Les Cours de Cuisine de la Côte Saint-Jacques

Pour de nouvelles aventures culinaires !

Pour un cours découverte ou une immersion, nos chefs vous proposent un moment unique dans les cuisines doublement étoilées de la Côte Saint Jacques. Une expérience idéale à offrir ou à s'offrir....







MAISON LORAIN

LA CÔTE SAINT JACQUES

★★★★★

"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.

1er Jour

À partir de 18 h	Mise en place en cuisine et début de service
À partir de 21 h	Dîner (boissons comprises, hors apéritif) dans le salon privé du chef, face à la cuisine ou en salle Nuit à la Côte Saint-Jacques

2éme Jour

Dès 7 h	Petit-déjeuner
À partir de 9 h	Mise en place avec la brigade
À 11 h	Déjeuner avec Alexandre Bondoux ou Jean-Michel Lorain (selon la disponibilité des chefs)
À partir de 12 h	Service et "coup de feu" (facultatif en fonction de votre emploi du temps)

Tarif pour 1 participant :	560 € en chambre dans notre hôtel 5*, avec vue rivière comprenant l'hébergement, le dîner, le petit déjeuner et le déjeuner
Tarif accompagnateur :	450 € 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

Consultez le calendrier pour vérifier les dates de nos cours de cuisine

9h00	Café d'accueil
9h30	Remise des tabliers et présentation des recettes à réaliser
9h45	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.
12h30	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
13h00	Fin du Cours

Tarif public : 170 € le cours par personne

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 18 janvier

TERRINES, TOURTES ET LES PATÉS



Il sont synonimes de convivialité et de gourmandise... qu'ils soient à base de viande, de poisson ou végétariens, il font le bonheur des petits et des grands.

On peut les proposer aussi bien à l'apéritif qu'en entrée ou même en plat principal lorsqu'ils sont servis chauds !

Lors de ce cours, nous vous proposerons de réaliser quelques belles recettes que vous pourrez partager en fin de matinée en toute convivialité.



Lundi 8 Février

COQUILLES SAINT JACQUES EN FËTE

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 belles recettes maison !

Lundi 8 Mars

DESSERTS GOURMANDS AU CHOCOLAT



En pâtisserie, Le chocolat est un incontournable, certains disent qu'il n'y a pas de bons desserts sans chocolat...
Pourtant il y a un certain nombre de règles d'or que vous devez connaitre pour réussir vos recettes,

C'est ce que vous découvrirez en participant à ce cours. Notre chef pâtissier, Brice, vous aidera à réaliser deux magnifiques desserts que vous pourrez reproduire ensuite à la maison.

Lundi 5 Avril

LES PLATS DU BISTROT DES GÉNÉRATIONS

Ce cours de cuisine à pour ambition de vous faire découvrir bien plus que de simples recettes de bistrot.
Si vous suivez notre actualité vous savez que ce bistrot propose quelques unes des plus belles recettes de la Côte Saint Jacques déclinées au fil de 4 générations.
Ce sont ces belles recettes remises au gout du jour que nous vous proposons de vous faire découvrir ou redécouvrir lors de cette session "Nostalgie"...





Lundi 24 Mai

CUISINER LE POISSON SANS PEINE

On hésite souvent à se lancer dans des préparations à base de poisson par peur de râter la recettte...
Il y a pourtant de nombreuses astuces et tours de main à connaitre 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 en toutes saisons !

Lundi 14 juin

VOLAILLES D'EXCEPTION

La volaille reste l'un des mets préféré des français, cela n'a pas changé depuis le bon roi Henri IV et sa célèbre poule au pot.
Chez nous la poularde de Bresse à la vapeur de Champagne fait partie de nos plats «signature» et c'est une recette que vous referez facilement chez vous
Mais, lors de ce cours vous apprendrez également à travailler le pigeon et le canard, des produits plus confidentiels et tout aussi savoureux. Nous vous expliquerons aussi comment choisir une volaille de qualité.



Lundi 20 Septembre

PETITS FOURS, VERRINES ET MIGNARDISES



S'il y a un domaine qui demande une grande maîtrise technique c'est bien la pâtisserie...
Il faut respecter à la lettre les pesées, les températures de cuisson et tout un tas d'autres facteurs qui font que vos préparations sont ou non réussies.

Lors de ce cours, Brice, notre chef pâtissier vous livrera les secrets de quatre belles recettes de mignardises qui enchanteront vos convives... Bouquet final de vos prochains dîners à la maison.



Lundi 18 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 reconnaitre, 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 15 novembre

LA BELLE CUISINE FRANÇAISE



Comme dans la mode, en cuisine les tendances évoluent au fil des années, nous avons connu la nouvelle cuisine dans les années 80, puis la cuisine fusion, la cuisine molléculaire, mais en ces temps plus moroses nous constatons un retour en force de la belle cuisine Française avec des plats de partage, rassurants, et généreux.
C'est ce répertoire de notre gastronomie que nous explorerons au travers de ce cours plus gourmand que jamais...

Lundi 13 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 20 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





JEAN-MICHEL LORAIN
LA CÔTE SAINT JACQUES
★★★★★

Nos Cours de Cuisine

Calendrier 2027

Cours découverte

Tarif : 170 €

Lundi 18 janvier	LesTerrines et Tourtes et Pâtés
Lundi 8 février	Les coquilles Saint-Jacques en fête
Lundi 8 mars	Les Desserts gourmands au Chocolat
Lundi 5 avril	les plats du Bistrot des Générations
Lundi 24 mai	Cuisiner les Poissons sans peine
Lundi 14 juin	Les Volailles d'exception
Lundi 20 septembre	Petits fours, verrines et Mignardises
Lundi 18 octobre	Les Champignons de nos forêts
Lundi 15 novembre	La belle Cuisine Française
Lundi 13 décembre	Les Plats de fête
Lundi 20 décembre	Préparez votre Foie gras de Noël

RELAIS & CHATEAUX.

14, Faubourg de Paris - BP 197 - 89300 Joigny (Bourgogne) - FRANCE
Tél : +33 (0)3 86 62 09 70 - reception@cotesaintjacques.com
www.cotesaintjacques.com

Tarifs valables du 1er janvier 2026 au 31 décembre 2026