

École Ducasse Paris Studio présente ses programmes exclusifs pour les Jeux Olympiques de Paris 2024

À l'occasion des Jeux Olympiques de Paris 2024, École Ducasse - Paris Studio est fière de dévoiler une série de programmes culinaires uniques, conçus spécifiquement pour enrichir l'expérience des entreprises et de leurs employés durant cet événement mondial exceptionnel. Nichée au cœur du prestigieux 16ème arrondissement de Paris, dans des locaux récemment rénovés, l'école offre une occasion unique de plonger dans l'art culinaire français, sous la direction de chefs experts.



Des expériences culinaires pensées pour les entreprises

Dans un esprit de partage et d'excellence prôné par Alain Ducasse, les équipes ont élaboré quatre expériences culinaires, offrant ainsi aux entreprises une opportunité unique de célébrer la culture française :

- **Cuisine Bistronomique** (1h45, 99€ HT par personne) : Une formation qui vous transporte dans l'univers des bistrotiers d'Alain Ducasse. Elle débute par une heure de préparation d'un plat traditionnel, suivie de 45 minutes de dégustation, accompagnée d'un café gourmand élaboré par nos chefs pâtisseries.
- **Tout sur les macarons** (1h30, 79€ HT par personne) : Plongez dans le monde sucré des macarons. Après une heure de cours pratique, vous dégusterez vos créations accompagnées d'une bolée de cidre, pour un moment convivial et gourmand.

- **Panier Pique-Nique dans Paris** (1h30, 69€ HT par personne) : Préparez un pique-nique chic à la française, comprenant un sandwich typiquement français et un dessert. Emportez ensuite votre panier pour un moment de détente au bord de la Seine, et une expérience parisienne authentique.
- **Fromage et vin** (2h, 109€ HT par personne) : Explorez l'harmonie parfaite entre vins et fromages français. Guidés par notre chef sommelier, vous découvrirez des accords mémorables au sein de notre cave à vin exclusive, conçue par Alain Ducasse.

En plus de ces programmes exclusifs pour les Jeux de Paris, l'École Ducasse Paris Studio continue de proposer son catalogue habituel de formations culinaires. Parmi celles-ci, des cours de cuisine et de pâtisserie variés, d'une durée de 2h à 4h, des ateliers de cocktails participatifs de 2h30, une compétition culinaire en équipes s'étendant de 3h à 4h, ainsi que des séances de dégustation œnologique de 2h. L'école met également à disposition tout un panel d'offres personnalisées, conçues pour répondre aux besoins spécifiques de chaque entreprise ou groupe.

Une immersion dans l'art de vivre à la française

Ces formations, disponibles uniquement pendant la période des Jeux Olympiques, offrent une occasion exceptionnelle de s'immerger dans la gastronomie française et d'enrichir l'expérience des Jeux avec une touche de raffinement et de savoir-faire.

Pour les entreprises, ces formations sont une opportunité unique de proposer à leurs employés une expérience culturelle et culinaire enrichissante, qui complétera de manière inoubliable leur séjour à Paris durant les JO 2024.

Pour réserver ou obtenir plus d'informations, veuillez visiter : <https://www.paris-ecoleducasse-studio.com/fr/accueil>

Pour télécharger les visuels : [cliquez-ici](#).

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. En octobre 2023, École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (World's Best Culinary Training Institution).

Pour plus d'informations : <https://www.ecoleducasse.com/en>