

# Sommaire

LA GRANDE CUISINE D'ALAIN DUCASSE

---

AUTOUR DES PRODUITS

---

AUTOUR DES NOUVELLES TECHNOLOGIES

---

LA CUISINE DE TOUS LES RESTAURANTS

---

LES CUISINES SOUS INFLUENCE

---

FORMATIONS SIGNÉES ESCOFFIER

---

LA CUISINE DE NOS CHEFS INVITÉS

---

LES AUTRES EXPERTISES DE LA RESTAURATION

---

La Grande Cuisine  
**d'Alain Ducasse**



## LA GRANDE CUISINE D'ALAIN DUCASSE

---



### Entrées & plats 3 étoiles

- Recettes issues des restaurants 3 étoiles d'Alain Ducasse : « Louis XV », « Alain Ducasse au Plaza Athénée ».
- Travail d'élaboration technique autour de produits d'exceptions.
- Finesse et rigueur dans l'équilibre des mets.

> Type de restauration : Grande Cuisine

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 900 € H.T.

---



### Méditerranée

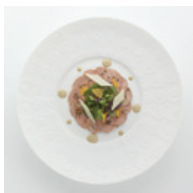
**NOUVEAUTÉ**

- Modernisation de recettes dans le respect de la tradition.
- Techniques culinaires et produits liés aux différents pays abordés.
- Italie, Espagne, Riviera/Provence, Maroc.

> Type de restauration : Grande Cuisine

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 900 € H.T.

---



### Trilogie à la française

Par Franck Cerutti, Christophe Saintagne, Franck Geuffroy et Gérard Margeon.  
Trois chefs, trois signatures, trois sensibilités, 2 jours de cuisine, 1 jour de pâtisserie,  
1 jour de dégustation avec Gérard Margeon dans la cave de l'hôtel Plaza Athénée, déjeuner au restaurant « Alain Ducasse au Plaza Athénée ».

> Type de restauration : Grande Cuisine

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 3 500 € H.T.

---



## AUTOUR DES PRODUITS

---



### Volailles et viandes

- Techniques d'élaboration autour de produits carnés de saison (gibiers en saison).
- Utilisation de produits de provenance française et internationale de renommées (labels, IGP, AOC).
- Méthodologies de cuissons adaptées aux différentes catégories de viandes et volailles.

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 800 € H.T.

---



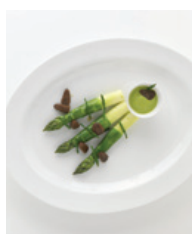
### Poissons et crustacés

- Techniques d'élaboration autour de produits aquatiques de saison (d'eau douce et d'eau de mer).
- Utilisation d'une variété de produits de provenance française et internationale de renommées (labels, IGP, AOC).
- Méthodologies de cuissons adaptées aux différents types de produits aquatiques.

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 800 € H.T.

---



### Légumes, pâtes & céréales

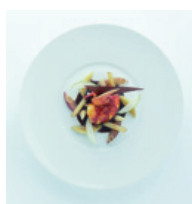
- Techniques d'élaboration autour de produits de saison des différentes familles de légumes.
- Méthodologies de cuissons particulières à chaque produit afin d'optimiser leur saveurs et textures.
- Réalisation de pâtes fraîches et risottos.
- Réalisation d'entrées, de mets complets et d'accompagnements.

**NOUVEAUTÉ**

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 800 € H.T.

---



### Deux produits incontournables de la saison

Deux produits de saison différents pour chacune des formations

- Sélection de produits de « saison » aux meilleurs de leurs qualités (viandes ou poissons et légumes).
- Techniques d'élaboration et de cuisson liées à chacun des produits.
- Réalisation de mets complets et accompagnements.

**NOUVEAUTÉ**

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 2 jours / 16 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 900 € H.T.

---



### Bases, sauces et condiments

- Travail autour des fondamentaux de la cuisine.
- Actualiser et compléter des connaissances grâce à l'élaboration de différentes techniques de fabrication.
- Réalisation de fonds, bases, sauces, jus, fumets, bouillons en fonction des familles de produits.

**NOUVEAUTÉ**

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 2 jours / 16 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 850 € H.T.

---

Autour des

# nouvelles technologies



## AUTOUR DES NOUVELLES TECHNOLOGIES

---



### Cuisine sous-vide

En collaboration avec Georges Pralus, inventeur de la cuisson sous-vide.

- Connaissances théoriques (hygiène, HACCP, etc.)
- Techniques de la « juste cuisson » autour des recettes élaborées.
- Mise en pratique des techniques de cuisson et de conservation.

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 5 jours / 40 heures

Lieu : Argenteuil

Prix : 2 125 € H.T.

