

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## TOUR DE PARIS : BEZOEK AAN DE TOPPATISSIERS VAN PARIJS

### PARIJSE PATISSERIEDESIGN

#### OMSCHRIJVING

##### Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Na dit bezoek kent en bezocht je de toppatissiers van Parijs die bepalend zijn voor de nieuwste trends in de patissierewereld.

##### Introductie

De reputatie van Parijs als patissieriestad kan moeilijk stuk. De Franse hoofdstad staat reeds jaren hoog aangeschreven. Gerenommeerde huizen als Fauchon, Le Nôtre, Pierre Hermé en Ladurée, al gesmaakt door de vorige generatie bakkers-banketbakkers, weten ook vandaag nog echt te inspireren. Dat merk je aan de brigade internationale stagiairs die er elk jaar weer neerstrijkt. De Parijse huizen zetten nog steeds de norm in Europa en Azië.

Laat je verrassen door een wandeling langs de mooiste etalages van het zoete Parijs. Doe eindeloze inspiratie op langs de modehuizen van de 'haute patisserie'. Enkel in Parijs vind je een dergelijk onovertroffen aanbod van hemelse smaken en uitdagend patissieriedesign.

##### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Bakkers, patissiers, chocolatiers en confiseurs

##### Voorkennis

Een opleiding genoten hebben als bakker, chocolatier of patissier is een must.

##### Methodologie

Bezoek aan winkel en verkenning assortiment.

- vertrek met TGV vanuit Gare Lille Europe om ca. 8u 's morgen
- voorziene thuiskomst 's avonds om ca. 18u in Gare Lille Europe
- inclusief lunch, metroticket, naslagwerkje

#### PROGRAMMA

Pik de laatste trends mee en pak ermee uit in jouw etalage. Sluit aan bij deze inspirerende wandeling langs de mooiste patissieriehuizen van Parijs:

- Fauchon
- Pierre Hermé
- Maison du Chocolat
- Hediard
- Patrick Roger
- Ladurée
- Patisserie des Rêves

#### DOCENT



**Bruno Van Vaerenbergh**

- Chef-Pâtissier Debic
- Richemont Master Baker
- lid Passion Patisserie