



ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

L'ÉCOLE DUCASSE – PARIS STUDIO CÉLÈBRE LA FÊTE DES MÈRES ET DES PÈRES : UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE OU OENOLOGIQUE À OFFRIR !



École Ducasse - Paris Studio située dans le 16^{ème} arrondissement de Paris propose tout au long de l'année des cours de cuisine pour tous les gastronomes amateurs ou amateurs passionnés. Répartis par thématiques, ces cours sont la réponse parfaite à toutes les envies. À l'occasion de la fête des mères et des pères, focus sur deux expériences à offrir, qui à coup sûr, sauront ravir et surprendre vos proches.

Dotée de quatre belles cuisines aménagées avec un équipement des plus modernes, l'École Ducasse – Paris Studio, avec son design contemporain et épuré est un espace unique. Pensée comme un vrai lieu de vie, chaque pièce a été conçue pour que l'on se sente comme à la maison. Leçons de cuisine, de pâtisserie ou d'œnologie : l'École de Cuisine Alain Ducasse, s'adapte aux goûts et souhaits de chacun. Apprendre à cuisiner dans cet écrin de la gastronomie est un vrai plaisir pour tous les passionnés qu'ils soient débutants ou aguerris.

Que l'on souhaite se perfectionner ou passer derrière les fourneaux pour la première fois, chaque atelier est l'occasion de vivre

une expérience unique. Grâce au caractère pédagogique des leçons, ces élèves d'un jour seront en mesure de mettre en pratique les techniques et recettes apprises aux côtés des chefs formateurs.

Une chose est certaine : les cours à l'École Ducasse – Paris Studio sont le cadeau parfait pour passer un moment hors du temps aux côtés de Chefs passionnés et talentueux. La fête des pères et des mères approche à grand pas. Et, ces deux cours sont indéniablement une belle occasion de faire plaisir à ses proches, et de vivre ou d'offrir et vivre l'expérience gastronomique.

PREMIÈRE LEÇON : LE BRUNCH



À la fois convivial et trendy, le brunch est le repas parfait pour partager un moment magique, le week-end en famille, ou entre amis. Ce cours permet aux élèves de se plonger dans l'univers du brunch afin de proposer des recettes simples et originales qui risquent de rendre addicts leurs invités. Au programme : œufs brouillés, asperges vertes cuites et crues ; crème de petits pois rafraîchie ; crabe cake, sauce tartare aux salicornes ; sablé breton à la fraise. Aux côtés du Chef, ces cuisiniers en herbe apprendront des recettes délicieuses qui régaleront toute la tablée.

VINS INCONTOURNABLES

Ce cours est idéal pour les amateurs de vin ou alors parfaire sa connaissance des côtes du Rhône blanc et rouge. Lors de cet atelier, il est question de découvrir les principaux cépages et terroirs afin d'en comprendre leur influence et accords. Dans un cadre exceptionnel, le sommelier partage avec bienveillance ses conseils de dégustation. Cette expérience se veut immersive avec la dégustation de 5 vins différents.



www.ecolecuisine-alainducasse.com

À PROPOS DE ÉCOLE DUCASSE



Conçu pour les gastronomes amateurs ou amateurs passionnés, l'École Ducasse – Paris Studio est un lieu unique à Paris (16^e arrondissement). Conçue à l'origine comme un espace de vie, chaque pièce a été pensée de façon à ce que chacun se sente chez lui. Le Studio propose tout un éventail de cours, permettant une plongée en profondeur dans l'univers d'Alain

Ducasse. Les cours comprennent des cours de cuisine, des journées d'étude, des cours de pâtisserie, des cocktails, des dégustations de vin et des ateliers de mixologie. Tous les cours sont dispensés par des chefs cuisiniers et pâtisseries formateurs et des sommeliers expérimentés aux côtés d'Alain Ducasse.

École Ducasse – Paris Studio
64 Rue du Ranelagh,
75016 Paris