



ÉCOLE DUCASSE INAUGURA LA SUA NUOVA SCUOLA - NAI LERT BANGKOK STUDIO IN THAILANDIA

Naphaporn Bodiratnangkura – Il CEO del Nai Lert Group, rinomato gruppo alberghiero thailandese, **Alain Ducasse**, Fondatore dell'École Ducasse ed **Elise Masurel**, General Director dell'École Ducasse **hanno inaugurato ufficialmente giovedì 14 giugno l'École Ducasse - Nai Lert Bangkok Studio di Bangkok**, la prima sede del prestigioso network in Thailandia.

I 130 ospiti e VIP sono stati accolti nella scuola situata nel pittoresco Nai Lert Park, nel cuore della capitale thailandese, dove sorge l'edificio di 1.400 mq appositamente costruito su tre piani, il quale ospita cinque cucine, laboratori della scuola, un laboratorio di cioccolato e gelato, il tavolo dello chef, la cantina e la sala per gli eventi.

École Ducasse - Nai Lert Bangkok Studio ha poi presentato un menu eccezionalmente curato da un team di stimati chef formati dall'École Ducasse, tra cui Luc Debove, Direttore ed Executive Pastry Chef dell'École Nationale de Pâtisserie di Yssingeaux in Francia, Julian Mercier Executive Chef dell'École Ducasse - Paris Campus e gli chef interni Antonio Cortes Executive Culinary Chef ed Executive Pastry Chef Olivier Robin.

La sede, aperta il 14 dicembre 2022, combina un centro di formazione per appassionati e professionisti, uno spazio esclusivo per eventi e una caffetteria aperta al pubblico.

Uno dei corsi brevi più rinomati è *"Macarons Madness"*, un corso pensato per imparare i segreti sulla preparazione dei macarons attraverso le tecniche tradizionali francesi; ideale per le famiglie, il corso per imparare a cucinare a 4 mani con i bambini o ricevere una lezione completa sul Brunch nel fine settimana. Per chi è alla ricerca di una vera e propria immersione, i corsi di arte culinaria a tempo pieno, altamente pratici, della durata di dieci settimane, sono dedicati all'apprendimento degli elementi essenziali del savoir-faire francese e della filosofia di Alain Ducasse nella scena culinaria di tendenza di Bangkok.

"Quello che accomuna i nostri due istituti è la visione condivisa sulla trasmissione del sapere attraverso le culture e le generazioni. Il Nai Lert Group ha la visione di creare una comunità sostenibile e olistica in Thailandia. Alain Ducasse con École Ducasse è un eminente ambasciatore di questa visione che promuove l'eccellenza culinaria, la sostenibilità e l'innovazione nel settore alimentare", ha dichiarato **Naphaporn "Lek" Bodiratnangkura, CEO di Nai Lert Group**.

Alain Ducasse ha affermato: *"La passione per la trasmissione del sapere, l'apertura e la curiosità sono ciò che rende unica questa partnership esclusiva. Sono lieto di estendere la nostra visione a un Paese come la Thailandia, una delle scene culinarie e della cultura gastronomica più vivaci del mondo"*.

Elise Masurel ha dichiarato: *"L'École Ducasse - Nai Lert Bangkok Studio condivide il know-how delle arti culinarie e della pasticceria offrendo corsi pratici e accademici che celebrano congiuntamente l'eredità della cucina francese e thailandese, facendo eco alle tendenze della gastronomia contemporanea e alla filosofia del fondatore Alain Ducasse. Ce n'è per tutti i gusti e per tutti i livelli"*.

About École Ducasse

L'École Ducasse è un network di scuole fondato nel 1999 dallo chef pluristellato Alain Ducasse, dedicata 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 ed École Nationale Supérieure de Pâtisserie - e scuole internazionali - Manila Campus nelle Filippine, Gurugram Campus in India e Nai Lert Bangkok Studio in Thailandia. Tutti sono accomunati dal desiderio di condividere la passione per la gastronomia con professionisti esperti, ma anche con appassionati di gastronomia, 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

Susanna Sala – Mobile: + 39 345 11 79 435 – susanna.sala@prgoup.it

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