ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

Alta pasticceria sulle tavole più esclusive di Natale

Alchimie, il prezioso tronchetto delle feste firmato École Ducasse



GALLERIA IMMAGINI ALCHIMIE

Parigi, novembre 2026 - Non è un semplice dolce natalizio, ma una vera e propria opera di alta pasticceria, destinata a chi cerca qualcosa di davvero speciale da regalare o per impreziosire la tavola delle feste. Si chiama ***Alchimie*** ed è il tronchetto con cui **École Ducasse**, la prestigiosa scuola fondata dallo Chef Alain Ducasse, celebra il Natale 2026: una raffinata composizione dalla scenografica forma di globo terrestre, impreziosita da dettagli dorati che riportano i nomi dei campus internazionali dell'istituzione, che celebra l'incontro tra culture e savoir-faire attraverso il linguaggio universale della gastronomia.

Sotto l'elegante guscio si cela un raffinato equilibrio di sapori: cioccolato Guanaja 70%, kumquat, mousse al mascarpone e vaniglia, accompagnati da una delicata nota di vaniglia affumicata. Un dessert pensato per sorprendere tanto alla vista quanto all'assaggio, trasformando il tradizionale tronchetto delle feste in un autentico oggetto di *haute pâtisserie*.

La forma del globo non è casuale. *Alchimie* nasce dall'identità stessa di École Ducasse, da sempre luogo di incontro tra culture, esperienze e tradizioni gastronomiche differenti. Nei suoi campus, studenti provenienti da oltre 90 nazionalità condividono quotidianamente aule e laboratori, sperimentando quella dimensione internazionale che caratterizza oggi il mondo dell'ospitalità e della ristorazione. Una ricchezza umana e professionale che contribuisce a formare chef e pastry chef capaci di esprimersi in contesti multiculturali in ogni parte del mondo.
Da questa continua contaminazione di esperienze nasce l'ispirazione del tronchetto *Alchimie*, che celebra la gastronomia come linguaggio universale capace di unire persone, saperi e tradizioni diverse intorno alla stessa tavola.

Disponibile esclusivamente su prenotazione a partire dal 1° dicembre 2026, *Alchimie* può essere ritirato unicamente presso la boutique del Campus École Ducasse di Meudon, alle porte di Parigi. Proposto al prezzo di 95 euro è un oggetto da collezione gourmet destinato agli appassionati di alta pasticceria e ai cultori dei regali gastronomici più ricercati.

École Ducasse – Tronchetto Alchimie
Disponibile su prenotazione a partire dal 1° dicembre 2026
Ritiro nella boutique dell'École Ducasse Paris Campus
16 avenue du Maréchal Juin, 92360 Meudon, Francia
Prezzo: 95 euro

École Ducasse
École Ducasse è una rete di scuole fondata nel 1999 dallo chef pluristellato Alain Ducasse, dedicata alla trasmissione dell'eccellenza e del savoir-faire francese nel campo delle arti culinarie e della pasticceria.
École Ducasse gestisce tre scuole in Francia – Paris Studio, Paris Campus ed École Nationale Supérieure de Pâtisserie – oltre a scuole e studi internazionali nelle Filippine, in India, Thailandia ed Emirati Arabi Uniti.
Tutte le realtà della rete sono accomunate dalla volontà di condividere la passione per la gastronomia. L'ampia offerta formativa è pensata per rispondere alle diverse esigenze di formazione: dai programmi brevi rivolti a professionisti ed appassionati di gastronomia, ai percorsi intensivi da due a nove mesi per chi desidera intraprendere un nuovo percorso professionale, fino ai programmi undergraduate triennali e ai bachelor in arti culinarie e pasticceria.
École Ducasse fa parte di Sommet Education, il principale network mondiale dedicato alla formazione e all'istruzione nei settori dell'hospitality, del lusso e delle arti culinarie.
*École Ducasse è stata nominata **World's Best Culinary Training Institution** nel 2023, 2024 e 2025.*

Per maggiori informazioni: École Ducasse

Ufficio Stampa SOMMET EDUCATION – ÉCOLE DUCASSE per l'Italia,
MOCOCÓ Montefusco Colla Comunicazione
info@mococopr.it - 02 38265241 - Annachiara Montefusco 339 7218836 - Paola Colla 338 5076595