

écoledecuisine
ALAIN DUCASSE





- 03 | **Alain Ducasse retourne à l'école**
- 07 | **Une nouvelle approche**
- 09 | **Des propositions multiples**
- 17 | **Des hommes**
- 21 | **Un lieu**
- 25 | **Les partenaires**

CONTACT PRESSE

Emmanuelle Perrier,
Mathilde Santiago
T. 01 53 67 66 30
mathilde.santiago@alain-ducasse.com

Alain Ducasse retourne A L'ÉCOLE



« Le savoir n'est rien
s'il ne se partage pas »



La transmission est au cœur des valeurs d'Alain Ducasse. En choisissant d'ouvrir à Paris une école de cuisine d'un nouveau genre, il crée l'événement en permettant au grand public d'accéder à son savoir-faire jusqu'alors réservé aux professionnels. Toutes les envies se côtoient dans un lieu unique, imaginé par Pierre-Yves Rochon dans un esprit chaleureux et convivial proche de celui d'une maison particulière.

Un espace où chacun trouvera son bonheur et ce, quel que soit son niveau ou ses attentes. Un bon plat de bistrot, une cocotte de légumes, un wok de poulet, un délicat et très chic turbot en matelote ou un financier aux framboises sont au menu pour être enseignés par des chefs passionnés.

Une gamme variée de cours, en adéquation avec les aspirations d'aujourd'hui : le retour des valeurs simples, fondamentales et notamment celle de la cuisine comme partage social et accomplissement de soi.

« La transmission du savoir, ce n'est pas seulement transmettre pour transmettre, c'est aussi et surtout transmettre pour faire vivre. Il faut ouvrir nos portes à tous les amateurs culinaires. Leur faire connaître, sentir, éprouver, comprendre les coulisses de ces bons plats qui arrivent sur la table. La cuisine ne s'apprend pas uniquement dans les livres. Elle se vit dans sa pratique. Découvrir peu à peu toutes les techniques de la préparation, de la cuisson en répétant les mêmes gestes jusqu'à la maîtrise. Nous avons cherché à présenter une offre en phase avec son temps, qui s'ouvre à d'autres cuisines, s'adapte aux différents niveaux et cela dans un espace contemporain et convivial, équipé de matériel performant mais simple d'utilisation. Cette école de cuisine est un concentré d'expériences et de savoir-faire, adapté aux envies de chacun. »

Un lieu unique aux possibilités multiples

- Pas moins de 10 thèmes aux nombreuses options sont proposés pour répondre à toutes les envies et s'adapter à tous les niveaux.
- Un espace contemporain de 700 m² permettant de regrouper les nombreux cours en un seul lieu.
- Des pièces conviviales et intimes.
- Un décor réalisé par le célèbre designer Pierre-Yves Rochon.
- De larges cuisines aménagées d'équipements dernière génération.
- Un espace très original entièrement dédié au vin : la « cave » de dégustation.
- La possibilité d'acheter livres et ustensiles de cuisine pour emporter chez soi un peu plus de savoir.
- Un espace culinaire multimédia avec studio vidéo et photo, salle de réunion.



une nouvelle
APPROCHE



Avec cet espace parisien unique en son genre, Alain Ducasse a souhaité mettre à la disposition de tous les particuliers un maximum de connaissances.

● **UN SAVOIR-FAIRE « VIVANT »**

L'école puise sa force et sa différence dans une équipe de chefs incarnant le savoir-faire « Alain Ducasse », porteuse d'une expérience forte et dotée d'une pédagogie propre. Ici, pas de termes techniques ou d'évidences. Tout est expliqué « et cela autant de fois qu'il le faut. Je préfère que les élèves repartent avec moins d'informations mais qu'elles soient parfaitement maîtrisées » précise Romain Corbière « chef des chefs » de l'école.

● **UN ESPACE CONTEMPORAIN ULTRA FONCTIONNEL**

Plus de 700 m² rassemblant 4 salles-cuisines, un espace dédié au vin et une offre sur mesure pour les entreprises ou particuliers souhaitant créer des événements spéciaux.

● **DEUX NIVEAUX DE COURS**

Pour que chacun trouve une réponse à ses attentes, l'école propose dans chacune de ses offres, une double « entrée ».

