

## Une Fête des Mères sous le signe de la gourmandise avec École Ducasse

Paris, France – Mercredi 30 avril 2025 : Vecteur d'émotions, la gastronomie transforme chaque instant de célébration en véritable souvenir mémorable. À l'occasion de la Fête des Mères, École Ducasse propose une douceur à offrir et des expériences à vivre pour témoigner de l'amour porté à cet être cher irremplaçable.

### L'ENTREMETS FÊTE DES MÈRES

Pour célébrer toutes les figures maternelles, École Ducasse Paris Campus propose un entremets d'exception à offrir et à déguster lors d'un moment hors du temps.

Cette création éphémère et exclusive puise son inspiration dans la fraîcheur et le renouveau avec une ode gustative printanière. Composé d'un confit de cerise noir gourmand, d'une mousse délicate à la fleur de cerisier et d'un biscuit à l'amande fondant, cet entremets mêle jeu de textures et saveurs raffinées pour surprendre toutes les mamans.



### INFORMATIONS PRATIQUES

Entremets 6 personnes

En vente à la boutique École Ducasse Paris Campus à partir du 22 mai 2025

Prix de vente : 37€

**École Ducasse Paris Campus**

16 avenue du Maréchal Juin

92360 Meudon

## LE BON CADEAU POUR UN ATELIER CULINAIRE OU UNE DEGUSTATION ŒNOLOGIQUE



Pour s'assurer de faire plaisir, École Ducasse Paris Studio propose également une sélection de bons cadeaux à offrir pour vivre un moment unique au cœur de l'univers de la gastronomie.

Pâtisserie, gastronomie, œnologie : toutes les mamans pourront découvrir, lors d'un atelier thématique encadré par des Chefs experts, les gestes professionnels, les produits d'exception et l'excellence culinaire qui font la renommée de l'École. Un présent raffiné et mémorable, à la hauteur de cette journée si particulière.

### INFORMATIONS PRATIQUES

Bon cadeau réservation sur le site d'École Ducasse Paris Studio, rubrique « Bons Cadeaux » et par téléphone au 01 44 90 91 00

Format électronique personnalisé, valable un an à compter de la date d'achat

#### École Ducasse Paris Studio

64 rue du Ranelagh  
75016 Paris

### À PROPOS D'ÉCOLE DUCASSE

École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le chef multi-étoilé Alain Ducasse, dédié à la transmission d'un savoir-faire français et à l'excellence des arts culinaires et des arts de la pâtisserie.

École Ducasse gère trois écoles en France – Paris Studio, Paris Campus et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie – ainsi que des écoles à l'international aux Philippines, en Inde, en Thaïlande et aux E.A.U.

Toutes sont réunies autour d'une volonté de partager une passion pour la gastronomie et le large portefeuille de programmes vise à répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour les experts ou amateurs à des formations intensives de deux, quatre ou six mois pour personnes en reconversion, jusqu'aux programmes de Bachelor en arts culinaires et en arts de pâtisserie.

École Ducasse est une institution membre de Sommet Education, leader mondial de l'enseignement managérial spécialisé dans les métiers de l'hospitalité. École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (World's Best Culinary Training Institution) en 2023 et 2024.

Pour plus d'informations : [www.ecoleducasse.com](http://www.ecoleducasse.com)

Mickaël Bouchisse