

## DOUCEURS SUCREES



### 1 Cours de 3h - confection de macarons classiques

Le mercredi 14/10 à 18h – Chocolaterie Bouillet à Miribel  
Tarif : 72€ avant application du Tarif Dégressif – Places limitées à 10 personnes  
*(Subvention de 2 places max/agent)*

*Dead-line de réservation : vendredi 11/09 à 16h*



### 1 Cours de 3h - confection de bonbons chocolat

**COMPLET**

« Avec le chocolat, l'imagination n'a pas de limite. Cela permet de se remettre en question tous les jours. Rouge à lèvres, bâton de dynamite, 33 tours, super-héros pour Pâques... le chocolat pousse à la créativité »

Pâtissier-chocolatier basé à Lyon, Sébastien Bouillet fait partie de cette nouvelle génération du sucré dynamique, passionnée et ouverte sur le monde.

Formé auprès des Meilleurs Ouvriers de France : Patrick Chevallot à Val d'Isère et Philippe Segond à Aix en Provence, puis chez Gérard Mulot à Paris, il rejoint la pâtisserie familiale en 2000 en développant des créations originales et modernes.

## DUOS PARENT-ENFANT

(pour les enfants de 6 à 15 ans)



### 1 Cours de 2h - Halloween party

Le samedi 17/10 à 10h – L’atelier des sens Lyon 6è

Tarif 45€ avant application de 40% de subvention

Places limitées à 5 duos

*(Subvention de 2 places max/agent)*

***Dead-line de réservation : vendredi 11/09 à 16h***



### 1 Cours de 2h - Ma 1<sup>ère</sup> pizza

**COMPLET**

En 2004, Natacha Burtinovic lance l’Atelier des Sens. Son ambition : permettre à des chefs professionnels de partager leur savoir-faire dans un environnement proche du quotidien. Précurseur du phénomène foodies, l’Atelier des Sens devient la caisse de résonance des dernières tendances culinaires.

Adultes, enfants et entreprises sont séduits. Deux nouveaux ateliers ouvrent à Paris et un à Lyon. Rapidement, les cours se diversifient et gagnent en technicité.

Merci d’envoyer vos demandes de réservation à [clasvilleurbanne@cnsr.fr](mailto:clasvilleurbanne@cnsr.fr)

(Votre compte CAES doit être à jour au moment de la demande)