Niveau 1 pour commencer, niveau 2 pour se perfectionner.

● **DES LEÇONS SURTOUT PAS EXPRESS !**

Les cours durent au minimum une demi-journée ou une soirée. Ils sont approfondis afin que chacun reparte avec une vraie méthode, des trucs, des astuces et des recettes qu'il a eu le temps de développer et surtout, d'assimiler.

● **LA CAVE EST UN ESPACE UNIQUE DE L'ÉCOLE**

De l'extérieur, on devine au travers des vitres teintées noires son atmosphère chaleureuse. Servie par un savant jeu d'ombres et de lumières, elle évoque les caves de domaines éclairées à la bougie.

Mais l'élément incontournable de la pièce, qui en fait sa singularité et son charme, est la grande table de dégustation posée sur un tronc d'arbre naturel. Une véritable sculpture qui n'en oublie pas moins d'être pratique puisque forme et hauteur ont été spécialement étudiées pour les dégustations debout, pour plus de convivialité.

DES PROPOSITIONS multiples





Des cours pour tous les goûts, tous les niveaux et surtout toutes les envies... Au delà des thèmes, « l'élève » choisit quels menus ou plats il souhaite découvrir. Et surtout dans quel niveau il se sent à l'aise : Commencer ou se perfectionner ?



Se mettre à la cuisine

Chaque étape, chaque ustensile, chaque produit utilisé pour la recette enseignée, sera expliqué et accompagné de conseils pratiques pour bien acheter, conserver... On apprend l'assaisonnement, la cuisson, l'association avec un légume mais sans compliquer ou rentrer dans les étapes trop techniques.

L'OBJECTIF ? Dédramatiser la cuisine, démontrer sa facilité et donner tous les « outils » pour refaire la même chose à la maison.

AU MENU Des rougets froids à la niçoise, une pièce de bœuf piquée aux olives,...

COUP DE CŒUR Le brunch avec les œufs sous toutes leurs formes, les pancakes.

PRIX 165 € 1/2 journée / 280 € journée



Maîtriser son geste comme un chef !

Pour ceux qui cherchent à maîtriser une cuisson, un geste ou simplement à évoluer. Le plat se conçoit à partir du produit brut. Lever les filets de poisson, émincer les légumes, préparer un fond de sauce... sans oublier l'essentiel de la pâtisserie ou le pain. La recette de A à Z sans raccourcis.

L'OBJECTIF ? Obtenir l'astuce, la technique, « le truc du chef » qui fait toujours la différence.

AU MENU Un carré d'agneau rôti condiment romarin/panisse, un homard Breton, sucs de tomate, ail, gingembre, ...

COUP DE CŒUR Préparer et cuire différentes variétés de pain.

PRIX 165 € 1/2 journée / 280 € journée



Cuisine évasion

Plusieurs niveaux pour une découverte des saveurs d'ailleurs (Italie, Japon, Inde...), avec un pays différent chaque mois et des chefs étrangers « experts », invités tout au long des saisons.

L'OBJECTIF ? Etonner ses papilles avec de nouveaux goûts. Se familiariser avec les différentes méthodes de cuisine étrangère.

AU MENU Un curry de poisson au lait de coco, des ravioli vapeur porc / crevettes

COUP DE CŒUR Finger food autour du monde.

PRIX 165 € 1/2 journée / 280 € journée



Cuisine de tradition

Parce que la transmission a tendance à se perdre, réapprendre les classiques s'impose. Plat unique ou cuisine de bistrot, les classiques de nos régions, des plats conviviaux réapprivoisés et expliqués par des chefs amoureux de la cuisine française dont certains invités pour « cuisiner » leur région.

Cocottes en fonte, fait-tout, ... on goûte à même le plat pour redécouvrir les saveurs simples et authentiques.

L'OBJECTIF ? Faire rimer tradition avec bon et facile, réintroduire la notion de partage autour d'une recette.

AU MENU Œuf cocotte épinards et lard de ferme, blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf, ...

COUP DE CŒUR Les mijotés

PRIX 165 € 1/2 journée / 280 € journée



La haute cuisine d'Alain Ducasse

Des extraits choisis du répertoire de haute cuisine d'Alain Ducasse s'adressant aux cuisiniers amateurs confirmés et... appliqués. Essentiellement à base de produits nobles, les recettes, élaborées et complexes, sortent directement des cuisines des restaurants d'Alain Ducasse comme Le Louis XV à Monaco ou Le Jules Verne à Paris.

