

L'ÉCOLE DUCASSE, PARTENAIRE DE OMNIVORE FOOD FESTIVAL



L'École Ducasse et Omnivore sont fiers d'annoncer leur partenariat pour la deuxième année consécutive afin de promouvoir ensemble la créativité culinaire, prôner les valeurs de responsabilité, et mettre en exergue les talents de demain.

Cette collaboration démarrera par un pre-opening du Festival Omnivore le 10 Septembre au sein du campus Ecole Ducasse de Meudon, avec deux temps forts majeurs : une masterclass dédiée

à la cuisine péruvienne avec les deux chefs Pia Leon Aaron Diaz et Virgilio Martinez, chefs invités du Festival Omnivore 2021, suivie de la rencontre entre Alain Ducasse et ces deux grands chefs péruviens. Ce partenariat se poursuivra ensuite lors du Festival Omnivore du 11 au 13 Septembre au Parc Floral de Vincennes : les étudiants École Ducasse viendront assister les chefs invités qui animeront les 120 masterclasses prévues lors de cette seizième édition du Festival.

Témoignage de son engagement de longue date auprès des acteurs incontournables de la gastronomie, l'École Ducasse réaffirme ainsi son soutien à la profession et son engagement dans la transmission.

LE PÉROU À L'HONNEUR DU FESTIVAL OMNIVORE

Une masterclass exclusive avec Pia Leon Aaron Diaz et Virgilio Martinez

Visionnaires et acteurs du changement, École Ducasse et Omnivore s'allient pour cet événement phare de la gastronomie qui fête cette année ses 16 ans.

Le 10 septembre, en pre-opening, les étudiants du Paris Campus Ecole Ducasse bénéficieront ainsi d'une masterclass exclusive animée par Pia Leon et Virgilio Martinez.

Pour cette masterclass, l'École Ducasse reçoit deux invités prestigieux.

Natifs du Pérou, Pia Leon est chef et propriétaire du restaurant Kjolle.

Nommée par le 50 Best « meilleure femme Cheffe au monde » en 2021, elle a rejoint le célèbre restaurant Central à Lima en 2009 et en a gravi les échelons jusqu'à devenir chef.

Avec son époux Virgilio Martinez, elle a hissé Central sur le toit de la gastronomie mondiale,

avant d'ouvrir ensemble Mil, un restaurant situé à 3500 mètres d'altitude à Cuzco.

Kjolle, ouvert en 2018 à Lima, est son premier restaurant en projet solo. Elle n'y propose pas de menu fixe mais des plats personnels créés en fonction des ingrédients de la saison et de la région.

A l'occasion de cette masterclass, les deux chefs partageront avec les étudiants École Ducasse leurs valeurs communes, notamment celles de s'engager pour une agriculture plus saine, valoriser celles et ceux qui cultivent la terre, et prôner les produits locaux et de saison.

Une rencontre unique entre Alain Ducasse et les deux grands chefs péruviens

Second temps fort de ce pre-opening du festival d'Omnivore, cette rencontre entre Alain Ducasse et les deux chefs péruviens permettra un partage d'expériences uniques.

L'ÉCOLE DUCASSE ET OMNIVORE,

DES ACTEURS ENGAGÉS ET VISIONNAIRES

gastronomique de demain, autour de valeurs communes que sont le respect de la terre et des producteurs, l'hospitalité, la création, l'anti-gaspillage...

Afin de donner lieu à des réflexions pertinentes et synergiques, le partenariat tissé par l'École Ducasse et Omnivore est pérenne et ancré dans le temps. L'alliance de ces deux grands acteurs de la gastronomie est la promesse de riches échanges afin d'imaginer ensemble le monde

La gastronomie péruvienne est le fruit de plusieurs siècles d'un travail consciencieux, mené par des producteurs en totale harmonie avec la nature. C'est aussi la cuisine d'un pays qui, ces cinq cents dernières années, s'est enrichi en accueillant des

populations provenant du Japon, de Chine, d'Afrique, d'Espagne, d'Italie et de l'Orient, une cuisine aux saveurs aussi diverses que raffinées.



À PROPOS DE 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 3 écoles en France : Paris Studio, Paris Campus et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie ; et 2 écoles à l'international (Philippines et Brésil) 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 ainsi de répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour experts ou amateurs à des formations intensives de 2, 4 ou 6 mois, jusqu'à des Bachelors post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie.

École Ducasse est un réseau d'écoles du groupe Sommet Education, acteur international majeur de la formation aux métiers de l'hospitalité et aux arts culinaires.

INFORMATION PRATIQUES

Festival Omnivore

Du 11 au 13 septembre 2021
Au Parc Floral de Vincennes

<https://www.omnivore.com/>