

École Ducasse Paris Studio presenta gli esclusivi laboratori gastronomici ideati in occasione dei Giochi Olimpici di Parigi 2024

Parigi, 16 aprile 2024

In occasione dei Giochi Olimpici di Parigi 2024, l'École Ducasse - Paris Studio è orgogliosa di presentare una serie di laboratori culinari unici, pensati appositamente per far conoscere la gastronomia francese e la filosofia culinaria di Alain Ducasse alle aziende e ai loro ospiti di tutto il mondo durante questo eccezionale evento globale. Situato in una sede accogliente e recentemente rinnovata nel cuore del prestigioso 16° arrondissement di Parigi, il campus offre un'opportunità unica per immergersi nell'arte della cucina e della pasticceria francese, accompagnati da chef esperti.

Esperienze culinarie pensate per le aziende e i loro ospiti

Nello spirito di condivisione e di eccellenza sostenuto da Alain Ducasse, la scuola ha sviluppato quattro straordinarie esperienze culinarie offerte in inglese e in francese, che offrono un'opportunità unica di celebrare la cultura francese ed acquisire conoscenze nel campo della cucina:

- **La cucina bistrot di Alain Ducasse** (1h45, 99 € a persona): Un workshop che vi trasporta nel mondo dei bistrot di Alain Ducasse. Inizia con un'ora di preparazione di un piatto tradizionale ispirato ai menu serviti in questi locali, seguita da 45 minuti di degustazione, accompagnata da un caffè con una selezione di delizie preparate dal nostro pasticcere.
- **Tutto sui macarons** (1h30, 79 € a persona): Immergetevi nel dolce mondo dei macarons. Dopo un'ora di lezioni pratiche, assaggerete le vostre creazioni insieme a una ciotolina di sidro, per un momento deliziosamente conviviale.
- **Picnic a Parigi** (1h30, 69 € a persona): Preparate un picnic chic in stile francese dalla A alla Z, con un panino tipico francese e un dessert. Poi portate via il vostro cesto gourmet per un momento di relax in riva alla Senna e un'autentica esperienza parigina.
- **Abbinamento di vini e formaggi** (2 ore, 109 € a persona): Esplorate la perfetta armonia che esiste tra i formaggi e i vini francesi. Scoprite gli abbinamenti memorabili ideati da Alain Ducasse sotto la guida del nostro capo sommelier nella nostra esclusiva cantina.

Oltre a questi esclusivi format ideati per i Giochi Olimpici di Parigi, l'École Ducasse - Paris Studio continua a offrire il suo catalogo di proposte gastronomiche, le quali includono una varietà di corsi di cucina e pasticceria dalle due alle quattro ore; laboratori di cocktail della durata di due ore e mezza; sfide di cucina a squadre di tre o quattro ore; nonché sessioni di degustazione di vini della durata di due ore. Il team offre una serie di pacchetti su misura per garantire che ogni evento sia unico e soddisfi ogni esigenza.

Un'immersione nell'*art de vivre* francese

Disponibili esclusivamente durante il periodo dei Giochi Olimpici, questi format sono un'occasione eccezionale per immergersi nella gastronomia francese e arricchire l'esperienza delle Olimpiadi con un tocco di raffinatezza all'insegna della buona cucina.

Per le aziende, questi corsi di formazione sono un'occasione unica per offrire ai propri dipendenti e clienti un'esperienza culturale e culinaria arricchente, che renderà indimenticabile il loro soggiorno a Parigi durante le Olimpiadi del 2024.

Per maggiori informazioni: <https://www.paris-ecoleducasse-studio.com/en/home>

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 e studi internazionali nelle Filippine, in India, in Thailandia e negli Emirati Arabi Uniti.

L'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 per chi vuole cambiare carriera, fino ai programmi universitari triennali e ai diplomi di laurea in arti culinarie e pasticceria.

L'École Ducasse fa parte di Sommet Education, leader mondiale nella formazione nel settore dell'ospitalità. Nell'ottobre 2023, l'École Ducasse è stata insignita del titolo di migliore istituto di formazione culinaria del mondo.

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