

Thomas Deck, co-fondateur de la brasserie artisanale Deck & Donohue est invité par l'École de Cuisine Alain Ducasse pour animer 3 cours de cuisine et présenter ses accords mets-bières.

Lors de ces cours, Thomas Deck proposera, en accord avec les recettes du chef Cédric Barrat, de partir à la découverte d'associations inattendues et d'accords surprenants. Pour ne plus sous-estimer la bière dans l'art du « food pairing » Thomas Deck présentera des approches en résonance, en complémentarité ou même en contraste. Il réalisera trois accords avec une sélection de bières artisanales d'exception issues de la gamme Deck & Donohue. A retrouver notamment, une étonnante Berliner Weisse, fruit d'une co-fermentation lactique et alcoolique qui présente une acidité ciselée, enrobée par un élevage de 6 mois en barriques de pinot noir .

Les recettes proposées et animées par Thomas Deck

Huîtres chaudes gratinées, Sabayon à la bière blonde
Volaille jaune en fricassée à la bière, céleri fumé, jus au houblon
Chocolat, poire pochée à la bière brune, tuile gruée de cacao



Cadeau de Noël idéal ou simple envie de se faire plaisir ? Offrir un cours de cuisine est une attention à la fois engagée et généreuse pour partager un moment délicieux en famille, entre amis ou juste pour soi.

Vendredi 22 octobre, de 14H à 18H

Vendredi 19 novembre, de 14H à 18H

Vendredi 10 décembre, de 14H à 18H

Les cours durent 4 heures et coûtent 170 euros. Les inscriptions s'effectuent sur ce lien.

Thomas Deck est passionné par la bière et l'univers du goût en général. Les bières Deck &Donohue se retrouvent sur certaines des plus belles tables parisiennes, parmi lesquelles celles du groupe Alain Ducasse. La brasserie collabore également régulièrement avec des artisans, producteurs, vignerons, torréfacteurs ou encore pâtissiers pour proposer des expériences gustatives inspirantes. Fervent défenseur de la bière artisanale et engagé pour un artisanat moderne et porteur de sens, il a également créé et animé le cours "Culture de la Bière" à Sciences Po.

Deck & Donohue, c'est vingt ans de passion pour l'univers de la bière de goût alliés à la ferme volonté de porter une vision moderne, réfléchie et engagée de l'artisanat. Faire bon et bien. Deck &Donohue propose une gamme de 5 bières permanentes, 4 bières de saison et plusieurs bières spéciales chaque année. Cela permet à l'équipe d'explorer les nombreuses possibilités de créations offertes par l'univers de la bière. Depuis 2018, l'équipe expérimente également le vieillissement de bières en barriques de vins et spiritueux, en très petites quantités.

L'École de Cuisine Alain Ducasse est un espace contemporain de 500 m² se situant rue du Ranelagh en plein cœur du 16ème arrondissement de Paris et vous ouvre ses portes telle une maison. Pensée comme un véritable lieu de vie, chaque pièce a été imaginée afin que chacun se sente chez soi. L'École mêle des espaces communs élégants et chaleureux à des cuisines, véritables concentrés d'efficacité et de convivialité.



