



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage d'Ile-de-France

« ATELIER VIENNOISERIES »
avec un Meilleur Ouvrier de France

Chers Confrères et Amis,

En exclusivité !

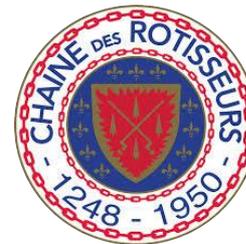
*Nous vous invitons à participer
au tout premier « Atelier Viennoiseries »
de Cyrille Van Der Stuyft, Meilleur Ouvrier de France,
dédié aux particuliers.*

*Samedi 18 septembre : 9h - 12h
Samedi 18 septembre : 14h - 17h*

*L'atelier aura lieu dans la jolie cuisine
de l'Appart Gourmand
situé au 95 rue Réaumur, 75002 Paris.*

*Apprenez à réaliser de délicieuses Viennoiseries
avec l'un des Chefs Boulanger
les plus talentueux de sa génération.*





Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage d'Ile-de-France

LE CHEF

Cyrille Van Der Stuyft a reçu en 2015 le prestigieux titre de « Meilleur Ouvrier de France Boulanger » à l'âge de 27 ans. Cyrille est passé par un parcours particulièrement complet : Ouvrier en Boulangerie, Chef d'Entreprise, Technicien Démonstrateur pour un meunier, Professeur au CFA de Chartres.

Aujourd'hui, Cyrille Van Der Stuyft est Consultant/Démonstrateur en France et à l'international et sur le point d'ouvrir des boutiques dans les quatre coins du Monde. Amoureux du travail manuel des pâtes, il excelle dans la réalisation de viennoiseries, qu'elles soient briochées ou feuilletées. Ses réalisations sont remarquables de précision et d'esthétisme.

Habitué à enseigner des formations professionnelles dans les meilleures écoles de boulangerie du Monde entier, Cyrille Van Der Stuyft, nous propose en exclusivité un atelier à destination des particuliers, autour des Viennoiseries avec notre consœur Sophie Dubost, dirigeante de VOILA CHEF.

PROGRAMME DE L'ATELIER

Cyrille Van Der Stuyft réalisera avec vous sa fameuse brioche caramel sésame en forme d'éclair, et sa surprenante focaccia vanille.

Pendant l'atelier, chacun mettra la main à la pâte et fera ses propres réalisations.

Vous travaillerez en groupes pour une partie des étapes et le Chef peut-être amené à réaliser une démonstration d'une partie d'une recette.

Vous réaliserez vos pâtes à brioche et à focaccia de A à Z : pétrissage au robot, boulage, pointage, rabbat, détaillage, façonnage, apprêt, cuisson, décoration.

Chaque participant réalisera ses propres viennoiseries et pourra les emporter.

Le Chef vous transmettra toutes ses techniques pour réaliser les viennoiseries les plus savoureuses.

Vous aurez l'occasion d'échanger avec le Chef tout au long de l'atelier, dans une ambiance conviviale et intimiste.

Les places sont très limitées pour permettre une vraie session d'échange et d'apprentissage avec le Chef.



INFORMATIONS PRATIQUES

Sophie Dubost, Dame de la Chaîne et dirigeante de VOILA CHEF
en partenariat avec le Chef Cyrille Van Der Stuyft

propose en exclusivité deux sessions :

Samedi 18 septembre de 9h - 12h

ou

Samedi 18 septembre de 14h - 17h

L'atelier aura lieu dans la jolie cuisine de l'Appart Gourmand
au 95 rue Réaumur, 75002 Paris

Tarif préférentiel* *Chaîne des Rôtisseurs* : 250€ TTC (au lieu du tarif public de 300€ TTC)
*en utilisant le code : 18LAURENT09

Ce tarif comprend :

- La participation aux 3 heures d'atelier avec le Chef, ainsi que toutes les matières premières utilisées.
 - Un tablier qui vous sera offert.
- Un accès au « Festival Taste of Paris » pour le jour même.
(Billet d'accès pour le samedi 18 septembre :
session journée 11h30 à 16h
ou session soirée 19h à 23h30.)

Ce billet donne accès au Grand Palais Ephémère. Il ne comprend pas de crédits consommation.)

Inscription :

<https://voilachef.com/ateliers/evenement-septembre-2021>