



Manufacture française

de Buyer
DEPUIS 1830

Chaque recette
a son secret







FORMATIONS & MASTER CLASS

OBJECTIF

Booster vos ventes
Animer votre boutique

Prestation dynamique de qualité

Formation assurée par un expert

Parfaite connaissance des produits

Grande pédagogie

Recettes adaptées - ingrédients fournis

Démonstration adaptée à vos objectifs de vente

CHEF CUISINIER FORMATEUR aux produits de Buyer : Cuisine • Coupe • Pâtisserie



PHILIPPE LARUELLE
Maître Cuisinier de France

Un parcours jonché de prestigieuses références :
• Ecoles hôtelières et formation auprès de grands Chefs Français tels que Christian WILLER (Le Martinez-Cannes), Emilie JUNG (Le Crocodile-Strasbourg), Joël ROBUCHON (PARIS) et Alain Ducasse (Monaco) mais aussi au Ministère de l'Education Nationale, comme cuisinier particulier du Ministre.
• Elu Maître Cuisinier de France à 29 ans et aujourd'hui membre du bureau exécutif.
• Finaliste en 2004 du concours du Meilleur Ouvrier de France Cuisine (MOF)
• Participation active dans les associations internationales telles que Le Club Prosper Montagné ou les Disciples d'Escoffier.
• Chef Référent du Collège Culinaire de France.

En 1995, Philippe Laruelle reprend l'auberge familiale au Valtin dans les Vosges et crée un hôtel, un restaurant gastronomique et son école de cuisine.

Philippe Laruelle a rejoint la société DE BUYER en avril 2016, comme chef de cuisine, formateur et démonstrateur.

ORGANISATION

Votre attaché commercial est à votre écoute pour vous proposer et définir avec vous la formation ou les Master Class répondant à vos besoins et objectifs de vente.

Journée standard master class
3 master class/jour *(la même X3)*
10h30 • 14h • 16h30
90 min/master class

participation sur INSCRIPTION

Participants
de 7 personnes minimum par masterclass
J-7 annulation si moins de 20 personnes inscrites sur la journée à J-7

Cadre de la démonstration
- un plan de travail, haut si possible, doit être mis à disposition du Chef : minimum 150 x 60 cm
- Branchement électrique
- Accès à un point d'eau
et suffisamment d'espace pour acueillir un groupe

Matériel requis *si possible*
Four ménager 40 x 30 cm
Réfrigérateur
Plaque(s) induction
Assiettes, cuillères, serviettes (dégustations)

Communication
J-30 Communiquer sur l'évènement au minimum un mois avant

De Buyer peut fournir des supports de communication personnalisés en PDF ou JPEG (affiche / invitation) ou des bannières web sur demande - plus de détails en page 14.

J-7 **Attention à avoir suffisamment de stock des produits mis en avant**

PROGRAMME

démonstrations culinaires Master Class

Toutes les Master Class débutent par une brève présentation de la société de Buyer, son historique , son engagement RSE.











Intéressé par :

Formations proposées :

La cuisson selon les matières

1- Le Cuivre	page 4	avec PRIMA MATERA
2- Inox multicouche	page 4	avec Affinity
3- Acier	page 5	avec MINERAL B
4- Anti-adhésif	page 5	avec gammes CHOC

Produits exclusifs signés DE BUYER

5- Mandoline	page 6	avec Swing / Viper / Kobra...
6- Mini mandoline Japonaise KOMI	page 6	
7- Le TUBE piston à pression	page 7	
8- ELASTOMOULE moules souples	page 8	
9- Moules antiadhésifs en acier revêtu	page 8	
10- GEOFORME moule à charnières	page 9	
11- Moules inox perforés	page 9	
12- Cercles inox perforés	page 10	
13- Cercle inox à entremets	page 10	
14- Gouttières inox démontables	page 11	
15- Moule à cake de voyage	page 11	

Différentes recettes sucrées et salées

Formations à thème multiproduit

16- Apéros & Brunch	Page 12	Autour du blinis Cocktail salé et sucré
17- Le Goûter	Page 12	Madeleine, cake, Financier Tartes
18 -Veggie	Page 13	Tarte aux légumes, poêlées
19- Autour de Noël	Page 13	Foie gras Bûche de Noël avec gouttières

Le choix des recettes est discuté en amont avec le Chef, selon les saisons, l'espace disponible, etc.

