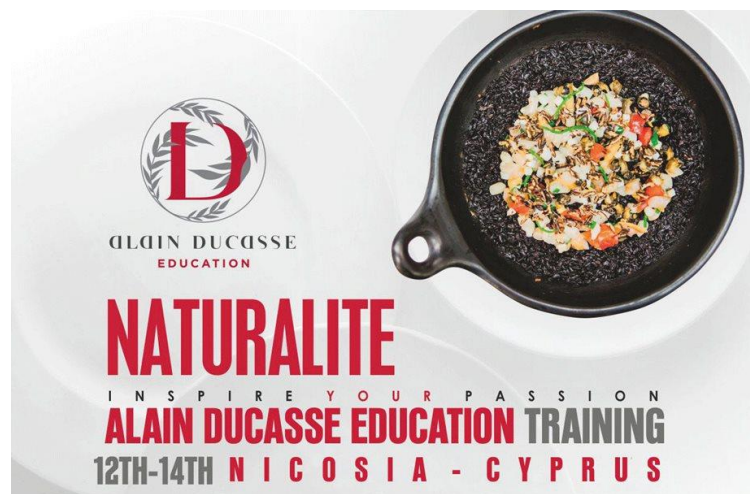


ant1iwo

## Alain Ducasse Education "Naturalite"

Date : 31 mars 2016

Media : <http://www.ant1iwo.com/>



Η πολυαναμενόμενη επαναλειτουργία του εστιατορίου με 3\*\*\* αστέρια Michelin, “**Alain Ducasse au Plaza Athénée**” του κορυφαίου Γάλλου Chef **Alain Ducasse**, τον Αύγουστο του 2014, ήταν αναμφισβήτητα το πιο σημαντικό γεγονός της χρονιάς, στο χώρο της υψηλής γαστρονομίας.

Καθώς η γαστρονομική του αυτοκρατορία εκτείνεται στις 4 γωνιές του κόσμου, ο Γάλλος Chef που είναι ένθερμος υποστηρικτής της ιδέας του *glocalization* (Glocalization – Think globally, act locally), φαίνεται να μην εγκαταλείπει το ρόλο του ‘μεγάλου ηγέτη’ στη σύγχρονη κοινωνία μας. Έτσι, με την επαναλειτουργία του εστιατορίου του, παρουσίασε ένα καινούργιο lunch menu με την ονομασία “**Naturalité**”.

Μ’ αυτό το μενού ο **Alain Ducasse αντιπροσωπεύει τη φυσικότητα στην κουζίνα, εμπνευσμένο από την τριλογία ψάρια-λαχανικά-δημητριακά. Όπως δηλώνει ο ίδιος, “υπάρχει η απόλυτη ανάγκη σήμερα για τον άνθρωπο να μεταβεί σε έναν καλύτερο τρόπο διατροφής, σε αρμονία με τη φύση, πιο υγιεινό και πιο φιλικό προς το περιβάλλον”**. Καθώς οι παγκόσμιοι πόροι γίνονται σπανιότεροι, καθίσταται αναγκαίο να καταναλώνουμε τρόφιμα πιο “ηθικά και δίκαια”.

**Αυτό το νέο concept του Alain Ducasse θα παρουσιαστεί για πρώτη φορά παγκοσμίως στην Κύπρο, κατά την περίοδο 12-14 Απριλίου 2016, στο υψηλού επιπέδου εκπαιδευτικό πρόγραμμα από τον Chef Mark Guillain-Williams, demonstrator της ‘AlainDucasse Education’.**

Μία μοναδική ευκαιρία για όλους τους επαγγελματίες της γαστρονομίας να γνωρίσουν αυτό που πιστεύεται ότι θα είναι ο “γαστρονομικός φάρος” για το μέλλον.

**Χώρος διεξαγωγής:** Τέφκρου Άνθια 70, Βιομηχανική περιοχή Δάλι, 2540 Λευκωσία, Κύπρος, Mitsios Trading Ltd.

**ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ:** GASTRONOMY ESSENTIALS LTD.

**ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ :** ANTI

Για περισσότερες πληροφορίες ή συμμετοχή σας, συμπληρώστε την ‘Αίτηση Εγγραφής’ που θα βρείτε στο [www.Cucina.gr](http://www.Cucina.gr)





ALAIN DUCASSE  
EDUCATION



# NATURALITE

I N S P I R E Y O U R P A S S I O N  
**ALAIN DUCASSE EDUCATION TRAINING**

**12TH-14TH NICOSIA - CYPRUS**

**APRIL**

The high-level education program by ALAIN DUCASSE EDUCATION, with the latest cooking techniques in the global culinary scene, will be held on April 12th -14th in Nicosia / Cyprus. The program is aimed at Chef, cooks, Hotels & Restaurants owners, F & B Managers.

**2016**

The 3-day program will include the following:  
**NATURALITE BY ALAIN DUCASSE TECHNIQUES AND RECIPES  
FEATURING "FISH, VEGETABLES AND CEREALS".**

**FOCUS ON:** Discovering the concept of « Naturalite » Working on highlighting modest and "forgotten" produce: preliminary preparation, cooking methods, reheating, serving temperature, appearance Adapting traditional recipes to contemporary culinary trends through reflections on the choice of produce and new techniques for preparing and cooking them: enzymatic juice extraction, steaming, low-temperature cooking.

Technical information Program:

Venue: Mitsios Trading Ltd - Tefkrou Anthia 70 - Dali - Industrial area of Nicosia

Program dates: 12-13-14 April 2016 (18h training)

Program hours: 10:00 - 16:00 (6h/day)

Project cost: € 500

Certificate and Notes will be given to all participants

"For participants who will travel outside Cyprus for the program there are 'Special Accommodation Rates'".

For participation or more information contact:

Harry Haralambidis: +30 6972444820 or [gastronomy\\_essentials@mail.com](mailto:gastronomy_essentials@mail.com)

Organizer: Gastronomy Essentials Ltd.

[www.Cucina.gr](http://www.Cucina.gr)

**GOLDEN SPONSOR**



**MEDIA SPONSOR**



Ο ΦΙΛΕΛΕΥΘΕΡΟΣ taste

THE CYPRUS WEEKLY

**UNDER THE AUSPICES**



**ORGANIZER**

gastronomyessentials Ltd.