

VACANCES DE LA TOUSSAINT : ÉCOLE DUCASSE PARIS STUDIO INVITE ENFANTS & ADOLESCENTS À PASSER DERRIÈRE LES FOURNEAUX

Paris, France – Mercredi 14 octobre 2026 : Et si les vacances devenaient l'occasion de révéler de jeunes talents culinaires ? Pendant les vacances scolaires, **École Ducasse Paris Studio**, référence des expériences culinaires, propose aux enfants et aux adolescents de découvrir les plaisirs de la cuisine et de la pâtisserie à travers des ateliers dédiés. Une idée d'activité originale et gourmande pour occuper les jeunes pendant les vacances et leur faire vivre une expérience aussi créative que savoureuse.

CHEFS EN HERBE, L'ATELIER IMMERSIF POUR LES ADOLESCENTS

Pensé comme une première immersion dans l'univers de la gastronomie, **Chefs en Herbe** invite les jeunes participants à vivre une véritable expérience culinaire, entre apprentissage, plaisir et découverte. À travers une approche ludique et participative, ils explorent les fondamentaux de la cuisine et de la pâtisserie tout en s'initiant aux valeurs essentielles du métier de chef : créativité, rigueur, curiosité et respect du produit.

INFORMATIONS PRATIQUES

Atelier Chefs en Herbe

Durée : 3x2h

Date : Du mercredi 21 octobre au vendredi 23 octobre 2026 inclus de 15h à 17h

Prix : 339€ par personne pour les trois ateliers

PARENT-ENFANT OU PARENT-ADO, LES ATELIERS À VIVRE À QUATRE MAINS

Avec ses ateliers **Parent + Enfant** (de 6 à 13 ans) et **Parent + Ado** (à partir de 14 ans), **École Ducasse Paris Studio** invite petits et grands à se retrouver autour des fourneaux pour une expérience gourmande à partager à quatre mains. Au programme : découvrir ensemble les secrets de la cuisine et de la pâtisserie, apprendre les gestes techniques, expérimenter de nouvelles recettes et laisser libre cours à sa créativité. Plus qu'un simple atelier, cette parenthèse culinaire est l'occasion de transmettre le plaisir du fait maison, de renforcer les liens et de créer de beaux souvenirs en famille, tout en repartant avec ses propres réalisations à savourer ensemble.

INFORMATIONS PRATIQUES

Ateliers Parent + Enfant ou Parent + Ado (cuisine ou pâtisserie)

Durée : 2h

Dates : calendrier disponible sur le site

Prix : 165€ l'atelier Parent + Enfant, 189€ l'atelier Parent + Ado

SORTILÈGES EN CUISINE, L'ATELIER HORRIFIQUEMENT GOURMAND

Cet automne, **École Ducasse Paris Studio** réinvente Halloween avec un atelier exclusif pensé pour les adolescents en quête de frissons. Pendant deux heures, les jeunes gourmets sont conviés à une expérience inoubliable qui mêle créativité et gourmandise. Au programme, la réalisation d'un risotto onctueux à la crème de courge et la ricotta, suivi de la réalisation de sablés personnalisés. Ce moment unique, entre frissons et mystère, se conclut par une dégustation conviviale. Tous les participants repartiront avec souvenir indélébile et un savoir-faire culinaire à garder précieusement au-delà de l'atelier.

INFORMATIONS PRATIQUES

Atelier Sortilèges en Cuisine – L'Atelier d'Halloween

Durée : 2h

Date : Mercredi 28 octobre 2026 de 12h à 14h

Prix : 159€ par personne

Les ateliers École Ducasse Paris Studio sont réservables par téléphone au +33 (0)1 44 90 91 00 ou sur le site www.paris-ecoleducasse-studio.com.

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 multiétoilé 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 c'est 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, aux E.A.U et en Égypte. 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 à neuf mois, jusqu'au Bachelor postbac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie.

École Ducasse est une institution membre de Sommet Education, leader mondial de l'enseignement et de la formation dans les domaines de l'hôtellerie, du luxe et des arts culinaires. École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (World's Best Culinary Training Institution) en 2023, 2024 et 2025.