A noter la présence ponctuelle de Franck Cerutti chef du restaurant Le Louis XV – Alain Ducasse à Monaco et de Christophe Moret, chef du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée.

L'OBJECTIF ? Se familiariser aux techniques des chefs, les explications, la démonstration et la pédagogie en plus.

AU MENU Un blanc de bar en fines tranches marinées au citron, des légumes des jardins de Provence mijotés à la truffe noire ou un baba au rhum, ...

COUP DE CŒUR Le grand menu ou comment préparer un menu dégustation de haute cuisine.

PRIX 205 € 1/2 journée / 330 € journée



Bien dans son assiette

On l'oublie souvent mais le bien-être passe par l'assiette. La preuve par le biais de recettes saines, savoureuses à base de légumes, fruits, céréales et un apprentissage de techniques de cuisson souvent peu connues.

L'OBJECTIF ? Se faire plaisir en découvrant la notion d'équilibre.

AU MENU Soupe au pistou, cocotte de légumes de printemps, ...

COUP DE CŒUR « la cuisine du marché »

Un cours inédit et primordial de l'école car savoir choisir un bon produit est parfois aussi difficile qu'apprendre à le cuisiner. C'est pourquoi avant de passer à la cuisine, tout le monde part faire un tour au marché. « Nous avons la chance d'en avoir un de grande qualité à proximité de l'école. » souligne Romain Corbière.

PRIX 165 € 1/2 journée / 280 € journée



Pâtisserie

Pour combler chaque envie, l'école propose de la « haute pâtisserie » pour mordus assidus mais aussi l'art plus simple des macarons, chocolats, biscuits et autres douceurs pour les amateurs souhaitant plus de simplicité.

L'OBJECTIF ? Apporter des réponses claires et gourmandes à tous les niveaux, pour ne plus avoir peur de se lancer dans le sucré et ne plus rien rater.

AU MENU une coupe glacée de fraises des bois, perles du Japon comme au restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, une crème brûlée vanille.

COUP DE CŒUR Le Tea Time. Au moment de la dégustation, une dernière « leçon » par l'association de la recette préparée à un thé, une infusion ou un café.

PRIX 165 € 1/2 journée / 280 € journée



Les mini-pouces

EN PARTENARIAT AVEC **Duculus Succubus**

Parce qu'il n'est jamais trop tard ou trop tôt pour faire partager une passion, (ré)apprendre à connaître la saveur des aliments et prendre plaisir à cuisiner, l'école a imaginé des recettes simples entourées d'un discours pédagogique et ludique. Du sucré bien évidemment avec la préparation de goûter ou de gâteau d'anniversaire (qui pourra être fêté à l'école) mais aussi du salé avec des plats simples, savoureux et équilibrés.

L'OBJECTIF ? L'apprentissage et la sensibilisation du goût tout en s'amusant.

AU MENU Le burger, des crêpes salées / sucrées.

COUP DE CŒUR Le p'tit menu : un plat et un dessert.

PRIX 90 € le cours de 2 heures

L'art de recevoir

Marie Blanche de Broglie développe quelques thèmes sur l'art de vivre à la française.

Comment adapter les traditions à la vie actuelle ?

L'OBJECTIF ? Maîtriser tous les points clés d'un dîner réussi à la maison.

AU MENU Dresser une table, à faire et à éviter, choisir son menu, établir une liste d'invités

COUP DE CŒUR L'art de vivre à table : la décoration, les couverts, le service des plats et du vin, l'organisation.

PRIX 165 € le cours de 3 heures

L'offre entreprise

Désireuse de répondre à toutes les attentes, l'école propose également du sur-mesure pour les entreprises souhaitant organiser séminaires, conférences, team building ou simples rendez-vous. Les larges cuisines permettent d'accueillir des groupes et sont dotées de tous les équipements modernes, supports informatiques etc.



Dégustations œnologiques

Savoir poser les bonnes questions au sommelier, découvrir les cépages, les vins d'ailleurs, voyager autour d'une appellation, connaître la différence entre Bordeaux rives droite et gauche, en deux mots, offrir des cours accessibles, décomplexés et interactifs, loin des codes souvent trop sévères de la sommellerie, telle est la volonté et la philosophie de l'école.

