

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 : 520 € en chambre dans notre hôtel 5*, avec vue rivière comprenant l'hébergement, le dîner, le petit déjeuner et le déjeuner

Tarif accompagnateur : 355 € 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)



Cuisinez comme un grand chef

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

Les Cours ont lieu **le Matin** ou **l'Après-midi**, Consultez le calendrier pour vérifier les dates et les horaires.

- 9h00 / 14h00 Café d'accueil
- 9h30 / 14h30 Remise des tabliers et présentation des recettes à réaliser
- 9h45 / 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.
- 12/30 / 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
- 13h00 / 18h00 Fin du Cours

Tarif public : 168 € 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 26 janvier après-midi

LES FRUITS DE MER...

Ce sont les véritables stars de nos hivers...
Les saint-jacques, huitres, oursins et autres coquillages se déclinent dans une infinie palette de saveurs.

Cependant, il n'est pas toujours facile de les cuisiner...
Il faut respecter des règles simples mais primordiales que nous vous ferons découvrir, avec pour cadre quelques unes des plus belles recettes maison !

Durant cette session, nous parlerons également de la saisonnalité de ces produits d'exception !



Lundi 23 Février matin

LES PATÉS, LES TERRINES ET LES TOURTES

Il sont synonymes 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 23 Mars matin

L'AGNEAU PASCAL

C'est vraiment le produit emblématique des fêtes de Pâques. Nous travaillons depuis très longtemps les agneaux de lait des Pyrénées, mais on en trouve d'excellents dans de nombreuses régions.

Rotis, confits ou braisés... Côtes, collier ou gigot...
Vous devrez adapter vos modes de préparation en fonction des morceaux que vous aurez choisi et de leur maturité.

A l'issue de ce cours, vous n'aurez qu'une envie, proposer une belle recette d'agneau pour votre déjeuner de Pascal



Lundi 20 Avril après-midi

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 11 Mai matin

LES TRESORS DE NOS MARCHES

Avoir un beau marché dans une commune ou un village est une grande chance que nous n'apprécions pas toujours à sa juste valeur.

Au fil des générations, nous avons tissé des liens avec de nombreux artisans et producteurs proches de nous. Qu'ils soient présents sur notre marché de Joigny ou non, c'est cet ancrage local qui fait notre force et c'est pour cette raison que nous souhaitons vous faire partager quelques unes de nos bonnes adresses.

C'est grâce à leurs beaux produits que nous composons nos recettes du jour.

Lundi 22 juin après-midi

LES FRUITS DE NOS VERGERS

Pêches, abricots, melons et autres nectarines enflamment les étals de nos marchés dès que les beaux jours reviennent pour notre plus grand bonheur.

C'est une période bénie des dieux et il faut profiter de ces magnifiques saveurs pendant tout l'été et même au delà car la saison est très courte.

Lors de ce cours, notre chef pâtissier vous proposera quelques belles recettes pour faire de ces fruits exceptionnels les stars de vos déjeuners ou de vos dîners...



Lundi 21 Septembre Après Midi

L'ART DU COCKTAIL DINATOIRE

Lorsque vous êtes trop nombreux à la maison, et que votre table devient trop petite pour asseoir tout le monde, il peut être utile de savoir varier les plaisirs en composant un menu sous la forme d'un cocktail que vos invités pourront déguster debout au déjeuner ou au dîner.

Pour cela, nous vous proposons d'apprendre à réaliser de délicieuses bouchées et verrines qui sauront ravir les palais les plus délicats.

Et si vous êtes chanceux, en cette fin de saison, vous pourrez les déguster dans le jardin ou sur votre terrasse !



Lundi 19 octobre après-midi

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 16 novembre après midi

REUSSIR LES SAUCES ET LES EMULSIONS

La sauce est vraiment ce qui rend notre belle cuisine française unique ! Pour être réussie, une sauce doit souligner les saveurs d'un plat sans jamais les masquer. Les jus, les fonds et les émulsions en sont les fondements, et savoir les maîtriser à la maison n'est pas si difficile et vous apportera énormément.

Après ce cours, les sauces n'auront plus de secrets pour vous et vous pourrez proposer à vos invités des recettes dignes des plus grands chefs...



Lundi 14 décembre matin

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 21 décembre après midi

PRÉPAREZ VOTRE DESSERT DE NOËL

Et si vous proposiez autre chose en dessert que l'éternelle buche pour votre réveillon de Noël ?

C'est ce que nous vous proposons de réaliser lors de ce cours spécial "dessert de fête".

Notre chef pâtissier à plus d'un tour dans son sac et grâce à ses conseils avisés vous pourrez réaliser votre propre gâteau que vous pourrez servir quelques jours plus tard.

A l'issue de ce cours vous pourrez repartir chez vous avec le dessert pour 4 personnes que vous aurez réalisé.



Nos Cours de Cuisine

Calendrier 2026

COURS DÉCOUVERTE

Tarif : 168 €

Lundi 26 janvier	Les Fruits de Mer	Après-Midi
Lundi 23 février	Les Patés, Terrines et Tourtes	Matin
Lundi 23 mars	L'Agneau Pascal	Matin
Lundi 20 avril	les plats du Bistrot des Générations	Après-Midi
Lundi 11 mai	Les Trésors de nos Marchés	Matin
Lundi 22 juin	Les Fruits de nos vergers	Après-Midi
Lundi 21 septembre	L'art du Cocktail dinatoire	Après-Midi
Lundi 19 octobre	Les Champignons de nos forêts	Après-Midi
Lundi 16 novembre	Les Jus et les Sauces	Après-Midi
Lundi 14 décembre	Les plats de fête	Matin
Lundi 21 décembre	Préparez votre dessert de Noël	Après-Midi



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

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

www.cotesaintjacques.com