*Possibilité d'accompagnement pour la mise en place, sur site, d'une machine sous-vide. Devis sur demande.*

---



### Cuissons Innovation

**NOUVEAUTÉ**

- Techniques et méthodologies de travail autour de différents modes de cuissons traditionnelles (plancha, broche, cocotte) et nouvelles technologies (vaposaveur, gastrovac, sous-vide).
- Appréhender de nouvelles technologies afin de laisser libre cours à vos idées.

> Type de restauration : Conceptuelle

Durée : 2 jours / 16 heures

Lieu : Argenteuil

Prix : 850 € H.T.

---



La cuisine de tous  
**les restaurants**



## LA CUISINE DE TOUS LES RESTAURANTS

---



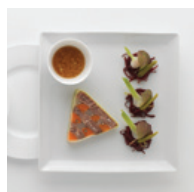
### Recettes de brasseries françaises

- Réalisation de recettes traditionnelles de brasserie française revisitées.
- Organisation, méthodes d'élaboration et de régénération diverses adaptées aux structures de 60 à 120 couverts.
- Utilisation de produits de qualité issus des différentes gammes.

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 700 € H.T.

---



### Recettes et menus à coûts maîtrisés

- Réalisation de menus et mets de qualité à coûts maîtrisés.
- Méthodologie de travail axée sur les différents types d'élaboration suivant les gammes de produits utilisés.
- Adapter ses prestations aux besoins de la clientèle actuelle.

> Type de restauration : Tous

Durée : 3 jours / 24 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 400 € H.T.

---



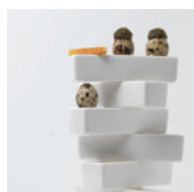
### La cuisine de nos bistros

- Découvrir et adapter les recettes en vigueur des bistros Alain Ducasse.
- 3 esprits, 3 restaurants : le Rech, le Benoit, aux Lyonnais.
- Réalisation de recettes traditionnelles revues de manière contemporaine.
- Utilisation de produits frais de saison aux meilleurs de leurs qualités.

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 3 jours / 24 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 400 € H.T.

---



### Production de buffets & brunchs

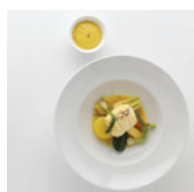
**NOUVEAUTÉ**

- Réalisation d'un buffet froid et chaud, sucré et salé dans un axe contemporain.
- Réalisation d'un brunch moderne et innovant.
- Réalisation de type déjeunatoire, dînatoire, mets au plat et à l'assiette.

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 2 jours / 16 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 900 € H.T.

---



### Production en banqueting

- Réalisation de recettes contemporaines et classiques.
- Organisation, méthodes d'élaboration et de régénération diverses adaptées aux structures de plus de 120 couverts.
- Utilisation de produits de qualité issus des différentes gammes.

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 700 € H.T.

---



### La cuisine de nos auberges

Par Benoît Witz, chef de l'hostellerie de l'Abbaye de la Celle

- Découvrir et partager l'expérience du chef Benoît Witz, en immersion dans la cuisine de son restaurant.
- Réalisation de mets complets autour de produits de saison et du portage de la Celle.
- Elaboration de plats de la carte du restaurant.

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 2 jours / 16 heures  
Lieu : Abbaye de la Celle  
Prix : 900 € H.T.

---

Les cuisines  
**sous influence**



## LES CUISINES SOUS INFLUENCE



### Terroirs français recuissinés

**NOUVEAUTÉ**

- Recettes traditionnelles du terroir français revisitées (Bretagne, Ile de France, Rhône-Alpes etc.)
- Notions de création de recettes dans le respect de la tradition régionale française dans une adaptation contemporaine.

> Type de restauration : Conceptuelle

Durée : 2 jours / 16 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 850 € H.T.



### Equilibre, bien-être et saveurs

- Utilisation de produits frais et sains de saison.
- Méthodologies de cuissons saines (vapeur, plancha, coctions).
- Respect de la qualité afin d'exprimer la naturalité et la saveur de chaque produit.

> Type de restauration : Conceptuelle

Durée : 3 jours / 24 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 300 € H.T.



### Fusion Asie

- Réalisation de recettes de pays asiatiques revisitées.
- Utilisation de produits et techniques spécifiques propres à chaque pays traités.
- Découverte de différentes conceptions culinaires liées à l'historicité.

> Type de restauration : Conceptuelle

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 700 € H.T.



### Snacking – « Street food »

- Réalisation de mets internationaux destinés à la vente à emporter.
- 4 jours de cuisine et pâtisserie autour de créations contemporaines et de saison.
- Recherche de saveurs, textures et visuels autour de salades, burgers, mets complets, fruits à boire, tartes etc.

> Type de restauration : Conceptuelle

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 700 € H.T.



### Tour du monde d'Alain Ducasse

**NOUVEAUTÉ**

- Recettes revisitées des restaurants d'Alain Ducasse à travers le monde (USA, Asie, Iles Maurice, France).
- Notions de création de recettes dans le respect de la tradition et dans une adaptation contemporaine.

