



ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

ÉCOLE DUCASSE-PARIS STUDIO PRÉSENTE SES NOUVEAUX COURS POUR 2023



École Ducasse - Paris Studio située dans le 16^{ème} arrondissement de Paris propose tout au long de l'année des cours de cuisine et de pâtisserie pour tous les gastronomes et amateurs passionnés. Répartis par thématiques, ces ateliers sont la réponse parfaite à toutes les envies. Pour la rentrée 2023, École Ducasse invite à découvrir une large gamme de nouveaux cours originaux pour apprendre à cuisiner comme un Chef.

Dotée de quatre belles cuisines aménagées avec un équipement des plus modernes, 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.

d'apprendre à cuisiner une pâte à pizza parfaite en découvrant l'importance de la cuisson idéale, même avec un four ménager. L'occasion de sublimer sa pâte grâce à une garniture scrupuleusement choisie. Le Chef Exécutif de Paris Studio, Luca Caglioni, sera là pour les aider à maîtriser tout l'art de la pizza maison en donnant ses trucs et astuces adaptés aux conditions de chaque cuisine !

Pour réserver :
www.ecolecuisine-alainducasse.com



Comme au restaurant : apprendre à dresser son assiette

De la maîtrise de gestes justes au choix des bons outils, les Chefs apprendront aux amateurs à dresser une assiette digne des plus grands restaurants. Ce cours a vocation à donner les clés aux élèves, pour qu'ils repartent avec de nombreuses astuces et l'assurance d'une présentation impeccable pour leurs plus beaux dîners made in home.

Pour réserver :
www.ecolecuisine-alainducasse.com



1^{ère} leçon : les pizzas

Quoi de meilleur qu'une bonne pizza maison ? Grâce à ce cours, les élèves auront la chance

Les arômes des vins

Avez-vous du nez ? Fraise, cassis, boisé, sous-bois, bouchon ... on a de quoi s'y perdre ! Grâce à cet atelier, les participants vont apprendre à structurer leur mémoire olfactive, pour ainsi classer les arômes du vin, et réussir à décrire et à parler d'un vin de manière plus précise.

Pour réserver :

www.ecolecuisine-alainducasse.com



Les bienfaits de la cuisine méditerranéenne

Parce qu'elle est riche en fibres, oméga 3 et antioxydants, la cuisine méditerranéenne est à la fois abondante en bienfaits et source de véritables plaisirs gustatifs. Les cuisiniers en



herbe apprendront les modalités de cuisson et les aliments clés de ce « régime méditerranéen » si populaire : huile d'olive, fruits, légumes frais, viandes blanches, fromages de laits de chèvre et de brebis sans oublier les graines, céréales, poissons et crustacés, qui viendront apporter bien être et variété.

Pour réserver :

www.ecolecuisine-alainducasse.com



Plein feu sur : l'apéritif dinatoire !

Moment convivial par excellence, l'apéritif dinatoire est la formule idéale pour recevoir chaleureusement amis et famille sur un format décontracté. Entre amis ou en solo, c'est l'occasion de passer un moment utile et agréable pour un afterwork décalé. Deux heures pour apprendre à réaliser un cocktail et un trio de tapas à déguster ensuite en cuisine en toute convivialité !

Pour réserver :

www.ecolecuisine-alainducasse.com

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 : www.ecoleducasse.com

