

Les Cours de Cuisine de la Côte Saint-Jacques

Pour de nouvelles aventures culinaires !

Créez votre cours de cuisine sur mesure
en choisissant les différents modules proposés
Un cours de cuisine personnalisé à offrir ... ou à s'offrir



JEAN-MICHEL LORAIN

LA CÔTE SAINT JACQUES



Vivez un service en cuisine

“IMMERSION EN CUISINE”

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE AU CŒUR DE NOTRE CUISINE.

PARTICIPEZ AU COUP DE FEU AVEC LA BRIGADE, ET LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOS CHEFS QUI VOUS DISTILLERONT DE PRÉCIEUX CONSEILS.

1^{er} Jour

À partir de 18 h

À partir de 21 h

Mise en place en cuisine et début de service

Dîner (boissons comprises, hors apéritif) dans le salon privé du chef, face à la cuisine ou en salle

Nuit à la Côte Saint-Jacques

2^{ème} Jour

Dès 7 h

À partir de 9 h

À 11 h

Petit-déjeuner

Mise en place avec la brigade

Déjeuner avec Jean-Michel Lorain ou Alexandre Bondoux (selon les disponibilités du chef)

À partir de 12 h

Service et “coup de feu” (facultatif en fonction de votre emploi du temps)

Tarif pour 1 participant : 510 € en chambre dans notre hôtel 5*, avec vue rivière comprenant l'hébergement, le dîner, le petit déjeuner et le déjeuner

Tarif accompagnateur : 345 € par personne comprenant : l'hébergement avec le participant, dîner, petit-déjeuner et déjeuner

Ce module peut être organisé du mardi au vendredi et le dimanche (sur une base d'accueil de 2 personnes en cuisine maximum)



COURS "DÉCOUVERTE"

CHAQUE MOIS, UN THÈME DIFFÉRENT VOUS PERMET DE DÉCOUVRIR DE NOUVELLES RECETTES ET DE PARTICIPER À LEUR RÉALISATION EN COMPAGNIE DES CHEFS DE CUISINE DE LA CÔTE SAINT-JACQUES.

LE PROGRAMME

- À partir de 14h Café d'accueil
- 14h30 Remise des tabliers et présentation des recettes à réaliser
- 14h45 C'est autour du fourneau, organisé comme une véritable brigade de cuisine, que vous participerez à l'élaboration des plats sous la direction attentive des chefs de la Côte Saint-Jacques.
- 17h30 Dégustation des plats en mini-portions en compagnie des Chefs et d'un sommelier qui vous proposera quelques accords de vins à servir avec les recettes qui auront été réalisées
- 18h00 Fin du Cours et remise d'un livre de cuisine offert à chaque participant

Tarif public : 162 € le cours par personne (sauf le cours sur le foie gras à 198 €)

Nous vous invitons à découvrir le calendrier et les thèmes de l'année

Attention : il est possible qu'une session soit annulée si le nombre de 8 participants minimum n'est pas atteint. Dans ce cas, nous vous préviendrons afin que vous puissiez vous organiser et réserver un autre cours.



Lundi 27 janvier

LES SAINT-JACQUES DE LA COTE...

Elle revient chaque année au mois d'octobre pour notre plus grand plaisir, et disparaît à Pâques.

Le temps pour elle de se faire désirer quelques mois !

Cette star des coquillages et de nos cartes de restaurant est aussi savoureuse froide que chaude, poêlée que marinée...

Pour autant que l'on respecte quelques règles simples mais primordiales que nous vous ferons découvrir, avec pour cadre quelques unes des plus belles recettes maison !



Lundi 24 Février

LES AMUSES-BOUCHE

L'Apéritif ! Il symbolise les retrouvailles en famille, entre amis ou entre collègues... C'est lui qui va donner le ton de la soirée et il s'éternise souvent pour notre plus grand plaisir...

Je vous propose de sortir des classiques du genre pour accompagner vos coupes de champagne ou vos cocktails...

Durant cette session, nous réaliserons ensemble 8 recettes, plus originales pour que ce moment de convivialité rime avec créativité...

Lundi 17 Mars

LE HOMARD DANS TOUS SES ETATS

Le Homard est vraiment le roi des crustacés et il n'est pas prêt de perdre sa couronne. Ce n'est pas nous qui vous dirons le contraire avec plus de 30 menus à thème au compteur qui lui sont entièrement consacrés...

Pourtant, chaque année, nous vous faisons découvrir de nouvelles préparations totalement inédites.

Avec nos chefs vous réaliserez trois magnifiques recettes aux saveurs printanières.



Lundi 7 Avril

LE CHOCOLAT ET LES FÊTES DE PÂQUES

Le chocolat est l'un des produits les plus utilisés en pâtisserie surtout au moment des fêtes de Pâques, lorsque les œufs, les cloches et autres lapins envahissent nos jardins et surtout les boutiques des confiseurs.

Pourtant avant de pouvoir réussir de simples œufs de pâques, mais surtout des desserts de qualité il faut apprendre à maîtriser la courbe de mise au point du chocolat, clef de la réussite que nous vous donnerons lors de ce cours « Gourmand » par excellence...



