

# /perene

## Pèrene, partenaire de la nouvelle Ecole de Cuisine Alain Ducasse

L'École de Cuisine Alain Ducasse vient d'ouvrir ses portes au grand public le 11 mai dernier à Paris, dévoilant un lieu unique de découverte et d'inspiration, signé par le designer Pierre-Yves Rochon. S'inscrivant dans une même quête de créativité et d'un nouvel art de vivre voué au plaisir des sens et à la convivialité, Pèrene a été choisi pour l'aménagement des 4 cuisines-ateliers qui accueilleront gourmands de tous horizons... Un partenariat placé sous le signe du partage, pour célébrer le goût dans sa plus belle expression.

Esprit graphique tout en noir et blanc, touches d'inox... ►  
La cuisine *Truffe*, aménagée par Pèrene pour l'École de cuisine Alain Ducasse, a le goût des ambiances épurées et des contrastes savamment dosés !



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - juin 2009  
en ligne sur le site : [www.n-schilling.com](http://www.n-schilling.com)

© Nicolas Buisson

## Père écrit une nouvelle page de son histoire de cuisines...

Pour l'aménagement de cet espace d'exception conçu par Pierre-Yves Rochon comme une maison individuelle, avec cheminée et terrasse, l'Ecole de cuisine Alain Ducasse a notamment fait appel à **Père**. Référence en termes de cuisines entièrement personnalisées, la marque haut-savoyarde, qui témoigne d'une recherche de **confort**, d'**esthétique** et d'**originalité**, a ainsi pu illustrer son savoir-faire à travers **quatre cuisines-ateliers** alliant design et ergonomie.

Chacune de ces quatre cuisines a été pensée comme une **pièce à vivre**, dans un élégant jeu de **matières** et de **couleurs** au caractère affirmé, invitant les cuisiniers amateurs à une balade gourmande dans un univers exaltant le **plaisir des sens** et révélant les talents !

Habillée de laque rouge rubis brillant, la cuisine *Piment* révèle un tempérament à la fois design et chaleureux. Éclatante et lumineuse, elle invite à la convivialité et à la gourmandise !



© Nicolas Buisson

- La cuisine **Piment** sublime l'éclat des meubles **Lune d'eau** avec ses façades laquées rouge rubis brillant. Alliés aux plans de travail en chêne teinté wengé, en minéralite beige et en inox vieilli, ils composent une atmosphère chaleureuse aux tonalités épicées, pour éveiller le goût et l'inspiration...

- La cuisine **Olive** affiche, quant à elle, un tempérament résolument méridional avec ses meubles **Lune d'eau** laqués vert olive satiné et **Galéo** olivier de Sicile brillant, ses plans de travail en stratifié olivier de Sicile, minéralite blanc, inox vieilli et chêne blanc huilé. Une harmonie parfaite de tonalités à la fois douces et ensoleillées.

Ces deux cuisines lumineuses, de 41 et 43 m<sup>2</sup>, s'organisent autour d'un îlot central intégrant la partie cuisson et se prolongent par un espace de préparation. Et quand vient le temps de la dégustation, cette zone se transforme en table, grâce à un système de réglage électrique du plan de travail mis au point par Père.

- La cuisine **Truffe**, généreuse et raffinée, est animée d'un esprit très graphique, avec un mélange de matières déclinées en noir et blanc : meubles **Lune d'eau** laqués noir et blanc brillants, plans de travail Pierre de plan® blanc albâtre et inox vieilli... plongeant les gourmets dans un univers épuré.

- La cuisine **Cèpe** épouse, quant à elle, les dernières tendances du design mettant à l'honneur les décors bois au veinage affirmé. Les meubles **Galéo** olivier de Sicile brillant sont mis en scène avec des plans de travail Pierre de Plan® blanc albâtre brillant et inox vieilli, une heureuse alliance placée sous le signe de l'élégance et de la sérénité.



© Nicolas Lomis

Ces deux cuisines, les plus vastes de l'Ecole, avec des superficies respectives de 56 et 84 m<sup>2</sup>, ont été conçues autour d'un très large îlot de cuisson autour duquel les élèves peuvent prendre place en toute convivialité.

### Ecole de cuisine Alain Ducasse

64 rue du Ranelagh - 75106 Paris - Tél : 01 44 90 91 00

[www.ecolecuisine-alainducasse.com](http://www.ecolecuisine-alainducasse.com)

Pour toute information complémentaire, s'adresser à :

### Père

161, route des Sarves - Z.I. - 74370 Metz-Tessy

Tél. 04 50 09 18 00 - Fax 04 50 09 18 70

[www.perene.com](http://www.perene.com)

## Alain Ducasse retourne à l'école...

Ouverture de l'Ecole de Cuisine  
grand public Alain Ducasse à Paris

À partir du 11 mai 2009 le Chef,  
c'est vous !!

En choisissant d'ouvrir à Paris une école de cuisine d'un nouveau genre pour tout public, Alain Ducasse crée l'événement. Un bon plat de bistrot, un brunch, une cocotte de légumes, la confection du pain ou un financier aux framboises sont au menu pour être enseignés par des chefs passionnés, formés dans les restaurants du Chef.

« Cuisine de Tradition » pour des plats conviviaux ; « Bien dans son assiette » pour cuisiner des recettes saines et savoureuses à base de produits choisis avec le chef au marché ; « La pâtisserie » pour mordus assidus mais aussi pour les amateurs souhaitant plus de simplicité : pas moins de 10 thèmes aux nombreuses options sont proposés pour répondre à toutes les envies et s'adapter à tous les niveaux.

Ici On mesure, On découpe, On émince, On cisèle, On broie, On hache, On concasse, On pèse, On assemble, On ficelle, On chemise, On barde, On farcit, On malaxe, On pétrit, On lamine . . . EN S'AMUSANT !

Apprendre, partager, accéder à l'univers du goût d'Alain Ducasse : toutes les envies se côtoient dans ce lieu unique de 700m<sup>2</sup>, conçu par Pierre-Yves Rochon dans l'esprit chaleureux et convivial d'une maison particulière.

Quatre cuisines Cèpe – Truffe – Olive – Piment - aménagées par la marque **Pérène** et dotées d'équipements domestiques **Miele** dernière génération et une « cave » accueilleront les cours de cuisine, de pâtisserie et de dégustations œnologiques.

C'est à **Romain Corbière** qu'Alain Ducasse a confié les clefs de son école. « Chef des chefs », il évolue dans l'esprit et les saveurs de « la maison » depuis plus de 10 ans.

Son équipe ? Des chefs d'Alain Ducasse formés à différents styles de cuisine mais aussi des chefs invités français ou étrangers tout au long de l'année.

Et pour les demandes personnalisées, tout est possible. Du coaching individuel aux offres sur-mesure destinées aux entreprises et particuliers souhaitant organiser séminaires, conférences, team building ou événements spéciaux.



PHOTO PHILIPPE PETIT

Pour annoncer l'ouverture de son école de cuisine pour amateurs le 11 mai à Paris, Alain Ducasse s'est prêté au jeu du maître d'école. Au tableau, une recette très printanière de fêvettes aux tomates confites !!



### CONTACTS PRESSE

Emmanuelle Perrier  
Mathilde Santiago  
m.santiago@alain-ducasse.com  
Tel. 01 53 67 66 30