

		FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	SEP	OCT	NOV
PÂTISSERIE									
Luc Balavoine	Petits gâteaux	07-09							
Thierry Bamas	Tartes, entremets et petits gâteaux d'été					13-15			
Luc Baudin	Pâtisserie saine et légère								07-09
Loïc Beziat	Entremets et petits gâteaux Pâtisseries des fêtes de fin d'année				02-04		05-07		
Mathieu Blandin	Petits gâteaux et entremets d'été				09-11				
Mickaël Bolaingue	Entremets, petits gâteaux et tartes Gâteaux de voyage					27-29	19-21		
David Briand	Petits gâteaux et entremets				16-18				
Romain Chalumeau	Pâtisseries raffinées sans gluten ni additifs			04-06					21-23
Jérôme Chaucesse	Petits gâteaux, entremets et gâteaux de voyage					20-22			
Jérémy Del Val	Entremets et petits gâteaux		21-23						
Julien Dugourd	Petits gâteaux	28	02						
Patrice Ibarboure	Tartes: l'univers sucré de Patrice Ibarboure Entremets d'automne			04-06				03-05	
Jérôme Langillier	Pâtisserie sans allergènes Snacking sucré et tartes		07-09			30	01		
Etienne Leroy	Petits gâteaux et entremets Bûches et entremets	21-23					26-28		
Jonathan Mougel	Pâtisserie innovante – Les petits gâteaux			25-27					
Yoan Palamara	Entremets et petits gâteaux d'automne							17-19	
Fabrice Pleinchêne	Impression 3D – Création de moules		07-09						
Christophe Rhedon	Tea-Time Bûches de Noël					07-09		03-05	
Curélien Trottier	Entremets et déclinaison en individuels Bûches et entremets des fêtes de Noël		14-16					10-12	
CHOCOLAT ET CONFISERIE									
Régis Bouet	Bean To Bar				09-12				
Yvan Chevalier	Bonbons chocolat, gourmandises, confiseries et sujets Bonbons chocolat, sujets de Noël et confiseries				16-18		19-21		
Samuel Covin	Montages de Pâques	07-09							
Fabien Deal	Montages de Pâques et enrobés chocolat Confitures et pâtes de fruits Montages de Noël, bonbons chocolat et confiseries		07-09			20-22	12-14		
Vincent Durant	Confiserie classique et moderne					20-22			
Frédéric Hawecker	Confiserie à la folie					07-09			
Pierre Mirgalet	Confiseries et chocolats					13-15			
Paul Occhipinti	Confiserie Moderne Le Chocolat dans tous ses états				02-04		05-07		
Stéphan Perrotte	Venez vous parfaire à la préparation des confitures					27-29	12-14		
Fabrice Pleinchêne	Impression 3D – Création de moules		07-09						

		FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	SEP	OCT	NOV
DESSERTS DE RESTAURATION									
Michael Bartocetti	Desserts de restauration en Palace								14-16
Matthieu Carlin	Desserts à l'assiette et après desserts							24-26	
Jérôme Chaucesse	Desserts de restaurant								21-23
Christophe Tuloup	Desserts de restaurant	31-02							
Eric Verbauwhede	Desserts à l'assiette	28	02						
GLACE									
Stéphane Dugé	Techno'ice – Ma Glacetronomie	21-23							
	Summer Breeze – Glaces plaisir pour se rafraichir tout l'été au soleil			25-27					
	Winter Freeze – Glaces d'hiver gourmandes pour des fêtes à succès							24-26	
Clain Chartier	Préparez votre collection glaces Printemps-Été		14-16						
	Préparez les fêtes – Noël, Saint Sylvestre, Galette des rois et Saint-Valentin							10-12	
Luc Debove	Passion glacée					23-25			
PAINS ET VIENNOISERIES									
Mathieu Moulin	Viennoiseries				23-25				
Thomas Subrin	Pains et viennoiseries	14-16						03-05	
Cyrille Van Der Stuyft	Pains et viennoiseries					13-15			14-16
PIECES DE PRESENTATION									
Vincent Durant	Sculpture chocolat						26-28		
Stéphane Leroux	Pièces artistiques en chocolat							17-19	
Ludovic Mercier	Croquembouches et nougatines	14-16							
SUCRE									
Etienne Leroy	Sucre		28-30						
Jonathan Mougel	Mon sucre d'art								07-09
CUISINE									
Régis Marcon	Cuisine chaude et froide d'après Régis Marcon	31-02							
Michel Roth	Cuisine traditionnelle contemporaine							24-26	
Serge Vieira	Cuisine des légumes								14-16
SNACKING									
Mathieu Moulin	Snacking		28-30			30	01		
TRICITEUR									
Pierre Koch	Buffet, entrées, plats, snacking et animation pour une réception		21-23						