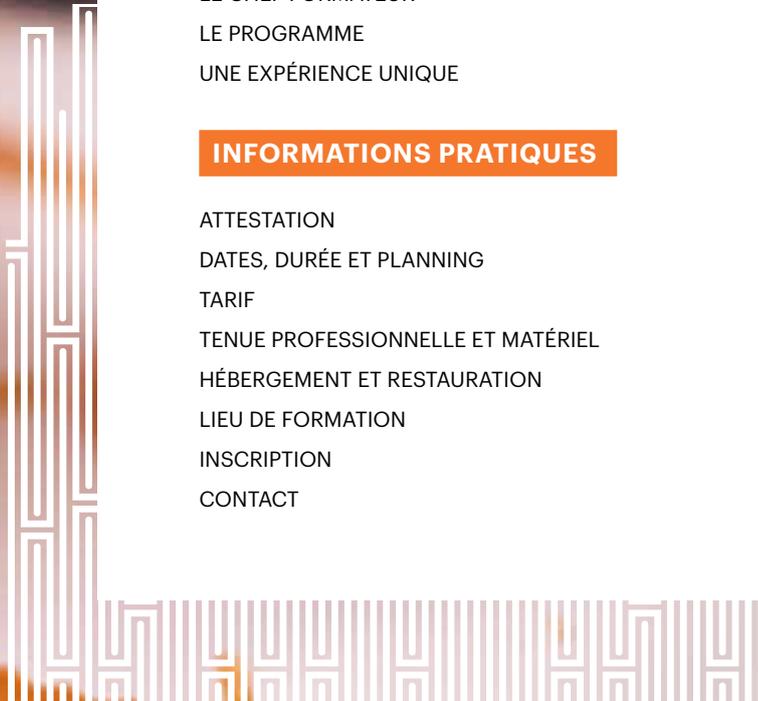
5

PÂTISSERIE & PASSION

À QUI S'ADRESSE NOTRE PROGRAMME ?	6
LE CHEF FORMATEUR	8
LE PROGRAMME	10-12
UNE EXPÉRIENCE UNIQUE	13

INFORMATIONS PRATIQUES

ATTESTATION	14
DATES, DURÉE ET PLANNING	14
TARIF	14
TENUE PROFESSIONNELLE ET MATÉRIEL	15
HÉBERGEMENT ET RESTAURATION	15
LIEU DE FORMATION	15
INSCRIPTION	15
CONTACT	15



BIENVENUE À L'INSTITUT LYFE ET À L'ÉCOLE DE CUISINE GOURMETS

La Cuisine. Lieu d'expérience, de partage et d'émotion, cœur bouillonnant des restaurants et des foyers, où les liens se créent depuis des millénaires. La cuisine et la pâtisserie, arts de vivre, nobles et exigeants.

À l'instar de ses fondateurs, Paul Bocuse et Gérard Pélisson, l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) rayonne mondialement par ses valeurs, ses savoirs et ses talents. Situé dans la région lyonnaise, berceau de la gastronomie française, cette institution se consacre à la transmission, sa vocation première. Une mission qu'elle accomplit avec rigueur, formant des milliers d'ambitieux étudiants, mais pas seulement.

Depuis décembre 2001, l'Institut Lyfe et son École de Cuisine Gourmets accueille des écoliers bien particuliers, des passionnés de toujours, des gourmands d'une semaine ou encore des curieux d'un soir.

Transmettre les bons gestes, encourager la re-découverte de produits d'exception et de leurs singularités ou encore éveiller les talents : cette académie d'un genre nouveau invite les amateurs à se révéler et se retrouver autour des innombrables plaisirs de la gastronomie.



UN CAMPUS D'EXCEPTION

Le campus de l'Institut Lyfe s'inscrit dans une dynamique d'innovation et d'amélioration continue pour offrir à chaque étudiant, professionnel ou passionné, une expérience d'apprentissage unique. Nos locaux forment un ensemble de 17 000 m², dédié à l'enseignement, à la formation et à la recherche, articulé en pôles d'excellence au service des métiers, de la créativité et de l'entrepreneuriat.