Gérard Margeon, chef sommelier de ALAIN DUCASSE Restaurant et Hospitalité, a élaboré le programme des réjouissances et encadre l'équipe des sommeliers.

« Comprendre et expliquer, avec des termes simples, pourquoi quelqu'un aime ou pas un vin, l'aider à exprimer ce qu'il ressent, apprécie, recherche, voilà notre vocation », explique Guillem Kerambrun, bras droit de Gérard Margeon. « Ce qu'on apprend ici, sera facilement réutilisable, chez son caviste, dans sa cave, ou au restaurant. »

Quel que soit le thème choisi, la dégustation comprend toujours cinq vins et un vin « d'accueil » permettant une première prise de contact entre tous les participants. Ensuite, les deux heures s'enchaînent, ponctuées d'explications, de questions-réponses dynamiques, de conseils et d'astuces : Quelle est la bonne température ? Doit-on carafier ? Quel vin pour quel plat ?

Et parce que le vin est avant tout un instant d'échange, les cours ne sont pas classés par niveau mais se choisissent par thème afin de permettre aux couples et amis aux connaissances parfois inégales, de venir se faire plaisir ensemble et d'apprendre à leur rythme, selon leurs attentes.

PRIX 80 € la dégustation



DES
hommes



Que serait la cuisine sans les chefs ! Eux qui ont appris, observé, répété des gestes précis, exigeants, inimitables avant de laisser parler leur créativité et leur envie dans un seul but : faire partager leur expérience.

L'équipe se compose de chefs d'Alain Ducasse formés à différents styles de cuisine mais aussi de chefs français ou étrangers invités, tout au long de l'année.

Au programme ? Recettes, pas à pas et explications très détaillées...



Rencontre avec Romain Corbière « chef des chefs » de l'école de cuisine Alain Ducasse.

A 30 ans, Romain est un fidèle. Passé entre autres au Relais du Parc à Paris et au restaurant Le Louis XV – Alain Ducasse à Monaco, il évolue dans l'esprit et les saveurs de « la maison » depuis plus de 10 ans.

Qu'est-ce que la transmission pour Alain Ducasse ?

« C'est son cheval de bataille quotidien. Il nous insuffle sa volonté de faire savoir avec une énergie communicative. Partager nos connaissances c'est un peu comme démontrer qu'on n'a rien à cacher mais tout à donner ! »

A qui doit-on la création des cours ?

« L'école de cuisine Alain Ducasse appartient au pôle « transmission du savoir ». Nous avons la chance d'avoir un comité pédagogique composé de chefs formateurs, comme Franck Loquet, de chefs des restaurants d'Alain Ducasse, de sommeliers, de pâtisseries. Ensemble, sous la responsabilité de Christophe Larrat, chef exécutif d'Alain Ducasse Formation & Conseil, nous avons élaboré ce programme répondant au souci d'exigence et à la philosophie culinaire d'Alain Ducasse. »

Quels sont les points forts de l'école ?

« Nous apportons la caution des chefs « Alain Ducasse » et tout leur savoir-faire mais de manière accessible. Il est important que chacun puisse trouver son bonheur et les réponses à ses questions en venant ici. C'est pourquoi nous offrons deux niveaux de cours, débutants et confirmés. Les fours et autres équipements sont identiques à ceux que les particuliers pourraient acheter afin de reproduire nos recettes chez eux, en toute tranquillité. »

Pour l'équipement, vous avez des partenaires de choix...

« Oui, nous avons travaillé main dans la main avec les équipes de Pierre-Yves Rochon et fait appel à Père pour la conception de ces cuisines sur-mesure et à notre partenaire historique Miele pour l'électroménager de dernière génération alliant performance, design, simplicité et confort d'utilisation. »



Pourquoi les cours durent-ils au minimum 4 heures?

« Afin d'avoir le temps d'assimiler plusieurs choses et pas simplement une recette. »

Et jamais plus de 12 élèves... ?

« Non. Pour être certain d'avoir le temps de répondre aux attentes et questions de chacun. »

On peut aussi découvrir le vin...

