

Alain Ducasse retourne à l'école...

Ouverture de l'Ecole de Cuisine
grand public Alain Ducasse à Paris

À partir du 11 mai 2009 le Chef,
c'est vous !!

En choisissant d'ouvrir à Paris une école de cuisine d'un nouveau genre pour tout public, Alain Ducasse crée l'événement. Un bon plat de bistrot, un brunch, une cocotte de légumes, la confection du pain ou un financier aux framboises sont au menu pour être enseignés par des chefs passionnés, formés dans les restaurants du Chef.

« Cuisine de Tradition » pour des plats conviviaux ; « Bien dans son assiette » pour cuisiner des recettes saines et savoureuses à base de produits choisis avec le chef au marché ; « La pâtisserie » pour mordus assidus mais aussi pour les amateurs souhaitant plus de simplicité : pas moins de 10 thèmes aux nombreuses options sont proposés pour répondre à toutes les envies et s'adapter à tous les niveaux.

Ici On mesure, On découpe, On émince, On cisèle, On broie, On hache, On concasse, On pèse, On assemble, On ficelle, On chemise, On barde, On farcit, On malaxe, On pétrit, On lamine . . . EN S'AMUSANT !

Apprendre, partager, accéder à l'univers du goût d'Alain Ducasse : toutes les envies se côtoient dans ce lieu unique de 700m², conçu par Pierre-Yves Rochon dans l'esprit chaleureux et convivial d'une maison particulière.

Quatre cuisines Cèpe – Truffe – Olive – Piment - aménagées par la marque **Pèrene** et dotées d'équipements domestiques **Miele** dernière génération et une « cave » accueilleront les cours de cuisine, de pâtisserie et de dégustations œnologiques.

C'est à **Romain Corbière** qu'Alain Ducasse a confié les clefs de son école. « Chef des chefs », il évolue dans l'esprit et les saveurs de « la maison » depuis plus de 10 ans.

Son équipe ? Des chefs d'Alain Ducasse formés à différents styles de cuisine mais aussi des chefs invités français ou étrangers tout au long de l'année.

Et pour les demandes personnalisées, tout est possible. Du coaching individuel aux offres sur-mesure destinées aux entreprises et particuliers souhaitant organiser séminaires, conférences, team building ou événements spéciaux.

PHOTO PHILIPPE PETIT



Pour annoncer l'ouverture de son école de cuisine pour amateurs le 11 mai à Paris, Alain Ducasse s'est prêté au jeu du maître d'école. Au tableau, une recette très printanière de fêvettes aux tomates confites !!



CONTACTS PRESSE

Emmanuelle Perrier
Mathilde Santiago
m.santiago@alain-ducasse.com
Tel. 01 53 67 66 30