Parmi ses atouts, 17 laboratoires de cuisine-pâtisserie, chocolaterie et boulangerie, ainsi que 6 000 m² d'espaces techniques, offrant des technologies de pointe répartis entre Écully et la place Bellecour de Lyon. Six restaurants d'application, dont le prestigieux Restaurant Saisons - 1 étoile au Guide Michelin, un hôtel 5 étoiles - Le Royal MGallery vous permettant une immersion au sein d'un écosystème d'exception.





PÂTISSERIE & PASSION

Notre formation « Pâtisserie & Passion » vous ouvre les portes de la technicité et de la délicatesse de la pâtisserie française, sous la houlette experte de nos Chefs Pâtisseries.

Cette expérience de trois semaines, bien au-delà d'une simple initiation, allie démonstrations pâtisseries et applications pratiques. Les groupes restreints de 8 à 10 participants garantissent une interaction de qualité et un apprentissage approfondi.

Guidés par le Chef, chaque semaine sera rythmée par des réalisations pas à pas des techniques pâtisseries. Vous découvrirez les secrets et subtilités de la pâtisserie française, vous permettant de créer des desserts gourmands et esthétiques. Cette aventure sucrée est une opportunité pour exprimer et révéler votre créativité.

À QUI S'ADRESSE NOTRE PROGRAMME ?

Ce programme s'adresse tant aux amateurs de pâtisserie désireux de découvrir les secrets de la pâtisserie française et de développer leur savoir-faire, qu'à ceux qui se destinent à devenir de futurs professionnels.



LE CHEF FORMATEUR

Charles Liets Chef Pâtissier Formateur et Consultant à l'École de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe

Son parcours a commencé au sein du restaurant Georges Blanc*** à Vonnas en tant qu'apprenti pâtisserie. Puis c'est aux côtés de François Perret qu'il est parti travailler au Shangri-La à Paris. L'Angleterre lui tend les bras, c'est au Ritz qu'il effectue ses premiers pas et finalement il a posé ses valises chez Harrods durant 7 ans en tant que Chef de Production puis recherche et développement où il a pu mettre en avant toute sa créativité.

Passionné de photographie, il excelle dans l'art de mettre en scène ses créations pâtissières.

Finaliste du Prix Annuel d'Excellence en 2017 et membre de l'équipe britannique pour la Coupe du Monde de Pâtisserie 2019, Charles se révèle en tant que soutien créatif. C'est tout naturellement qu'il a rejoint l'équipe autour du Bocuse d'Or en 2023 sur la création pâtissière.





**«PÂTISSERIE & PASSION EST UN PROGRAMME
RICHE ET ACCESSIBLE, UN VÉRITABLE VOYAGE
AU COEUR DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE.»**

Charles Liets, Chef Pâtissier

LE PROGRAMME

Vous vous approprierez les différentes techniques pâtisseries incontournables, des bases aux recettes les plus complexes, durant trois semaines. Toutes les recettes sont réalisées, dressées pour être dégustées et commentées avec le Chef. Chaque fin de semaine, vous dresserez un buffet de vos réalisations et débriefferez de la semaine avec le Chef.

SEMAINE 1 « GOURMANDISES » : LES GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE.

Apprentissage des techniques de base de pâtisserie (pour préparer les techniques avancées).

1 Les tartes françaises

Techniques travaillées : méthodes de fonçage, réalisation de la pâte sucrée, crème, et ganache.

- Tarte Bourdaloue
- Tarte au chocolat

2 Les gâteaux de voyage

Techniques travaillées : réalisation des génoises, pâtes levées, biscuits, et sirops.

- Gâteau de Savoie
- Baba au rhum et ses fruits exotiques
- Cake au citron
- Damiers et biscuits viennois

3 Les entremets

Techniques travaillées : biscuits, compotée et confiture de fruits, crème bavaroise, et glaçage.

- Charlotte à la framboise
- Lunettes de Romans
- Glace à la vanille

4 Tout choux

Techniques travaillées : pâte à choux, craquelin, crème pâtissière rhum, Chantilly vanille, et sauce chocolat.