« Comment imaginer la cuisine sans son plus fidèle ami. J'aime reprendre les mots d'Alain Ducasse : « Le royaume des vins est si vaste, si riche, si plein de surprises et de curiosités, qu'on ne peut se lasser de découvrir encore et toujours des saveurs inattendues. Il délivre un message très particulier, d'une richesse extraordinaire ». »

C'est vraiment l'école pour tous !

« C'est exactement ça. La modernité des lieux en plus... »

Fumiko Kono interviendra régulièrement à l'École de Cuisine Alain Ducasse

Tombée amoureuse du potager et de la cuisine que lui préparait son grand-oncle, Fumiko Kono, originaire de Tokyo, s'est tournée vers la gastronomie, un univers qui a toujours attisé sa curiosité. Le hasard l'a conduite à faire ses classes en France. Elle débute à l'Arpège où elle est sous le charme des produits frais utilisés pour une cuisson à la minute, révélant les meilleurs arômes. « En Alain Passard, j'ai revu mon oncle ». Créatrice culinaire globe trotteuse, elle pratique, pour les particuliers, « une cuisine subtile par allusions, par associations de goûts, dans laquelle le client est surpris sans être égaré par trop d'étrangeté ». Elle puise son inspiration avant tout dans les produits, leurs couleurs, leurs formes et leurs odeurs.



En 2005, Fumiko rejoint l'équipe de Fauchon en tant que chef et y restera 3 ans. Elle y aura apporté le meilleur de ses voyages : « un peu de féminité, de légèreté et une touche d'international ». Adepte des nouveautés culinaires elle est toujours à l'affût de nouveaux produits, et se plaît à ajouter une touche nipponne à la cuisine française. Désireuse de transmettre son savoir, elle participe en 2008 à différentes émissions de cuisine à Tokyo et collabore avec divers magazines. Elle publiera son premier livre en septembre 2009, « La cuisine de Fumiko » inspiré de ses expériences, et mettant à disposition du grand public le meilleur d'elle-même. L'École de Cuisine Alain Ducasse la recevra régulièrement, pour le bonheur de tous.

UN
lieu



Signée par le célèbre designer Pierre-Yves Rochon, l'École de Cuisine Alain Ducasse a été pensée dans l'esprit d'une maison individuelle, avec pièces à vivre, cheminée et terrasse, plutôt qu'en cuisine professionnelle. Elle se compose de 4 cuisines-ateliers, d'une cave à vin, d'une salle de réunion et d'une boutique.

Les espaces ont été traités de manière contemporaine, conviviale et chaleureuse.

D'origine bretonne, Pierre-Yves Rochon a vécu toute sa jeunesse dans de nombreux pays étrangers, ce qui a aiguisé sa curiosité du monde et a ouvert son esprit à tous les courants culturels et artistiques. Après avoir hésité entre la musique et le cinéma, il a finalement opté pour les Beaux-Arts et a choisi la décoration et l'architecture d'intérieur. Avant d'ouvrir son propre cabinet à 30 ans, il a travaillé pour de grandes enseignes, chez des décorateurs contemporains, expérimentant ainsi toutes les tendances et tous les styles, du plus classique au plus futuriste. Ses premières réalisations (souvent sur concours) comprennent des bureaux, appartements, résidences privées et surtout l'hôtel des Crayères à Reims, qui marquera le début d'une vraie conquête de l'univers hôtelier et plus particulièrement la grande hôtellerie internationale. Il a réalisé certains des hôtels les plus emblématiques à travers le monde: le George V à Paris, les Four Seasons à New-York, Florence, Genève et Prague, le Ritz Carlton à Bahreïn,... Il travaille actuellement sur des projets majeurs tels que les hôtels Ritz et Shangri-La à Paris, le Savoy et le Four Seasons à Londres, le Carlton à Cannes, les Four Seasons à Washington et à Chicago ainsi que l'hôtel Peninsula à Shanghai.

Des espaces communs élégants et chaleureux.

Habillés de chêne clair, ils sont relevés ponctuellement par des touches de couleurs propres à chaque pièce et illuminés par de grandes baies vitrées permettant de deviner ce qui se passe dans les cuisines.