Il est possible de créer une formation sur mesure avec un thème personnalisé, un produit spécifique.

de Buyer DEPUIS 1830

Master Class 1
le cuivre

Intro :	Information sur le cuivre en général et sur les avantages du cuivre inox de Buyer
Recettes :	Filet de bar poêlé, étuvée de légumes, beurre blanc
Produits phares :	Casserole Faitout Sautoir PRIMA MATERA
Produits associés :	Poêle acier MINERAL B, Mandoline Swing, Fouet Göma, Spatules FKO, Moulins
Durée:	1h30
Matériel requis:	2 plaques induction frigo
Autres suggestions de recettes:	Asperges, beurre à l'orange (selon saison) Ananas ou banane flambée avec caramel



MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Démontrer les qualités de cuissons exceptionnelles du cuivre: parfaite conductibilité du cuivre et homogénéité de la cuisson.
• Zoom sur les cuissons délicates et la cuisine de réduction.
• Maîtrise de la cuisson sur induction avec la gamme cuivre inox PRIMA MATERA.

Selon l'offre en magasin, il est possible de combiner les 2 master Class avec un mix Cuivre et Inox multicouches.

Master Class 2
l'inox multicouche

Intro :	Information sur les types d'inox Comparatif de cuisson (lait)
Recettes :	Filet de bar poêlé, étuvée de légumes, beurre blanc
Produits phares :	Gamme Affinity : casserole faitout sautoir Sauteuse
Produits associés :	Poêle acier, MINERAL B, Mandoline Swing, Fouet Göma, Spatules FKO Moulins
Durée:	1h30
Matériel requis:	2 plaques induction frigo
Autres suggestions de recettes:	Risotto (1 heure) Ananas flambé, caramel (30 min.)



MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Expliquer la différence entre un inox simple avec fond diffuseur et un inox multicouche.
• Mise en avant de la qualité de cuisson et l'homogénéité de cuisson grâce au matériau inox multicouche Affinity.
• Présentation des différents modèles de la gamme Affinity.

Master Class 3
La poêle acier

Intro :	Formation sur l'acier carbone et ses performances haute température pour Saisir, Dorer , Griller. Comparatif de cuisson acier / antiadhésif
Recettes :	Blinis, Oeuf au plat Crêpes
Produits phares :	Poêle acier MINERAL B: mini poêle, poêle à frire, poêle à crêpes
Produits associés :	Poêle anti-adhésive, Fouet Göma, Bassine, Moulins, Ustensiles B Bois, Spatules FKO
Durée:	1h30
Matériel requis:	2 plaques induction frigo
Autres suggestions de recettes:	



MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Quelle poêle pour quelles cuissons, démonstration en comparant poêle acier et poêle antiadhésive.
• Mise en avant de la caramélisation des sucs.
• Explication du culottage et de l'entretien de l'acier, qui devient naturellement anti-adhérent.

Master Class 4
La poêle antiadhésive

Intro :	Formation sur les différents matériaux et le PTFE Choc pour Cuisiner, Réchauffer, Mijoter Comparatif de cuisson acier / antiadhésif
Recettes :	Poêlée légumes, concassé de tomates
Produits :	poêles CHOC toutes gammes induction
Produits associés :	Casserole inox Affinity, Poêle acier, Ustensiles B Bois, Moulins, Mandoline
Durée:	1h30
Matériel requis:	2 plaques induction frigo
Autres suggestions de recettes:	Compotée de rhubarbe, soupe de fraises et madeleines au miel (selon saison)



MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Quelle poêle pour quelles cuissons, démonstration en comparant poêle antiadhésive et poêle acier.
• Mise en avant des cuissons délicates et douces, sans altération des goûts, couleurs et saveurs.

PRODUIT EXCLUSIF

Master Class 5
MANDOLINE

Intro :	Démonstration de coupes possibles selon mandolines choisies
Recettes :	Tarte aux légumes d'été façon tian
Produits phares :	Mandoline Swing / Viper + Gravity *selon l'offre boutique*
Produits associés :	Plaque perforée, Tapis Airmat, Cercle inox ou Moule à tarte, Spatules FKO, Poêle acier MINERAL, Plat à débarrasser, Couteaux
Durée:	1h30
Matériel requis:	four 40 x30 cm (taille minimum) plaque induction frigo
Autres suggestions de recettes:	Céleri boule en risotto, filet de truite et crème au lard (coupe cubes pour Viper/Revolution)



MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Maîtriser l'utilisation de la Mandoline de Buyer en toute sécurité.
• Présentation des accessoires et des multiples possibilités de coupe
• Conseils de coupe selon les légumes

Master Class 6
mini mandoline KOMI

Intro :	Démonstration de coupes possibles
Recettes :	Fenouil en remoulage, tartare de tomates & copeaux de jambon cru
Produits associés :	Bassine, Fouet Göma, Plat à débarrasser, Couteaux, Casserole Affnity, Moulins
Durée:	1h30
Matériel requis:	four 40 x30 cm (facultatif) plaque induction frigo
Autres suggestions de recettes:	Tartelette sablée parmesan Jeunes légumes, Pistou



MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Maîtriser l'utilisation de la mini Mandoline de Buyer en toute sécurité.
• Démontrer les utilisations spécifiques et ponctuelles d'une Mandoline Japonaise par rapport aux autres modèles.

