

		FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	SEP	OCT	NOV
PÂTISSERIE									
Nicolas Bacheyre	Petits gâteaux et tartes tendance Gâteaux et gourmandises de fêtes					02 – 04		05 – 07	
Thierry Bamas	Tartes, entremets et petits gâteaux d'été					08 – 10			
Luc Baudin	Pâtisserie saine et légère				11 – 13				
Loïc Beziat	Entremets et petits gâteaux			20 – 22					
Mickaël Bolaingue	Entremets, petits gâteaux et tartes Bûches et entremets de fêtes de fin d'année				04 – 06		21 – 23		
Romain Chalumeau	Pâtisseries raffinées sans gluten et sans additifs (2 dates)				18 – 20			12 – 14	
Jérôme Chaucesse	Petits gâteaux, entremets et gâteaux de voyage				04 – 06				
Luc Debove	Gâteaux de voyage et gourmandises	17 – 19							
Maëlig Georgelin	Entremets et petits gâteaux Gâteaux de voyage				25 – 27	22 – 24			
Bastien Girard	Entremets, petits gâteaux et gâteaux de voyage							05 – 07	
Cédric Grolet	La Pâtisserie de Cédric Grolet					02 – 04			
Patrice Ibarboure	Tartes – L'univers sucré de Patrice Ibarboure Bûches et entremets - L'univers sucré de Patrice Ibarboure			27 – 29				26 – 28	
Jérôme Langillier	Petits gâteaux et tartes Pâtisseries pour les fêtes		23 – 25						16 – 18
Etienne Leroy	Entremets et petits gâteaux					15 – 17			
Pierre Mathieu	Petits gâteaux et petits fours frais				25 – 27				
Jonathan Mougel	Pâtisserie innovante – Les petits gâteaux			27 – 29					
Christophe Rhedon	Petits gâteaux et entremets Bûches et entremets	03 – 05					07 – 09		
Philippe Rigollot	La pâtisserie de Philippe Rigollot		30 ——— 01						
Qurélien Trottier	Vitrine d'un artisan pâtissier Bûches et entremets des fêtes de Noël		09 – 11				28 – 30		
Sébastien Trudelle	Entremets et petits gâteaux de fin d'année							12 – 14	
CHOCOLAT ET CONFISERIE									
Luc Baudin	Sujets et chocolats de Pâques		16 – 18						
Yvan Chevalier	Bonbons chocolat, gourmandises, confiseries et sujets Montages de Pâques	03 – 05			18 – 20				
	Bonbons chocolat, sujets de Noël et confiserie						21 – 23		
Fabien Deal	Chocolat et montages de Pâques Bonbons chocolat, sujets de Noël et confiseries	17 – 19					07 – 09		
Pierre Mirgale	Confiserie et chocolat					08 – 10			
Paul Occhipinti	Confiserie moderne Le chocolat dans tous ses états			20 – 22				19 – 21	
Stéphan Perrotte	Confitures – Développer une nouvelle gamme (2 dates)					15 – 17	07 – 09		

		FÉV	MAR	AVR	MAI	JU	SEP	OCT	NOV
DESSERTS DE RESTAURANT									
Luc Debove	Desserts au fil des saisons		16 – 18						
Grégoire Berger	Desserts à l'assiette gastronomiques et petits fours (2 dates)	24 – 26							23 – 25
Jérôme Chaucesse	Desserts de restaurant et petits fours								16 – 18
Marc Payeur	Desserts de restaurant bistrognomiques	10 – 12							
Christophe Tuloup	Desserts de restaurant								02 – 04
GLACE									
Stéphane Dugé	Glacetronomie, de la théorie à une pratique raisonnée et réfléchie	10 – 12							
	Créations glacées pour briser la glace cet été				11 – 13				
	Créations glacées pour des fêtes de fin d'années givrées							19 – 21	
Vincent Boué	Préparez la saison, faites vos glaces					15 – 17			
Clain Chartier	Un été de glaces		09 – 11						
	Les glaces de fin d'année						28 – 30		
Luc Debove	Bûches et entremets glacés						14 – 16		
PIÈCES DE PRÉSENTATION									
Stéphane Leroux	Pièces artistiques chocolat							26 – 28	
Ludovic Mercier	Croquembouches et nougatines	24 – 26							
Marc Payeur	Wedding cake à la française			20 – 22					
	Pièces en chocolat								02 – 04
SUCRE									
Etienne Leroy	Sucre		30 ——— 01						
Jonathan Mougel	Mon sucre d'art								23 – 25
Christophe Rhedon	Sucre					22 – 24			
PAINS ET VIENNOISERIES									
Gaëtan Paris	Pains et viennoiseries						14 – 16		
Thomas Subrin	Pains et viennoiseries	17 – 19							
Cyrille Van Der Stuyft	Pains et viennoiseries (2 dates)		23 – 25					05 – 07	
SNACKING									
Mathieu Moulin	Snacking (2 dates)		30 ——— 01		25 – 27				
TRICITEUR									
Luc Balavoine	Petits fours et pièces cocktails sucrées		02 – 04						
Pierre Koch	Pièces cocktails salées		02 – 04						