

## **ÉCOLE DUCASSE MET À L'HONNEUR LA HAUTE CUISINE AU FÉMININ AVEC UNE SÉRIE D'EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES INÉDITES**

**Paris, France - Lundi 17 mars 2025** : École Ducasse Paris Studio promeut les talents féminins de la gastronomie avec sa **Collection de la Haute Cuisine au Féminin**, une série de quatre rendez-vous exclusifs dispensés au cours de l'année 2025. Lors de ces ateliers uniques, quatre expertes partageront ainsi leur savoir-faire, leur vision distinctive et transmettront leurs techniques pour permettre aux passionnés de gastronomie de parfaire leurs compétences.

---

### **UNE IMMERSION DANS L'UNIVERS DE LA HAUTE CUISINE**

Pensés comme des rencontres exclusives, ces ateliers animés par quatre cheffes plongent les participant(e)s au cœur de la gastronomie au féminin. Chaque session s'apparente à une véritable immersion dans leur univers culinaire respectif, mêlant audace, créativité, technicité et transmission. La **Collection de la Haute Cuisine au Féminin** célèbre le talent des femmes qui façonnent l'avenir de la gastronomie avec leur approche singulière, et offre à toutes et tous l'opportunité de révéler leur propre signature culinaire aux côtés de cheffes inspirantes.

Au programme, une journée complète en immersion au sein d'**École Ducasse Paris Studio** qui comprend :

- Un accueil VIP en présence de la cheffe invitée ;
- Un atelier culinaire exclusif sur une journée complète, dirigé par la cheffe, axé sur sa spécialité et son univers gastronomique ;
- Une dégustation des plats réalisés ;
- Un moment d'échange privilégié (photo et dédicace).

En complément, les participant(e)s recevront un **tablier personnalisé brodé à leur nom**, un **linge de cuisine signé Alain Ducasse**, ainsi qu'un **cadeau surprise**.

### **QUATRE DATES POUR RENCONTRER DES CHEFFES D'EXCEPTION**

**Kelly Jolivet - 11 avril** : ancienne sous-chef du restaurant Ducasse sur Seine, et aujourd'hui à la tête du restaurant Benoît à Paris, elle propose une cuisine raffinée, ancrée dans le respect du produit et de l'expérience client ;

**Léa Chiari - 6 juin** : après une reconversion inspirante, cette passionnée de pâtisserie a fondé sa propre enseigne à Nîmes, mettant à l'honneur des créations fines, saisonnières et issues du circuit court ;

**Alessandra Del Favero - 27 juin** : cheffe étoilée du restaurant Il Carpaccio au Royal Monceau, apporte son expertise de la cuisine italienne sophistiquée ;

**Georgiana Viou - 14 octobre** : récompensée d'une étoile Michelin pour son restaurant ROUGE à Nîmes, elle marie influences méditerranéennes et béninoises dans une cuisine novatrice.

### **INFORMATIONS PRATIQUES**

Tarif individuel pour un atelier : 389€

Tarif pour la participation aux 4 ateliers : 1 322€ au lieu de 1 556€

Tarif Club Membre pour les clients fidèles : 1 167€ au lieu de 1 556€

Places limitées. Inscriptions ouvertes par mail à [accueil@ecoleducasse.com](mailto:accueil@ecoleducasse.com) ou par téléphone au 01 44 90 91 00.

### **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)