PRODUIT EXCLUSIF

Master Class 7
LE TUBE piston à pression

Intro : Formation sur toutes les fonctionnalités
Doser Garnir Décorer
Présentation du kit Sablés /réserve/
douilles adaptables.

7-a Recettes salées

	Blinis, crème de chèvres
Produits associés :	Poêle MINERAL B, Bassine pâtissière, Fouet Göma, Spatules FKO, Couteaux, Mini mandoline KOMI, Moulins
Durée:	1h30
Matériel requis:	1 plaque induction frigo
Autres suggestions de recettes:	Purée de pomme de terre Utilisation à chaud- Dressage

il est possible de créer votre propre formation de combiner de faire un mix sucré / salé

7-b Recettes sucrées

	Tarte Framboise Pistache
Produits associés :	Plaque perforée, Tapis siliconé, Ustensiles pâtisserie, Cercle perforé
Durée:	1h30
Matériel requis:	four 40 x30 cm (taille minimum) frigo
Autres suggestions de recettes:	Biscuits Sablés Choux Chantilly



MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Démontrer la facilité d'utilisation et la régularité du dosage.
• Présenter toutes les possibilités d'utilisation, à chaud ou à froid.
• Mise en avant de toutes les douilles Tritan. Fortes ventes complémentaires.





PRODUIT EXCLUSIF

Master Class 8
moule souple Elastomoule

Intro :	Présentation de la matière brevetée, la mousse de silicone, exclu de Buyer
Recettes :	Cake aux tomates et olives Pomponnette pistache, Chantilly et fruits rouges
Produits phares :	Elastomoule Mini cake Elastomoule Pomponnettes etc. *(selon offre Boutique)*
Produits associés :	Piston à pression LE TUBE, Plaque de cuisson perforée, Bassine, Fouet Göma, Spatule maryse, Moulins
Durée:	1h30
Matériel requis:	four 40 x30 cm (taille minimum) frigo
Autres recettes possibles :	Madeleine, Financier pistache, mini muffins



MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Zoom sur la matière spécifique et l'excellente transmission thermique.
• Mise en avant de la cuisson homogène, de la caramélisation parfaite, du démoulage facile.

Master Class 9
Moule rigide acier revêtu

Intro :	Présentation la moulerie acier
Recettes :	Madeleine Cookies
Produits phares :	Plaque 12 madeleines Plaque spéciale cookies
Produits associés :	Piston à pression LE TUBE, Plaque de cuisson perforée, Bassine, Fouet Göma, Spatule maryse
Durée:	1h30
Matériel requis:	four 40 x30 cm (taille minimum) frigo
Autres recettes possibles :	Tarte Bourdaloue Cake au citron sans gluten



MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Mise en avant de la bonne conductibilité de la chaleur grâce à l'acier et au démoulage facile grâce à l'antiadhésif.
• Présentation de la profondeur de gamme - 22 modèles / 45 références

PRODUIT EXCLUSIF

Master Class 10
GEOFORME moule à charnière

Intro :	Présentation du moule inox lisse ou perforé avec son système de charnière innovant. Historique du produit , collaboration avec F. Pairon
Recettes :	Cakes salés et sucrés
Produits phares :	Geoforrme petit modèle 24x5 cm Geoforrme 35x7 cm
Produits associés :	Bassine, Fouet Göma, Spatule maryse, Moulins
Durée:	1h30
Matériel requis:	four 40 x30 cm (taille minimum) frigo
Autres recettes possibles :	Pain d'épices Pressé de pommes de terre et foie gras Pâté croûte *(formation spéciale longue 2h30/3h + temps de préparation)*



MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Mise en avant des avantages du système tout-en-un démontable.
• Zoom sur la cuisson parfaite grâce à l'inox perforé et sur le démoulage facile.