- **L'entrée** s'éloigne des réceptions froides et impersonnelles, la banque d'accueil se rapproche plus d'une œuvre de marqueterie (réalisée par Michel Lefevre) que d'un simple bureau.
- **La boutique** donne un avant-goût de l'offre éditoriale des éditions Alain Ducasse et présente quelques produits minutieusement sélectionnés.
- **La salle de réunion** délaisse les conventions. Chaleureuse, meublée d'une grande table en verre blanc posée sur un tapis, elle possède un accès direct sur la terrasse. Elle permet d'aborder les réunions dans un cadre très sérieux et professionnel tout en apportant un « à côté » décontracté (cours, déjeuners, etc).

Des cuisines mêlant efficacité et convivialité.

Chaque cuisine possède son atmosphère afin d'appréhender l'espace de manière différente et de vivre de nouvelles expériences selon la pièce choisie. Dans chacune d'elle, le jeu des couleurs et des matières varie du bois clair au bois foncé, de couleurs vives au noir et blanc.

Les fonctionnalités ont été pensées pour offrir un maximum de confort et donner aux chefs comme aux élèves, les meilleures conditions pour profiter des cours. Une façon novatrice d'appréhender l'ergonomie des espaces de préparation.

Une terrasse comme trait d'union entre les différents espaces.

En bois ipé (très beau bois exotique), elle est plantée d'essences aromatiques variées évoquant le lien entre la nature et la cuisine.

Zoom sur les cuisines

cuisine CÈPE

La plus grande des cuisines (84 m²), couleur citronnier ambré et plans de travail noir en pierre de plan et inox, peut accueillir trois tables rondes, légèrement en retrait du plan de cuisson. Idéales pour une dégustation plus formelle ou pour des événements privés, cette salle peut aussi se transformer en studio photo ou vidéo.

cuisine TRUFFE

Le noir et blanc dominant dans cette cuisine (56 m²) en pierre de plan et inox brossé. La longue table d'hôte permet une dégustation conviviale idéale pour les soirées privées.



cuisine OLIVE

Clin d'œil au Sud dans cette cuisine (43 m²) en olivier de Sicile, inox brossé et laque vert olive. La table de dégustation s'inscrit dans le prolongement de l'espace de cuisson pour ne faire qu'un avec elle !

cuisine PIMENT

La plus « petite » des cuisines (41 m²) s'embrace ! Le rouge-rubis laqué et le wengé font écho aux plans de travail en wengé, inox brossé et cristal blanc. Préparation et dégustation sans coupure, grâce à la table de préparation collée à celle de cuisson.

LES partenaires





Le partenariat entre Miele et l'École de Cuisine Alain Ducasse est né il y a plusieurs années d'une quête commune de la perfection.

Cultivant depuis plus d'un siècle le meilleur du design et de la technologie, Miele offre des appareils performants à la hauteur de toutes les exigences, permettant l'absolue révélation des saveurs. Excellence oblige, les collections Miele, d'une largeur de gamme inégalée, répondent à tous les besoins et s'adaptent à tous les modes de vie. Abolissant les contraintes, se combinant au gré des envies, les appareils Miele font de la modularité leur ligne de conduite. A leur fiabilité et à leur longévité, connues et reconnues, la marque Premium de l'électroménager ajoute l'innovation, en anticipant sur les besoins et les attentes d'une clientèle en quête de produits intelligents et simples d'utilisation.

Miele met toute l'excellence de ses appareils au service de l'École de Cuisine Alain Ducasse, pour tous les passionnés de gastronomie, débutants ou confirmés. Au sein de l'École, les échanges d'expériences entre les chefs et les élèves contribuent au développement des nouveaux produits de la marque en instaurant un véritable dialogue autour du goût et de l'art culinaire. Tous les appareils encastrables sont exposés à la Galerie Miele, espace unique de découverte et de conseil, où création et innovation s'épanouissent en toute harmonie.

Galerie Miele

55 Bd Malesherbes • Paris 8^{ème}



L'histoire de Pérène s'enracine dans une contrée de forêts, de plaines et de sommets aux multiples essences : la Haute-Savoie. L'entreprise familiale y a grandi, au rythme des saisons et de l'amour du travail du bois.

