



OUVERTURE DE ÉCOLE DUCASSE - NAI LERT BANGKOK STUDIO

Bangkok, Thaïlande – le 14 novembre 2022

Le **Groupe Nai Lert** ouvre dans la capitale thaïlandaise **École Ducasse - Nai Lert Bangkok Studio** le 14 décembre 2022. **Ce nouveau lieu, qui réunira un centre de formation pour passionnés et professionnels, un espace événementiel exclusif ainsi qu'un café et une boutique ouverts au public, s'annonce comme le prochain hotspot gastronomique de la capitale thaïlandaise.**

Animée par la vision et la passion du chef fondateur Alain Ducasse, École Ducasse, référence reconnue de l'excellence culinaire depuis 1999, a révélé certains des talents les plus renommés de la scène gastronomique mondiale.

Bangkok est le lieu idéal pour l'implantation du premier Studio hors de Paris proposant une formation spécialisée dans les arts culinaires et pâtisseries. La capitale thaïlandaise a été choisie à la fois au regard de la richesse du patrimoine culinaire de la Thaïlande, porté par un vivier de chefs talentueux ainsi que pour la vivacité de la communauté de ses nombreux aficionados.

« Il s'agit d'une étape importante pour le Groupe Nai Lert car, avec l'établissement d'École Ducasse - Nai Lert Bangkok Studio, nous poursuivons notre engagement en faveur de l'excellence, enrichissons l'enseignement culinaire et apportons une nouvelle expérience gastronomique holistique en Thaïlande », a déclaré Naphaporn « Lek » Bodiratnangkura, PDG du groupe Nai Lert. « Ce nouveau lieu contribuera à ouvrir de nouveaux horizons culinaires dans le pays. »

LA VISION ET L'ÉNERGIE DU FONDATEUR DE L'ÉCOLE DUCASSE, ALAIN DUCASSE

Guidé par la vision et l'énergie du fondateur d'École Ducasse, le chef de renommée mondiale Alain Ducasse, l'établissement École Ducasse - Nai Lert Bangkok Studio est un lieu qui s'adresse à tous les amoureux de la gastronomie.

Alain Ducasse a partagé à cette occasion sa réflexion : *« J'ai toujours agi en fonction de ma vision des arts culinaires et de la pâtisserie. Je partage mon savoir-faire avec tous les jeunes qui ont soif d'apprendre, les passionnés, les personnes en reconversion et les professionnels désireux de renforcer leurs compétences, avec une seule devise en tête : l'excellence dans la pratique. Je suis ravi d'étendre cette vision à la Thaïlande, l'une des scènes culinaires les plus dynamiques au monde. »*

Alain Ducasse est l'un des chefs les plus brillants de sa génération. Originaire des Landes, dans le sud-ouest de la France, il est connu pour son goût pour l'innovation, son souci du détail et son attachement à la qualité et à la technique.

Composée de Meilleurs Ouvriers de France, champions du monde, artisans et experts en hôtellerie et restauration ; les professionnels œuvrant aux côtés de l'équipe thaïlandaise au sein du Studio offriront un éventail unique de savoir-faire.

DES EQUIPEMENTS DERNIERE TECHNOLOGIE

Niché dans l'emblématique parc centenaire de Nai Lert, un emplacement de choix au cœur de Bangkok, l'établissement École Ducasse - Nai Lert Bangkok Studio est un lieu idéal pour vivre des expériences gastronomiques exceptionnelles.

Le bâtiment, construit sur mesure, s'étend sur 1 400 m² répartis sur trois étages. Deux abritent les cinq cuisines et ateliers de l'école, un laboratoire chocolatier et glacier, une cave à vin et un espace événementiel. Créé à la fois pour les professionnels et des amateurs, le Studio sera un lieu contemporain et convivial pour tous. Les cuisines ont été conçues par les équipes d'École Ducasse afin de s'assurer que les installations, les équipements et l'aménagement soient à la pointe de la technologie et conformes aux normes professionnelles.

DES COURS POUR TOUS

École Ducasse - Nai Lert Bangkok Studio partagera son savoir-faire en matière d'arts culinaires et pâtisseries avec les amateurs de cuisine comme avec les professionnels, en proposant des cours pratiques et théoriques qui célèbrent l'héritage des cuisines française et thaïlandaise, tout en reflétant les tendances de la gastronomie contemporaine et la philosophie de son fondateur.

