



info@very-france.com

+33 (0)6 50 34 98 66

[very-france.com](http://very-france.com)

Agence & Atelier Pour Croisiéristes

**VERY FRANCE**

Rufey-sur-Seille, Jura, France



## Les Secrets du Macaron : Fruits & Chocolat Valrhona

### Description

### Objectif

Découvrir les étapes essentielles pour réussir de parfaits macarons maison — de la préparation des coques au pochage — tout en apprenant à réaliser des **ganaches gourmandes** aux **fruits du moment** et au **chocolat Valrhona**.

### Déroulé de l'Atelier

**Durée** : environ 1h à 1h30

**Type** : Atelier **participatif et démonstratif** (sans cuisson sur place)

**Public** : Tout public, à partir de 10 ans

#### 1. Accueil & présentation

Accueil des participants

Présentation du chef pâtissier et du déroulé de l'atelier

Focus sur les ingrédients de qualité : fruits frais de saison & chocolat Valrhona

#### 2. Démonstration de la recette

Explication complète de la recette des coques de macarons (technique de la meringue, macaronage, pochage)

Présentation du processus de cuisson (décrit mais non réalisé sur place)

Réalisation en direct de deux ganaches :

**Ganache fruitée** du moment

**Ganache chocolat Valrhona**, onctueuse et équilibrée

#### 3. Mise en pratique : le pochage

Les participants réalisent le **pochage des coques** avec l'accompagnement du chef

Correction des gestes et conseils personnalisés

#### 4. Atelier interactif

Tout au long de l'atelier, les participants peuvent **poser leurs questions**

Le chef partage ses **astuces et variantes** selon les saisons

#### 5. Fiche recette

Chaque participant repart avec une **fiche recette complète** :

Étapes détaillées

---

Quantités exactes  
Conseils de cuisson à refaire chez soi

#### 6. Dégustation

Dégustation des **macarons réalisés en amont par le chef**, garnis des ganaches du jour

---

#### ? Saveurs à l'honneur

**Ganaches fruitées** selon les produits du moment  
**Ganache chocolat Valrhona**

---

#### ? Matériel fourni

Ingrédients et matériel de pâtisserie  
Fiches recettes imprimées pour chaque participant  
Macarons déjà cuits pour la dégustation finale

---

#### ? Atelier animé par :

Un **chef pâtissier professionnel**, passionné de pédagogie et de gourmandise, qui vous fera découvrir les secrets du macaron réussi.

#### Category

1. Animation
2. Atelier

#### Categorie

1. Animation
2. Atelier

#### Date

19/12/2025

**Circuit:** Garonne, Rhône **Type:** Atelier culinaire

**Lieu:** À bord **Durée:** 1h30

**Nombre De Passagers:** 130