Et puis, petit à petit, elle a conduit son essor dans les univers de la cuisine, de la salle de bains et des rangements sur mesure, en cherchant sur tout le territoire des femmes et des hommes partageant le même goût du détail, de la finition, du beau produit pour agencer et décorer nos espaces de vie. Aujourd'hui, le travail s'est affiné, les matériaux et les processus de fabrication se sont modernisés mais l'esprit originel habite toujours chaque création, chaque conception soignée aux tonalités plurielles. Entrer chez un agenceur Pérène, ce n'est pas entrer dans un univers de solutions toutes faites. C'est, au contraire, pénétrer dans un lieu conçu comme un atelier, un espace d'explorations et d'inspirations : matériauthèque, comptoir collection, échantillons, planches

tendances... tout est pensé pour vous inciter à ressentir, voir, toucher ce que sera votre futur aménagement, et découvrir les éléments d'exception qui lui donneront corps. Avec 150 agenceurs en France, Suisse et Belgique, Pérène traduit les aspirations, les histoires, les souvenirs de chacun dans des projets à chaque fois uniques, où le goût des autres, le plaisir, le partage guident l'inspiration. C'est donc tout naturellement que Pérène est aujourd'hui partenaire l'École de Cuisine Alain Ducasse. Lieu de partages, où les cuisines Pérène exaltent le plaisir des sens.

Perene. Chaque projet a son histoire. Quelle est la vôtre ? Service consommateur 0810 405 405

ALESSI

Avec une vaste gamme de produits comprenant une multitude d'objets, depuis l'emblématique bouilloire à sifflet jusqu'à une tapette à mouches de designer, la société Alessi, fondée en 1921 par Giovanni Alessi, est depuis longtemps à l'avant-garde du design de produit innovateur et inspiré. La société a fondé une dynastie non seulement en proposant des produits destinés à un large public mais également en créant certains des objets-culte les plus célèbres de notre époque.

Pour plus d'informations, www.alessi.com



Depuis 1830, de Buyer fabrique les meilleurs ustensiles de cuisine et de pâtisserie pour les professionnels des métiers de bouche. Aujourd'hui, la 6^e génération de Buyer exporte dans plus de 50 pays grâce à son savoir-faire, la qualité de ses produits et sa capacité d'innovation. Poêle en acier, moules souples en silicone, mandolines, batterie de cuisine inox spéciales induction, gammes CHOC anti-adhésives etc. ; plus de 2000 articles de cuisine et pâtisserie sont proposés. Ces ustensiles professionnels sont également accessibles aux particuliers, passionnés de cuisine.

Pour plus d'informations, www.debuyer.com

Cuisinart®

Conçue initialement par des professionnels pour des professionnels, Cuisinart a su adapter son offre au grand public pour répondre aux attentes des utilisateurs les plus exigeants. Voilà pourquoi, à l'origine de la réussite de Cuisinart, il y a une seule volonté : créer des objets qui fassent de la cuisine un ART accessible à tous. Simples et astucieux, les produits Cuisinart vous facilitent la vie et vous permettent d'exprimer tout votre talent. A partir de recherches poussées, nous avons doté nos appareils des fonctions les mieux adaptées, pour le plaisir et l'excellence du résultat culinaire. Performances professionnelles, design, qualité et innovation sont des valeurs majeures de la marque.

Pour plus d'informations, www.cuisinart.com



La référence depuis 1925

Alliant tradition et innovation, Le Creuset développe et fabrique sans cesse de nouveaux produits. Le groupe, d'origine française, se place comme la référence des ustensiles de cuisson en fonte émaillée mais aussi comme le spécialiste des ustensiles culinaires en céramique, aluminium forgé, inox multicouches, textile et silicone. Des systèmes de cuisson mythiques et révolutionnaires. Des couleurs tendances. Avec Le Creuset, la cuisine est saine et facile.

Pour plus d'informations, www.lecreuset.com



Créateur-Porcelainier depuis 1824, JL Coquet met la grande tradition de Limoges et l'authenticité de techniques ancestrales au service d'un art de vivre contemporain. La fabrication la plus traditionnelle s'associe à une recherche technique d'avant-garde, pour faire naître une porcelaine des plus pures, des formes originales, innovantes, jamais indifférentes. Le design le plus moderne devient intemporel, s'intègre avec bonheur aux intérieurs les plus variés, aux ambiances les plus zen ou les plus classiques.

Pour plus d'informations, www.jlcoquet.com



