





# Masterclass 2026



**OÙ & QUAND ?** Le samedi après-midi de 14H à 17H (arrivée 10 min avant)  
à l'Atelier XB : 3, impasse de l'écureuil, 25480 MISEREY-SALINES.

**COMMENT ?** Les cours sont accessibles et participatifs. Destinés aux amateurs ou passionnés confirmés c'est vous qui pâtissez, selon les conseils et astuces du chef, par binôme, dans la bonne humeur et la convivialité.

<p><b>PREMIUM MACARON</b> Élégance, précision et douceur sucrée : le Chef vous enseignera l'art délicat du macaron français.</p> <p><b>Samedi 05 septembre 2026</b> </p>	<p><b>SUCCÈS PRALINÉ</b> Délicatesse et gourmandise : maîtrisez ce dessert iconique aux saveurs de noisette.</p> <p><b>Samedi 12 septembre 2026</b></p>	<p><b>PÂTE À CHOUX, ÉCLAIRS ET PETITS CHOUX</b> Technique, légèreté et plaisir : maîtrisez l'art délicat de la pâte à choux et ses déclinaisons gourmandes.</p> <p><b>Samedi 03 octobre 2026</b></p>
<p><b>PREMIUM TROMPE L'ŒIL</b> Illusion, créativité et précision : le Chef vous initie à l'art spectaculaire des desserts plus vrais que nature. <b>Prix : 150€</b> (moule pour le trompe-l'œil offert)</p> <p><b>Samedi 10 octobre 2026</b> </p>	<p><b>PARIS-SICILE</b> Élégance, douceur et générosité : maîtrisez ce dessert iconique revisité.</p> <p><b>Samedi 17 octobre 2026</b></p>	<p><b>ENTREMETS FOLIE DOUCE (VCP)</b> Onctuosité et douceur : découvrez l'alliance irrésistible de la vanille, du caramel et de la noix de pécan.</p> <p><b>Samedi 24 octobre 2026</b></p>
<p><b>PARENT/ENFANT THÈME HALLOWEEN</b> Créativité, partage et frissons gourmands : réalisez en famille des douceurs aussi effrayantes que délicieuses.</p> <p><b>Samedi 31 octobre 2026</b> </p>	<p><b>PREMIUM BÛCHE</b> Tradition, élégance et gourmandise : le Chef vous accompagne dans la réalisation d'une bûche festive aux finitions raffinées.</p> <p><b>Samedi 07 novembre 2026</b> </p>	<p><b>BÛCHE MARRON/POIRE</b> Onctuosité, finesse et harmonie : apprenez à sublimer l'alliance délicate du marron et de la poire.</p> <p><b>Samedi 14 novembre 2026</b></p>
<p><b>BÛCHE CHOCOLAT/PRALINÉ</b> Richesse, fondant et caractère : apprenez à sublimer l'alliance incontournable du chocolat et du praliné.</p> <p><b>Samedi 21 novembre 2026</b></p>		

**LES BONS CADEAUX SONT EXCLUSIVEMENT REMIS EN BOUTIQUE !**

**NOS TARIFS : 90€ POUR LES ADULTES**



**65€ POUR LES ENFANTS**



**120€ POUR LES COURS PREMIUM EN PRÉSENCE DU CHEF XAVIER BRIGNON AVEC DE BELLES SURPRISES !**



**150€ EN DUO DE CHOC PARENT/ENFANT POUR CETTE MASTERCLASS EFFRAYANTE !**

## Xavier Brignon