



INAUGURATION D'ÉCOLE DUCASSE – NAI LERT BANGKOK STUDIO

Naphaporn Bodiratnangkura - CEO de Nai Lert Group, groupe hôtelier thaïlandais réputé, **Alain Ducasse** - Fondateur de École Ducasse et **Elise Masurel**, Directrice Générale de École Ducasse entourés de 130 invités VIP ont officiellement inauguré jeudi 14 juin à Bangkok, en Thaïlande, **l'ouverture de École Ducasse - Nai Lert Bangkok Studio**, la première école dans le pays de l'insQtuQon de référence internaQonale dans la formaQon aux arts culinaires et pâQssiers.

Les invités ont été accueillis à l'école située dans le parc de Nai Lert au centre de la capitale thaïlandaise pour découvrir les cinq cuisines et ateliers de l'école, le laboratoire de chocolat et de crème glacée, la table du chef, la cave à vin et la salle d'événements distribués sur 1 400 m2 et 3 étages d'excepQon.

Le menu de la soirée a été élaboré par les plus éminents des chefs formateur de École Ducasse, dont Luc Debove, Directeur et Chef PâQssier ExécuQf de **l'École Na>onale Supérieure de Pâ>sserie** située à Yssingeaux, en France, Julian Mercier, Chef ExécuQf de **École Ducasse – Paris Campus**, ainsi que les chefs en résidence à Bangkok Antonio Cortes, Chef Culinaire ExécuQf, et Olivier Robin, Chef PâQssier ExécuQf.

Le lieu, qui a ouvert ses portes le 14 décembre 2022, **combine un centre de forma>on pour les passionnés et les professionnels, un espace événemen>el exclusif ainsi qu'un café ouvert au public.**

Macarons Madness, un cours dédié pour percer le secret de la perfecQon des macarons et des techniques françaises tradiQonnelles, est déjà un cours phare tandis que les parents peuvent apprendre à cuisiner à 4 mains avec leur enfant ou prendre un cours dédié au Brunch le week-end. Pour une plus grande immersion, des cours d'arts culinaires meaat l'accent sur la praQque de dix semaines à plein temps sont consacrés aux essenQels des techniques et du savoir-faire français et de la philosophie d'Alain Ducasse en plein cœur de la scène culinaire très tendance de Bangkok.

"Nous partageons une vision commune de la transmission des connaissances à travers les cultures et les généra6ons. Le groupe Nai Lert a pour vision de créer une communauté qui partage ces valeurs en Thaïlande. Alain Ducasse, avec École Ducasse, est un ambassadeur éminent de ceBe vision qui promeut l'excellence culinaire, la durabilité et l'innova6on dans le secteur de la gastronomie", a déclaré

Naphaporn "Lek" Bodiratnangkura, PDG du groupe Nai Lert.

Alain Ducasse a déclaré : *"La passion pour la transmission, l'ouverture et la curiosité font la beauté de ce partenariat exclusif. Je suis ravi d'étendre notre vision à la Thaïlande, l'une des scènes culinaires et l'une des cultures gastronomiques les plus vivantes".*

Elise Masurel a déclaré : *"École Ducasse - Nai Lert Bangkok Studio partage son savoir-faire culinaire et pâ6ssier en proposant des cours pra6ques et académiques qui célèbrent conjointement l'héritage des cuisines française et thaïlandaise, tout en faisant écho aux tendances de la gastronomie contemporaine et à la philosophie du fondateur Alain Ducasse. Il y en a pour tous les goûts et à tous les niveaux".*

À propos d'Ecole 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, Gurugram 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 : www.ecoleducasse.com