

École Ducasse Paris Studio Révèle ses Nouveaux Cours 2024 : Une Immersion Culinaire Inédite

Paris, France – 23 Janvier 2024: École Ducasse Paris Studio est fière d'annoncer le lancement de ses nouveaux cours pour l'année 2024, offrant une expérience culinaire exceptionnelle pour tous les passionnés de gastronomie. Située à proximité du centre de Paris, cette institution célèbre est devenue un centre de découverte incontournable de l'art culinaire. Les inscriptions sont désormais ouvertes, et les cours sont disponibles en ligne dès le début de l'année. École Ducasse accueille une clientèle diversifiée tout au long de l'année grâce à ses ateliers culinaires spécialisés qui attirent des novices passionnés aux gastronomes les plus expérimentés. Avec un héritage fondé sur l'excellence culinaire, elle annonce avec fierté son programme de cours pour 2024, conçu pour inspirer, éduquer et élever les compétences de chacun. Plongez dans l'univers de la haute gastronomie et de la pâtisserie d'exception, apprenez aux côtés des meilleurs chefs de l'industrie, et laissez-vous guider dans un voyage gastronomique inégalé.

Des Cours Adaptés à Tous les Niveaux et Toutes les Passions

Que vous soyez novice en cuisine ou un amateur expérimenté, cette offre diversifiée répond à tous les niveaux de compétence, allant des leçons de base pour les débutants aux techniques avancées pour les chefs en herbe. Chaque cours est conçu pour inspirer, éduquer et élever vos compétences culinaires.

CUISINE

Cuisine 3* : Alain Ducasse dans le Monde (4h ou 8h)

Benoit, Blue, Esterre... plongez dans l'univers de la Haute Gastronomie à travers des recettes emblématiques des grands restaurants internationaux d'Alain Ducasse. Des plats inspirés du monde entier vous attendent, adaptés à votre choix de format.

Première leçon: Batch cooking 100% Végétarien (4h)

Apprenez l'art du batch cooking végétarien pour une semaine entière en une seule séance. Le chef vous guidera dans l'organisation et partagera ses conseils techniques. La dégustation se fera exclusivement sur place.

Plein feu sur: la viande (2h)

Mijotez, rôtissez, braisez... maîtrisez la cuisson parfaite de vos viandes avec ce cours inspiré par la cuisine des restaurants d'Alain Ducasse.

Plein feu sur: l'apéritif dinatoire spécial fêtes ! (2h)

(Prochainement en ligne) Apprenez à concocter un cocktail et un trio de tapas de haute volée pour des moments conviviaux lors de fêtes à venir.

PÂTISSERIE

Pâtisserie 3* : Le Dessert à l'Assiette (4h)

Composez, équilibrez et dressez des desserts emblématiques des restaurants gastronomiques d'Alain Ducasse.

Tout sur les croissants (4h)

Du pétrissage à la dorure, découvrez les secrets des croissants et des garnitures originales pour des petits déjeuners exceptionnels.

Plein feu sur: le flan (2h)

Retrouvez le goût de l'enfance avec le traditionnel « flan pâtissier » et apprenez tous ses secrets.

Plein feu sur: l'opéra (2h)

Du biscuit Joconde à la crème au beurre, apprenez toutes les étapes de l'emblématique gâteau, dégustation comprise.

Plein feu sur: le caramel (2h)

Les amateurs de caramel découvriront une recette unique du chef pâtissier, mêlant le classique et l'audacieux.

RENCONTRES INOUBLIABLES AVEC DES CHEFS ÉTOILÉS

École Ducasse Paris Studio a le plaisir d'accueillir des chefs invités renommés tout au long de l'année. Rencontrez [Georgiana Viou](#), cheffe du restaurant "Rouge" à Nîmes, dans un cours exclusif le 14 juin 2024, explorant la cuisine de Marseille à Cotonou.

Le 5 juillet 2024, plongez dans le monde sucré avec [Luc Debove](#), Meilleur Ouvrier de France Glacier & Champion du Monde de Glace, qui partagera ses compétences inégalées dans un cours spécial.

D'autres chefs prestigieux, tels que Dina Nikolaou, Alan Geam, et Fumiko Kono, sont également prévus pour des cours qui promettent une expérience culinaire exceptionnelle.

Inscrivez-vous Dès Maintenant pour une Aventure Culinaire Inoubliable

Les inscriptions sont maintenant ouvertes pour tous les cours à École Ducasse Paris Studio. Explorez l'art culinaire à son apogée en participant à ces cours exclusifs, offrant une aventure gastronomique inoubliable. Ne manquez pas l'opportunité de plonger dans l'art de la cuisine et de la pâtisserie. Les cours pour début 2024 sont déjà disponibles en ligne, et les inscriptions sont en cours. Que vous soyez passionné par la cuisine, la pâtisserie, ou que vous souhaitiez simplement élargir vos horizons gastronomiques, École Ducasse Paris Studio vous convie à rejoindre cette aventure culinaire exceptionnelle.

Découvrez l'excellence culinaire, perfectionnez vos compétences, et laissez-vous inspirer par l'art inégalé de la cuisine et de la pâtisserie. Inscrivez-vous dès maintenant sur notre site <https://www.paris-ecoleducasse-studio.com/fr/les-cours> pour vivre une expérience gastronomique inoubliable avec École Ducasse Paris Studio.

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 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>