- Choux double crème
- Profiteroles
- Chouquettes

5 Les desserts classiques à l'assiette

Techniques travaillées : appareil à soufflé, glaces et sorbets, coulis de fruits, règles de dressage et décorations sur un buffet.

- Soufflé chocolat
- Véritable nougat glacé





SEMAINE 2 : «DOUCEUR» : PERFECTIONNEMENT SUR LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE, UNE TOUCHE DE MODERNITÉ.

Reprise des techniques fondamentales en vue d'une meilleure maîtrise et confection de recettes aux préparations plus contemporaines, moins sucrées.

1 Les tartes aux fruits

Techniques travaillées : pâte sucrée, sablée, crémeux citron, meringue, pomme caramélisée, Chantilly fermière, et assaisonnements en pâtisserie.

- Tarte citron et poivre Timut
- Fameuse Tarte Tatin

2 Tout fruits

Techniques travaillées : biscuit moelleux coco, gel coco citron vert, crémeux citron, chantilly coco, ganache coco, décor chocolat blanc, montage et décorations entremets, pâtes de fruits, et guimauves.

- Entremet coco citron vert
- Pâtes de fruits
- Guimauves à la framboise

3 Les petits fours sur le buffet

Techniques travaillées : coques macarons multicolores, garnitures (fruits exotiques, chocolat, framboise, vanille), dressage et pochage.

- Macarons
- Buffet

4 Le chocolat et caramel

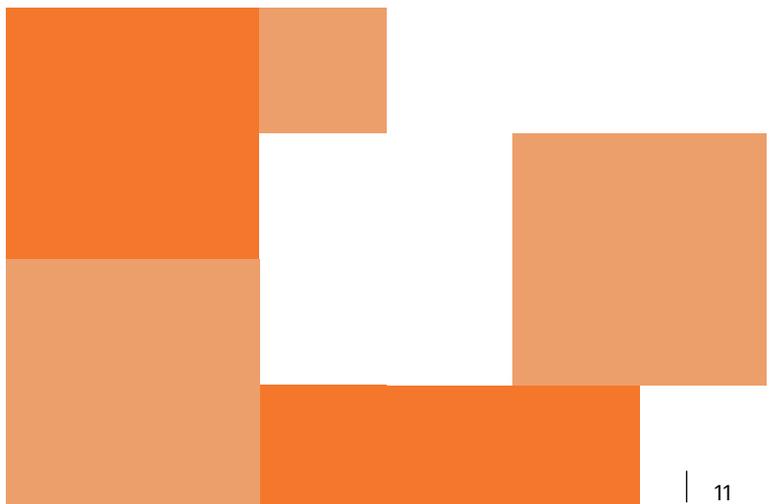
Techniques travaillées : fonçage, pâte à gâteau, ganache chocolat noir, glaçage chocolat, caramel aux fruits secs, meringue vapeur, crème anglaise à la vanille, et Florentin.

- Cake marbré
- Tarte aux fruits secs
- Île flottante

5 Choux encore

Techniques travaillées : pâte à choux, exercices de pochage, craquelins, crème diplomate noisette et vanille, crémeux deux chocolat, praliné noisettes, et compotée de fruit.

- Religieuse cassis vanille
- Paris-Brest chocolat noisettes





SEMAINE 3 : «FINESSE» : LA PÂTISSERIE FRANÇAISE AU SOMMET DE SON ART : DÉLICATESSE ET PRÉCISION.

La dernière semaine chaque participant travaille de plus en plus en autonomie et découvre des recettes revisitées et des pâtisseries modernes en version plus allégées, plus complexes.

1 Les tartes contemporaines

Techniques travaillées : sablé Breton, pâte sucrée chocolat, fonçage ovale, crème pâtissière, gelée de fruits, crèmeux chocolat Earl Grey, biscuit sans farine, caramel beurre salé, Chantilly chocolat lait, et décor au chocolat.

- Tarte chocolat caramel Earl Grey
- Sablé aux fruits de saisons

3 Les entremets 2.0 et leurs douceurs

Techniques travaillées : biscuit noisette, sirop cannelle, sablé noisette, mousse au chocolat au lait, insert praliné à l'ancienne, glaçage chocolat au lait, décor Gianduja, et nougat aux fruits secs.

