

Les Nouveaux Rendez-vous de l'École de Cuisine Alain Ducasse

Réussissez votre rentrée en cuisine et dites adieu à la panique ou la routine

Chaque année c'est la même chose et pourtant on croirait que c'est la première fois ! La rentrée ça se travaille. C'est le temps des bonnes résolutions. Cette année, c'est promis, vos chers et tendres auront de bons petits plats prêts en 30 minutes chrono, des goûters originaux simples sains et bons et vos amis des dîners de pro ! Avec les nouveaux cours de l'École de Cuisine Alain Ducasse, fini la panique et la routine en cuisine.

Leçon numéro 1 : 30 mn top chrono !

Devenez un pro de l'organisation en cuisine ! Apprenez à concocter des plats gourmands, rapides et faciles en un minimum de temps avec le cours « **Vite fait bien fait, la cuisine des plus pressés** ». Ou comment régaler toute la famille sans passer des heures aux fourneaux.

Leçon numéro 2 : Devenez la star du goûter

Laissez-vous tenter par le **it-cours sur les cupcakes**, qui revisite cette gourmandise anglo-saxonne et invite les « whoopies » en guest stars. Les whoopies sont ces drôles de petits gâteaux made in USA faits de deux coques de pâte tendre liées par une crème généreuse. Née en terre Amish, les femmes préparaient cette friandise à leurs maris qui, selon la petite histoire, criaient « whoooooopee » lorsqu'ils découvraient la surprise !

*L'École de Cuisine peut également recevoir vos enfants pour des goûters d'anniversaire originaux. Pour cela, les cours **Mini-Pouces** sont à réserver de toute urgence !*

Les Nouveaux Rendez-vous de l'École de Cuisine Alain Ducasse

Réussissez votre rentrée en cuisine et dites adieu à la panique et la routine

Leçon numéro 3 : Ce soir, le chef c'est vous !

Avec « **La Grande Cuisine d'Alain Ducasse** », le cours best-seller de l'École, vos dîners entre amis deviendront LA référence - imaginez : un homard de Bretagne coco/curry ou un filet de veau rôti, sauce poivrade, fruits et légumes au sautoir !

Leçon numéro 4 : Retour aux basiques mais pas à l'ennui

Remplacez vos soufflés au fromage par un soufflé au chocolat ! L'École vous donne les clés pour réinventer des classiques de la cuisine ou de la pâtisserie, sur le thème du chocolat, du soufflé ou encore des cèpes. Dans les cours « **Tout sur...** », apprenez, innovez, n'ayez plus de limites ! Un brownie à la framboise, une île flottante chocolat safran, une pizza au chocolat ; un soufflé retourné à l'orange ; des cèpes panés ail/persil/parmesan... tout devient possible !

Alors n'attendez plus, faites-vous plaisir ou faites plaisir à vos proches en offrant un cours de cuisine à l'École !

Grâce à l'École de Cuisine créée en 2009, vous pénétrez dans un nouvel univers gustatif et culinaire, à l'atmosphère chaleureuse et décontractée. Laissez-vous guider par nos chefs passionnés ! Ceux de l'École mais aussi les chefs invités tels que Beena Paradin, Fumiko Kono, Hissa Takeuchi ou Christophe Felder. Nos cours ont été pensés pour pouvoir répondre largement aux envies et aux besoins de chacun.



CONTACT PRESSE

Pauline de Muizon
presse@alain-ducasse.com
Tél. +33 (0)1 58 00 23 62