

## ÉCOLE DUCASSE PARIS STUDIO DÉVOILE SES NOUVEAUX COURS POUR PRÉPARER LES FÊTES DE FIN D'ANÉE

**École Ducasse Paris Studio, situé dans le 16ème arrondissement de Paris, propose tout au long de l'année des cours de cuisine et de pâtisserie pour tous les gastronomes et amateurs passionnés. Pour célébrer l'arrivée de l'automne et préparer les fêtes de fin d'année, le studio dévoile un nouvel éventail de cours de saison, et propose des "bons cadeaux" permettant d'offrir une expérience culinaire à ses proches.**

Dotée de quatre cuisines équipées, École Ducasse Paris Studio, est un espace unique. Pensé comme un véritable lieu de vie, chaque pièce a été conçue pour que l'on se sente comme à la maison. En somme, un espace polyvalent dans un cadre convivial et passionnant, qui se prête parfaitement à l'apprentissage de tout public. Débutants ou habitués des fourneaux, chaque atelier est l'occasion de vivre une expérience unique, aux côtés des chefs formateurs de l'école.

En cette fin d'année, École Ducasse Paris Studio met les petits plats dans les grands, en proposant une nouvelle sélection d'ateliers de saison :



### LE GIBIER !

Incontournable de la saison automnale : le gibier. En une demi-journée, apprenez à préparer deux délicieuses recettes de gibier grâce à des instructions détaillées en pas-à-pas.

**Exemple de menu :** épaule de sanglier confite aux châtaignes et chevreuil accompagné de panais et câpres.

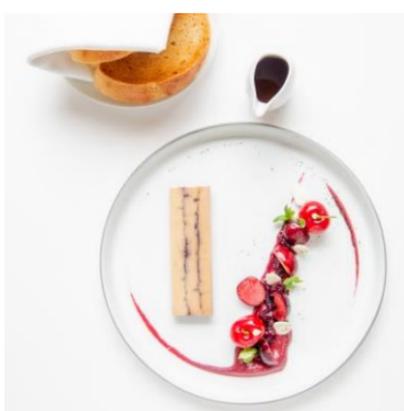
Pour réserver, [cliquez-ici](#).

### LE FOIE GRAS !

L'indétrônable des fêtes de fin d'année : le foie gras. L'occasion d'apprendre les techniques et découvrir des recettes pour le préparer de manière originale.

**Exemple de menu :** Foie gras cuit au bouillon, pâtes à la châtaigne, Porto réduit et foie gras poêlé, dattes, marmelade de citron.

Pour réserver, [cliquez-ici](#).



### JOUR DE FÊTE !

Le repas du réveillon est l'un des plus attendus de l'année. Découvrez les secrets et recettes des chefs pour préparer un dîner sans faute, savoureux et festif.

**Exemple de menu :** Turbot à plat, coquillages, sucs de cuisson truffés - Foie gras poêlé, dattes, marmelade de citron.

Pour réserver, [cliquez-ici](#).

### BRUNCH : SPÉCIAL FÊTES !

À mi- chemin entre petit- déjeuner et déjeuner, l'engouement autour du brunch n'a cessé de croître ces dernières années !

**Exemple de menu :** Œufs brouillés à la truffe - Saint Jacques poêlées, herbes amères et condiment truffé - Toast de foie gras de canard, chutney de pommes - Biscuit chocolat minute, ganache soja et gruê de cacao.

Pour réserver, [cliquez-ici](#).



### BÛCHES DE NOËL D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

Véritables stars du repas de réveillon, les bûches de Noël ! Apprenez à les réaliser maison grâce aux précieux conseils des chefs pâtisseries.

**Exemple de menu :** Bûche mont blanc - Bûche coco passion

Pour réserver, [cliquez-ici](#).

### IDÉE CADEAU À METTRE SOUS LE SAPIN : UN COURS DE CUISINE !

Pour clôturer l'année en beauté, École Ducasse Paris Studio propose également d'offrir tous ces cours sous forme de bon cadeau. L'occasion de faire vivre une expérience unique à vos proches.

Valables un an, ils offrent la flexibilité du choix et de la date à l'heureux destinataire. Que ce soit pour un amateur de pâtisserie, un gourmet en quête d'une expérience de cuisine étoilée ou même un jeune chef en herbe, le Paris Studio propose une variété de thématiques captivantes, à retrouver sur son [site internet](#).

### À PROPOS DE ÉCOLE DUCASSE - PARIS STUDIO :

Pensé pour les amateurs, l'École Ducasse – Paris Studio propose des cours pour tous les niveaux et vous transporte dans l'univers du Chef Alain Ducasse. C'est un espace convivial de 500m2 où vous pouvez explorer sa philosophie culinaire, découvrir les dernières tendances gastronomiques, et apprendre des chefs invités. Avec 4 cuisines-ateliers, une cave à vin, une salle de réunion et un patio, le studio propose une expérience unique. Il est ouvert à tous, équipé de matériel performant et facile à utiliser. L'équipe dynamique est prête à vous accueillir avec joie et à vous accompagner dans vos projets. Les chefs formateurs expérimentés partageront leur savoir-faire lors de cours axés sur l'échange et la pratique. En octobre 2023, École Ducasse a été récompensée du titre de World's Best Culinary Institution.

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