Enseigné dans un espace moderne et convivial en thaï, en anglais et en français, avec un équipement professionnel, chaque programme est en phase avec son temps et adapté aux différents niveaux d'apprentissage. Avec un nombre relativement restreint d'étudiants par classe, permettant une attention particulière de la part des chefs formateurs, l'environnement est idéal pour aider les étudiants à développer leur talent, cultiver leur identité et répondre aux exigences élevées du secteur. L'objectif d'École Ducasse est de former des chefs entrepreneurs, managers et citoyens.

Bénéficiant d'une approche résolument didactique, les étudiants peuvent vraiment profiter de l'expérience de leurs formateurs – qu'ils choisissent un cours de quatre heures sur les desserts d'enfance ou les mignardises ; un autre sur le brunch ou la cuisine de bistrot ; ou encore un programme très immersif et pratique portant sur les essentiels de la gastronomie, à temps plein pendant dix semaines.

École Ducasse - Nai Lert Bangkok Studio formera également les chefs professionnels qui souhaitent continuer à renforcer leur expertise sur des thèmes gastronomiques tels que « Menu 3 étoiles », « Cuisine végétarienne », ou encore « Pièces de pâtisserie artistique », etc.

DES ÉVÉNEMENTS UNIQUES

École Ducasse - Nai Lert Bangkok Studio comprend un espace événementiel exclusif qui offre de multiples possibilités, ainsi qu'une expérience gastronomique mémorable. L'équipe experte et attentionnée sera en mesure de créer des événements uniques autour des infrastructures du Studio : séminaires, activités de *team building*, *afterworks*, lancements de produits, réunions de travail, démonstrations, tournages de films ou encore dîners d'entreprise. Partager du temps dans une cuisine ou autour d'un bon repas et d'un bon vin, c'est toujours une bonne idée.

ÉCOLE DUCASSE BANGKOK CAFÉ

Au rez-de-chaussée de cette école qui donne sur le luxuriant parc Nai Lert, on trouvera l'École Ducasse Bangkok Café qui proposera des incontournables du quotidien français comme le pain au chocolat, le croissant, la quiche lorraine ainsi que des pâtisseries françaises, des gâteaux, des glaces ... créés par les chefs cuisiniers et pâtisseries d'École Ducasse.

COORDONNÉES

Pour de plus amples renseignements et inscriptions, veuillez contacter :

LINE: @EcoleDucasseBKK

Email : ecoleducassebangkok@nailertgroup.com

Tél. : +66(0)2-253-0123

=====

À propos d'École Ducasse

École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le Chef multi-étoilé Alain Ducasse dédiées à la transmission d'un savoir-faire français unique d'excellence en cuisine et en pâtisserie.

École Ducasse, c'est trois écoles en France : Paris Studio, Paris Campus et l'École nationale Supérieure de Pâtisserie ; et des écoles à l'international avec Manila Campus aux Philippines, Gurugam Campus en Inde et Nai Lert Bangkok Studio en Thaïlande. Toutes sont réunies autour d'une volonté de partager la passion du goût avec les professionnels aguerris comme les amateurs passionnés, adultes en reconversion ou étudiants. Le large portefeuille de programmes ambitionne de répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour experts ou amateurs à des formations intensives de deux, quatre ou six mois, jusqu'au Bachelor post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie.

École Ducasse est une institution membre du groupe Sommet Education, leader mondial de l'enseignement managérial spécialisé dans les métiers de l'hospitalité.

Pour plus d'informations : <https://www.ecoleducasse.com>

À propos du Groupe Nai Lert

Portant le nom de son fondateur très respecté, l'un des premiers hommes d'affaires et philanthropes les plus visionnaires de Thaïlande, l'histoire du groupe Nai Lert Group débute en 1907. La société a opéré les premiers services de bateau et de bus de Thaïlande ainsi que sa première fabrique de glace. Aujourd'hui, le portefeuille d'activités du Nai Lert Group repose sur quatre piliers principaux : l'immobilier, l'hôtellerie, la culture et la formation.

La vision originelle de Nai Lert est aujourd'hui revisitée à travers Nai Lert Education, créée en 2020 en tant que plateforme académique de portée internationale et comporte deux composantes principales : Nai Lert Butler, qui se concentre sur les services et la formation haut de gamme, et un partenariat stratégique avec École Ducasse, prestigieuse école dédiée aux arts culinaires et pâtisseries. Fidèle à l'héritage de son fondateur, l'objectif premier de Nai Lert Education est d'accompagner et former les talents de demain.