Master Class 11
moules inox perforés

Intro :	Présentation des modèles de la gamme
Recettes :	Tarte aux légumes d'été façon tian
Produits phares :	Moule à tarte cannelé ou rectangulaire
Produits associés :	Casserole Affinity, Poêle acier MINERAL, Mandoline + Gravity, Spatules FKO, Couteau, Plat à débarrasser
Durée:	1h30
Matériel requis:	four 40 x30 cm (taille minimum) plaque induction frigo
Autres recettes possibles :	Gâteau aux pommes, sauce caramel ou crème anglaise



MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Zoom sur la cuisson parfaitement régulière et optimisée grâce à l'inox perforé.
• Démonstration avec et sans le tissu cuisson.
• Mise en avant des avantages du fond démontable et de l'inox



PRODUIT EXCLUSIF

Master Class 12
Cercle inox perforé

Intro :	Info produit technique Conception du produit , collaboration avec Valrhona Présentation des modèles de la collection
Recettes :	Tarte au citron
Produits phares :	Cercle individuel oblong
Produits associés :	Plaque perforée, LE TUBE, Poêle antiadhésive Choc, Bassine pâtissière, Tapis de cuisson Airmat, Pince à décorer, Couteau
Durée:	1h30
Matériel requis:	four 40 x30 cm (taille minimum) 1 plaque induction frigo
Autres recettes possibles :	Sablé parmesan, semoule de choux fleur, Gambas Tarte Bourdaloue Tarte fruit rouge-pistache Tarte aux figues *(selon saison et offre Boutique)*



MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Zoom sur la cuisson parfaite grâce aux perforations.
• Maîtrise d'une technique professionnelle: le fonçage.
• Mise en avant de produits complémentaires tels que les plaques de cuisson et tapis perforés.

Master Class 13
Cercle inox entremets

Intro :	Info produit technique. Explicatif entremets
Recettes :	Bavaroise aux fruits
Produits phares :	Cercle individuel ou autres tailles hauteur 45 mm
Produits associés :	Plaque inox, piston à pression LE TUBE, Bassine pâtissière, fouet Göma, Spatule, Pince à décorer, Couteau Ruban pâtissier, Casserole Affinity
Durée:	1h30
Matériel requis:	Frigo avec congélateur 1 plaque induction
Autres recettes possibles :	Succès au chocolat (prévoir four)



MASTER CLASS
OBJECTIF

• Maîtrise d'une technique professionnelle de travail à froid.
• Mise en avant de produits complémentaires tels que les rubans pâtissiers (rhodoïd).

PRODUIT EXCLUSIF

Master Class 14
Gouttière démontable

Intro :	Info produit technique Présentation des modèles de la collection, des inserts et des accessoires (feuilles décor).
Recettes :	Mousseline de saumon et Saint-Jacques
Produits phares :	Gouttière ronde ou carrée et gouttière insert
Produits associés :	Plaque perforée, tapis siliconé, bassine pâtissière, Spatules FKO, Couteau Moulins ...
Durée:	1h30
Matériel requis:	Four vapeur (si dispo) Frigo Congélateur
Autres recettes possibles :	Bavarois de chèvre, tomate en fine gelée Bûche Mangue - Noix de coco Bûche Chocolat Orange



MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Permet de montrer les possibilités d'utilisation des gouttières toute l'année en sucré et salé (pas seulement pour la Bûche de Noël).
• Maîtrise des techniques professionnelles (cuisson vapeur, travail à froid).
• Mise en avant de produits complémentaires tels que les petits modèles servant d'insert.

Master Class 15
Cake de voyage

Intro :	Info et historique produit Concept J Langillier
Recettes :	Cakes salés et sucrés
Produits :	Moule rectangulaire inox avec tissu de cuisson réutilisable
Produits associés :	Ustensiles pâtisserie: bassine, fouet Göma, spatule maryse Moulins
Durée:	1h30
Matériel requis:	four 40 x30 cm (taille minimum) frigo
Autres recettes possibles :	Pain d'épices Cake citron sans gluten



MASTER CLASS
OBJECTIF

• Zoom sur le format spécial du moule Cake de voyage
• Avantage des embouts démontables.
• Mise en avant de la facilité d'utilisation, de démoulage et de nettoyage.
• Recettes originales.