- Piémontais
- Nougat de Montélimar

2 Le retour en enfance

Techniques travaillées : feuilletage rapide, frangipane, florentin, décoration et cuissons des galettes, et mousse au chocolat.

- Galette des rois
- Mousse au chocolat grand-mère

4 Les classiques revisités

Techniques travaillées : croustillant riz au lait, crème pâtissière caramel, Chantilly mascarpone, riz au lait vanille, caramel mou, montage et dressage Saint-Honoré.

- Saint-Honoré riz au lait caramel
- Bonbon caramel au beurre salé
- Buffet

5 À la découverte des pâtisseries lyonnaises

Par delà le Rhône : la Maison Bernachon, chocolatier depuis 70 ans, vous fera découvrir les secrets de la fabrication du chocolat.

Par delà la Saône : l'univers des goûters et douceurs.

Afin de parfaire vos connaissances de la pâtisserie française, vous serez guidé à travers une balade gourmande dans la ville de Lyon pour déguster des créations exceptionnelles et rencontrer des artisans passionnés.



UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

Le temps d'un dîner, vous aurez également l'opportunité de partager un moment convivial en découvrant la cuisine de deux adresses emblématiques de la capitale de la gastronomie.

Pour rendre votre expérience au sein de notre école de cuisine d'autant plus inoubliable, un membre de notre équipe vous accompagnera tout au long de votre formation, de votre arrivée à votre départ, pour vous assurer un suivi personnalisé.



INFORMATIONS PRATIQUES

ATTESTATION

À l'issue de la formation les participants reçoivent une attestation de l'École de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe.

DATES, DURÉE ET PLANNING

DATES

■ du 02 au 20
septembre 2024

DURÉE

■ 3 semaines

PLANNING

La formation a lieu du lundi au vendredi, à raison de 7 heures par jour.

Le planning est transmis aux participants un mois avant le début de la formation.

TARIF

■ 6 300 € TTC



TENUE PROFESSIONNELLE ET MATÉRIEL

Au début de votre formation, vous recevrez :

- 4 vestes de cuisine, 3 pantalons, 1 paire de chaussure de sécurité, 4 torchons ainsi que 4 tabliers et toques en guise de tenue professionnelle ;
- 1 mallette de pâtisserie ;
- 1 livre de pâtisserie.

HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

Au cours de votre formation, l'hébergement n'est pas proposé par notre école de cuisine. Cependant, nous pouvons vous fournir une liste d'établissements sur demande.

Un repas par jour de formation est compris dans le tarif. Vous prendrez, chaque jour votre déjeuner en présence du Chef.

CONTACT

Fabienne Novelli
Responsable Relation Client
fnovelli@institutlyfe.com
+33 (0)4 87 63 38 32

LIEU DE FORMATION

Votre formation se déroule dans un de nos espaces dédiés du campus Paul Bocuse de l'Institut Lyfe, à Écully (69).

Campus Paul Bocuse
Château du Vivier
1a, Chemin de Calabert
69130 Écully
FRANCE

INSCRIPTION

1 — L'inscription est prise en compte dès la réception des éléments suivants :

- La fiche d'inscription dûment remplie ;
- Une photo d'identité récente ;
- Un Curriculum Vitae ;
- Une lettre de motivation ;
- Une pièce d'identité ;
- Un certificat médical attestant des capacités physiques pour suivre cette formation ;
- Une attestation d'assurance.

2 — Un contrat de formation et une demande d'acompte de 30% vous seront envoyés. À réception de ces éléments nous vous transmettrons votre attestation d'inscription et une fiche de mesures pour la commande de vos tenues professionnelles.

3 — Un mois avant le début du stage, nous vous demanderons le règlement du solde de la formation.

École de Cuisine Gourmets

1A CHEMIN DE CALABERT - BP25
69131 ECULLY CEDEX - FRANCE

■
RENDEZ-VOUS
SUR NOTRE SITE



■
SUIVRE NOS ACTUALITÉS



Document non contractuel.
Conception & Réalisation : Campus Com.
Crédits photos : © Jonathan Thevenet, Charles Liets

