

FESTEGGIAMENTI PASQUALI CREATIVAMENTE GOLOSI ALL'ÉCOLE DUCASSE

Parigi, 9 Marzo - L'École Ducasse è un riferimento indiscusso in termini di eccellenza formativa nel campo delle arti culinarie e della pasticceria. Il suo obiettivo è trasmettere il know-how degli chef che incarnano lo spirito di Alain Ducasse con una rete di scuole in tutto il mondo e tre campus in Francia: Paris Campus, l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP) e Paris Studio.

Per celebrare le festività pasquali, l'École Ducasse propone creazioni originali, programmi e laboratori originali sul cioccolato per deliziare sia gli appassionati che i professionisti con la passione per la dolcezza.

Per mettere il cioccolato sotto i riflettori e renderlo ancora più delizioso in occasione della Pasqua, l'École Ducasse propone laboratori dedicati ai prodotti a base di cioccolato per grandi e piccoli presso l'École Ducasse Paris Studio nel cuore della capitale:

- **L'8 aprile** il laboratorio "**Bambini in pasticceria: Speciale Pasqua**" invita i più piccoli a trascorrere un momento divertente e goloso imparando a realizzare diversi pezzi di cioccolato. Un'occasione ideale per risvegliare l'interesse dei bambini per la cucina, con un tema giocoso.

- Per gli adulti, invece, **l'1, il 7 e il 14 aprile** viene proposto il laboratorio "**Chocomania**" per tutti i buongustai e gli amanti del cioccolato. Si tratta di un momento speciale, ideale per provare le ricette al cioccolato dei pasticceri della scuola e imparare a maneggiare il cacao con facilità.

Al termine di questi laboratori, gli appassionati di cucina saranno in grado di ricreare a casa le ricette professionali, cucinando come gli chef con creatività e un pizzico di golosità!

Per i professionisti, l'ENSP, punto di riferimento nel campo dell'arte dolciaria in Francia e all'estero, è il luogo a cui rivolgersi per corsi di formazione originali sul cioccolato. Tra le altre cose, la scuola offre un'introduzione al movimento "**Bean To Bar**", letteralmente dalla fava alla tavoletta. Questa formazione unica, offerta da Régis Bouet, Maestro cioccolatiere e consulente di produzione, si svolgerà **dal 5 all'8 giugno**.

Il corso, della durata di 31 ore, affronterà le fasi necessarie per la produzione del cioccolato attraverso una moltitudine di processi: l'acquisto delle fave, la scelta e l'ottimizzazione delle

attrezzature, l'interazione delle materie prime e l'evoluzione della produzione per comprendere i processi utilizzati per decidere la composizione delle ricette.

L'obiettivo è quello di realizzare il proprio cioccolato, fondente o al latte, utilizzando le 12 ricette insegnate in questo eccezionale laboratorio.

Infine, per gustare le deliziose creazioni dolciarie dell'École Ducasse, il negozio Ecole Ducasse - Paris Campus, vicino a Parigi, offrirà un'ampia gamma di prodotti da asporto realizzati appositamente per la Pasqua dal team e dagli studenti della scuola.

Quest'anno, alcuni fortunati potranno scoprire il tradizionale uovo di Pasqua della scuola, rivestito di cioccolato fondente o al latte, con i suoi dolcetti all'interno.

Un'ottima occasione per scoprire spettacolari uova di Pasqua di cioccolato e per fare il pieno di prelibatezze al cioccolato e altre dolci delizie per festeggiare la Pasqua.

Elise Masurel, Direttore Generale dell'École Ducasse, ha dichiarato: *"Non vediamo l'ora di accogliere studenti, appassionati di cucina e chef del futuro nei nostri laboratori di arte culinaria e pasticceria durante il prossimo periodo pasquale. La nostra mission è quella di ispirare la prossima generazione di leader in questo campo e, sperimentando ciò che abbiamo da offrire all'École Ducasse, ci auguriamo che siano ispirati per il futuro. Le nostre porte sono aperte a chiunque, comprese le famiglie e i turisti che possono visitare i nostri meravigliosi campus francesi da diversi Paesi durante le vacanze. Anche la nostra formazione di giugno, rivolta ai professionisti, è una fantastica opportunità per padroneggiare le arti dolciarie".*

About École Ducasse:

L'École Ducasse è un network di scuole fondato nel 1999 dallo chef pluristellato Alain Ducasse, dedicato alla trasmissione dell'eccezionale competenza ed eccellenza francese nelle arti culinarie e della pasticceria. École Ducasse gestisce tre scuole in Francia - Paris Studio, Paris Campus e École Nationale Supérieure de Pâtisserie - e scuole internazionali - Manila Campus nelle Filippine, Gurugram Campus in India e Nai Lert Bangkok Studio in Thailandia. Tutte sono accomunate dal desiderio di condividere la passione per la gastronomia con professionisti esperti, ma anche con appassionati di cucina, professionisti in carriera e studenti. Questo ampio portfolio di programmi mira a soddisfare tutte le esigenze di formazione: dai programmi brevi per esperti o appassionati di cucina ai programmi intensivi di due, quattro o sei mesi, ai programmi triennali per laureati e ai corsi di laurea in arti culinarie e pasticceria. L'École Ducasse fa parte di Sommet Education, leader mondiale nell'educazione all'ospitalità.

Per maggiori informazioni: <https://www.ecoleducasse.com/en>

CONTATTI UFFICIO STAMPA - PR & GO UP COMMUNICATION PARTNERS

Chiara Borghi – Mobile: +39 345 65 56 139 – chiara.borghi@prgoup.it

Marialuisa Scatena – Mobile + 39 340 56 74 473 – marialuisa.scatena@prgoup.it