FORMATION À THÈME

Master Class 16
Apéro & Brunch

	Autour du blinis pour vos apéritifs
Recettes :	Blinis, Pancakes Verrines, Cake salé
Produits phares :	Poêle à blinis acier Entonnoir à piston Kwik LE TUBE Mandoline Moule souple / moule acier revêtu Moule cake de voyage Moule inox perforé Georforme petit modèle Moulins ...
Durée:	1h30
Matériel requis:	four 40 x30 cm (taille minimum) plaque induction frigo







MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

- Animation ludique avec dégustation
- Sélection des ustensiles de Buyer utilisés selon le choix des recettes et le référencement du magasin
- Thème suivant les Fêtes et saisons.

Master Class 17
Le goûter

Recettes :	Madeleine, Financier pistache, brownies Tartes, Cake de voyage, pâte à tartiner...
Produits phares :	le Tube Ustensiles pâtisserie - Plaque perforée Tapis de cuisson Cercle inox perforé Moule souple / moule acier revêtu Moule cake de voyage Moule inox perforé ...
Durée:	1h30
Matériel requis:	four 40 x30 cm (taille minimum) frigo





FORMATION À THÈME

Master Class 18
Veggie

Recette :	Tartelette sablée parmesan Jeunes légumes cuits et crus, Pistou
Produits	Mandoline Casserole Affinity, poêle antiadhésive Spatule, couteau, pince à décorer Plaque perforée, tapis de cuisson Moulins ...
Durée:	1h30
Matériel requis:	four 40 x30 cm (taille minimum) plaque induction frigo
Autres recettes possibles :	• Tarte aux légumes d'été façon tian • Poêlée de fruits et légumes d'automne • Fricassée de légumes aux truffes





MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Recette élaborée avec mise en avant de produits exclusifs de Buyer.
• Recette adaptée à la saison

Master Class 19
Autour de Noël

Recette :	Bûche Orange- Pain d'épices
Produits phares :	Gouttière inox démontable Ustensiles pâtisserie: bassine, fouet Göma, spatule coudée FKO, pinceau, plaque perforée, tapis de cuisson Moulins Casserole Affinity
Durée:	1h30
Matériel requis:	plaque induction frigo congélateur
Autres recettes possibles :	• Foie gras poêlé, Châtaignes en fricassée & fin velouté. • Gamberoni sur sablé parmesan, Semoule de chou fleur & vinaigrette légère au curry. • Fricassée de légumes aux truffes (recette veggie)





MASTER CLASS
OBJECTIF • POINT FORT

• Animation saisonnière novembre- décembre
• Recette élaborée avec mise en avant de produits exclusifs de Buyer.

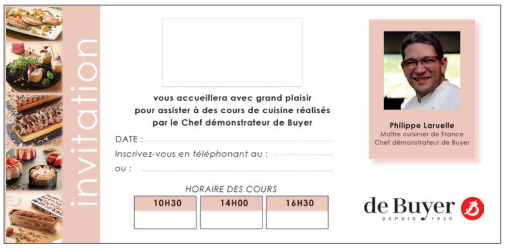
A votre disposition

De Buyer peut créer sur demande des supports de communication personnalisés en PDF ou JPEG ou des bannières web.
Fournir le logo du magasin en jpeg et le contact pour la réservation

Exemple annonce personnalisée A4 :



Sont mis à disposition des
cartons d'invitations neutres
pour journée de Master Class standard
Format 21x10 cm
REF : 17.11 *disponible jusqu'à épuisement des stocks*



Un certificat de fin de formation pourra être remis aux participants



PLANNING

Prépa Master Class

Pour vous aider à la préparation de votre évènement et assurer sa réussite, voici un récapitulatif des démarches à effectuer :

		Fait X	*Date*
J-2/3 mois	**Choix de la formation** *N°*		
	Dates possibles *de Buyer se réserve la possibilité d'annuler une date si celle-ci ne s'inscrit pas dans un programme de formation économiquement viable*		
	Produits mis en avant :		
J-30	**Communication sur la Master Class** *sur demande*		
	• invitation par emailing		
	• envoi d'invitation papier		
	• Affichage en magasin		
	• Bannière sur le site internet		
	• Support de communication RS		
J-20	**Point sur les inscriptions** **Relance** **Point logistique** **(espace, matériel, stock produit...)** *Un point régulier doit être fait avec l'attaché commercial pour que toutes les conditions soient favorables*		
J-7	**Dernier point inscription** **Annulation si moins de 20 personnes inscrites sur toute la journée**		
	Point sur stock **Commande**		
	Demande de certificat (pdf)		
	Communication RS / Bannière sur site *pack communication fourni par de Buyer avec l' invitation s'il a été demandé à j-30*		

check list

de Buyer
DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES - 88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE
TEL: +33 3 29 30 66 12 - info@debuyer.com - debuyer.com