Lundi 12 Mai

TOUT SAVOIR SUR LE POISSON

Travailler le poisson c'est compliqué ! Il faut l'écailler, le vider, lever les filets, autant de tâches techniques et peu agréables.

Il y a pourtant de nombreuses astuces et tours de main à connaître qui vous simplifieront considérablement la vie...

C'est durant ce cours que nous vous les révélerons, ce qui vous permettra de passer maître dans l'art de préparer le poisson. Vous serez ainsi fin prêts pour le mettre à l'honneur sur vos tables en toutes occasions et toutes saisons !

Lundi 16 juin

LES GRENOUILLES ET LES ESCARGOTS

Produits emblématiques de nos régions, on trouve pourtant très peu de recettes qui les mettent réellement en valeur...

Alors, si vous souhaitez sortir des sempiternelles recettes d'escargots à la bourguignonne et de cuisses de grenouilles à la persillade ce cours est pour vous...

Nous vous donnerons d'autres recettes, plus légères et à mon sens, plus savoureuses car elles révèlent le véritable goût de ces produits souvent cachés par l'ail et le persil...



Lundi 15 septembre

TOUT SAVOIR SUR LA PÂTE FEUILLETÉE

La pâte feuilletée est l'une des bases essentielle de notre pâtisserie Française. Pourtant, très peu d'amateurs osent se lancer dans sa préparation, préférant opter pour une pâte industrielle qui n'aura jamais la même saveur et la même légèreté...

Lors de ce cours Brice, notre chef pâtissier, vous livrera tous ses secrets depuis le tourage, sa cuisson et quelques recettes emblématiques...

Vous pourrez également réaliser votre propre mille-feuille aux trois crèmes légères, plat signature de la Côte Saint Jacques.



Lundi 13 octobre

LES CHAMPIGNONS DE NOS FORETS

L'automne est vraiment la saison rêvée pour les amateurs de champignons.

Cèpes, chanterelles, trompettes, coulemelles ou autres lactaires délicieux, ils repeuplent nos forêts pour peu que la nature soit clémente.

Mais êtes-vous aptes à les préparer tout en préservant leurs saveurs délicates ? Savez-vous les reconnaître, les conserver, les nettoyer, les cuire ?

si ce n'est pas le cas, rendez vous en cuisine pour une révision complète de ce sujet délicat.

Lundi 18 novembre

LA SAISON DU GIBIER

Si vous êtes chasseur ou grand amateur de gibier à plume ou à poil, voilà pour vous le cours idéal...

C'est Alexandre en personne qui vous livrera tout ce que vous devez savoir sur la préparation des gibiers, lièvre, chevreuil, perdreau ou canard sauvage...

Vous aborderez les techniques de conservation, de marinade et de cuisson qui peuvent varier selon les espèces et il vous donnera plusieurs recettes de sauces qui accompagneront à merveille ces mets de fête...



Lundi 1 décembre

LES PLATS DE FÊTE

Réussir un repas de fête, et en particulier son menu de réveillon, n'est pas chose facile.

Il faut maîtriser de nombreux paramètres; le marché, la saison, pour un grand nombre de convives... Ce qui implique beaucoup de temps à passer dans la cuisine et une grande quantité de produits à stocker.

Dans ce cours nous ne vous proposerons donc pas seulement des recettes à préparer pour cette occasion, mais nous vous apprendrons surtout à vous organiser pour résoudre cette équation à plusieurs inconnues



Lundi 22 décembre

PRÉPAREZ VOTRE FOIE GRAS DE NOËL

Grâce à ce cours, vous saurez tout, tout, tout sur le Foie gras : vous apprendrez à le choisir; le travailler en terrine, en mousse, froid, chaud, etc...

Symbole absolu du repas de fête à la Française et du réveillon en particulier, vous repartirez avec votre propre ballotine faite Maison que vous pourrez déguster en famille lors de votre repas de Noël.

*Le Tarif pour ce cours est de 198 euros
et comprend une ballotine de 400g à emporter*



Nos Cours de Cuisine

Calendrier 2025

COURS DÉCOUVERTE

Tarif : 162 € * Sauf le cours Foie gras de Noël à 198 €

Lundi 27 janvier	Les Saint Jacques de la Côte
Lundi 24 février	Les Amuses-bouche
Lundi 17 mars	Le Homard
Lundi 7 avril	le Chocolat et les fêtes de Pâques
Lundi 12 mai	Tout savoir sur le Poisson
Lundi 16 juin	Les Petits fruits de nos jardins
Lundi 15 septembre	Maîtriser la pâte feuilletée
Lundi 13 octobre	Les Champignons de nos forêts
Lundi 18 novembre	La saison du Gibier
Lundi 1 décembre	Les plats de fête
Lundi 22 décembre	Préparez votre foie gras de Noël *



14, Faubourg de Paris - BP 197 - 89300 Joigny (Bourgogne) - FRANCE

Tél : +33 (0)3 86 62 09 70 - reception@cotesaintjacques.com

www.cotesaintjacques.com