

ADOUR, LE RESTAURANT D'IMMERSION D'ÉCOLE DUCASSE, CÉLÈBRE SES 5 ANS AVEC UNE PROGRAMMATION ESTIVALE

Paris, France, Jeudi 4 juin 2026 — Situé au sein d'**École Ducasse Paris Campus**, la prestigieuse école d'enseignement des arts culinaires et pâtisseries, le restaurant gastronomique d'immersion **Adour** fête son cinquième anniversaire avec une programmation estivale dédiée à l'art de vivre contemporain. Depuis son ouverture, **Adour** s'impose comme une adresse singulière, conjuguant excellence culinaire, transmission et créativité, et propose désormais des dîners musicaux, des afterworks gourmands ainsi que des barbecues en plein air pour offrir une expérience gastronomique à ciel ouvert.

ADOUR, UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE D'IMMERSION

Niché dans un écrin architectural baigné de lumière, le restaurant **Adour** incarne à la fois les valeurs d'authenticité, de raffinement et de transmission du Chef Alain Ducasse, ainsi que l'engagement d'**École Ducasse** en matière de gastronomie durable.

Situé au cœur même d'**École Ducasse Paris Campus**, il repose sur un modèle unique en son genre : véritable restaurant, **Adour** possède sa propre brigade menée par **Guillaume Katola**, Chef et Maître Cuisinier de France, en plus d'accueillir en immersion les élèves en formation au sein de l'école. Ainsi, les étudiants peuvent bénéficier d'une formation pratique en cuisine comme en salle pour parfaire leur apprentissage en plus des stages prévus dans leurs cursus.

Cette configuration offre à la clientèle d'**Adour** la possibilité de déguster une cuisine profondément engagée à un excellent rapport qualité-prix. Le restaurant **Adour** s'appuie sur un approvisionnement qui privilégie les produits issus de l'agriculture biologique et de filières durables, et les équipes veillent à minimiser leur empreinte environnementale en optant pour des produits locaux et de saison, en proposant des plats à base de végétaux et en intégrant des recettes anti-gaspillage dans ses menus.

UNE NOUVELLE DYNAMIQUE POUR UNE ADRESSE SINGULIÈRE

En cinq ans, **Adour** a su développer une identité unique dans le paysage gastronomique francilien. Ouvert au public tout en étant intégré à l'écosystème pédagogique d'**École Ducasse**, le restaurant offre une expérience qui mêle exigence culinaire, innovation et transmission. Cette saison anniversaire marque une nouvelle étape dans son développement, avec l'ambition de faire rayonner le lieu au-delà de sa vocation académique et de renforcer son ancrage comme adresse lifestyle et événementielle incontournable de l'ouest parisien.

À l'occasion de cet anniversaire, **Adour** renforce cette dimension vivante et événementielle avec une programmation conçue pour faire du restaurant un véritable lieu de vie durant toute la saison estivale. L'objectif : faire de ce lieu un rendez-vous incontournable aux portes de Paris, où gastronomie et convivialité se rencontrent dans un cadre verdoyant et inspirant. Au programme :

- Dîners piano-voix les 11 juin, 23 juillet, et 11 septembre ;
- Afterworks tous les jeudis de juin à septembre inclus avec un bar à Spritz et des formules boisson + bouchées salées allant de 12€ à 16€ ;
- Dîners barbecue les 19 juin et 17 juillet à 75€.

Restaurant Adour

École Ducasse Paris Campus

16 avenue du Maréchal Juin, 92360 Meudon

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h, les jeudi et vendredi de 19h à 23h

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 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 et aux E.A.U.

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 post-bac 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.