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 3 jours / 24 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 400 € H.T.



### World Finger Food

- Réalisation de mets internationaux à l'unité.
- 4 jours de cuisine et pâtisserie autour de créations ludiques et contemporaines.
- Recherche de saveurs, textures et visuels en différents supports : shot, cuillère, crostini, tempura etc.

> Type de restauration : Conceptuelle

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 700 € H.T.

## Formations signées

# Escoffier



Né à Villeneuve-Loubet en octobre 1846, Auguste Escoffier est l'un des cuisiniers qui a le plus marqué son époque et inspiré de nombreuses générations. Successivement commis au restaurant de son oncle à Nice « Le Restaurant Français », chef de cuisine au quartier général de l'Armée du Rhin à Metz durant la guerre franco-prussienne puis au restaurant « Le Petit Moulin Rouge » à Paris. Auguste Escoffier ouvre ensuite son restaurant à Cannes en 1876, le « Faisan Doré ». En 1884, débutera une longue collaboration entre César Ritz et Auguste Escoffier. Ce dernier sera nommé chef dans les établissements dirigés par César Ritz, le « Grand Hôtel » à Monte Carlo et l'« Hôtel Savoy » à Londres. Il deviendra ensuite directeur du premier hôtel ouvert par Monsieur Ritz, l'hôtel « Ritz » à la place Vendôme.

Tout au long de son existence Auguste Escoffier aura également contribué par ses œuvres écrites avec la revue « L'Art Culinaire », Le Guide Culinaire », « L'aide mémoire culinaire » et enfin son dernier ouvrage « Ma cuisine » écrit un an avant son décès. Auguste Escoffier aura également été nommé officier de la légion d'honneur en 1928. Il décédera en 1935 à Monte Carlo.

Auguste Escoffier est définitivement l'un des chefs qui a le plus participé à l'évolution de l'Art Culinaire en modifiant l'ordonnance des menus et la préparation des mets, en classant par grandes familles les différentes catégories de cuisine et en structurant les brigades.

## LES FORMATIONS SIGNÉES ESCOFFIER

---



### Tradition 1881 / Evolution 2011

**NOUVEAUTÉ**

> Type de restauration : Traditionnelle

- Réinterprétation des notions et appréhension du concept de restructuration d'une recette.
- Maîtrise des techniques de réinterprétation relatives aux sauces et condiments.
- Adaptation de recettes traditionnelles d'Escoffier.

Durée : 3 jours / 24 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 400 € H.T.

---



### Quintessence « mets et vins »

**NOUVEAUTÉ**

> Type de restauration : Traditionnelle

- Réinterprétation des recettes originales d'Escoffier.
- Intervention de Guillem Kerambrun, sommelier Alain Ducasse Entreprise.
- Association mets et vins pour chacune des préparations.

Durée : 3 jours / 24 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 400 € H.T.

---

# Les formateurs d'Alain Ducasse Formation et Conseil



## Tim BRIGGS

Originaire d'Angleterre, ce passionné de cuisine française accède rapidement à des postes à responsabilité dans des restaurants étoilés de la Côte d'Azur. Après quatre années passées au sein de la maison Troisgros, Tim rejoint Alain Ducasse Formation et Conseil en tant que chef et consultant en 2006.



## Yann CAPSIE

Fort de nombreuses expériences en France et en Suisse, notamment dans les restaurants "Spoon" de Saint-Tropez et de Gstaad jusqu'en 2007. Yann Capsie travaille ensuite dans différents établissements dans le sud de la France puis à Lausanne en Suisse. C'est en 2010, qu'il rejoint Alain Ducasse Formation et Conseil en tant que chef formateur et consultant.



## Franck GEUFFROY

Franck a d'abord évolué plusieurs années aux côtés de Christophe Felder au Crillon. Franck fera, par la suite, plusieurs expériences en pâtisserie de restauration avant de rejoindre le restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée en tant que chef pâtissier en 2004. Franck a été vice-champion de France du dessert à l'assiette, 1<sup>er</sup> prix de dégustation, en 1998. En 2010, il rejoint Alain Ducasse Formation et Conseil en tant que chef formateur et consultant.



## Philippe GOLLINO

Philippe débute sa carrière en 1990, dans plusieurs établissements étoilés de la Côte d'Azur. Il intègre en 1998 Alain Ducasse Entreprise avant de seconder, à partir de 2000, Franck Cerruti au Louis XV – Alain Ducasse à Monaco. Il sera nommé chef du restaurant Bar & Bœuf avant d'intégrer Alain Ducasse Formation et Conseil en octobre 2005 et d'être nommé chef exécutif du Centre de Formation en décembre 2009.



## Emmanuel LACAILLE

Originaire de la Mame, il a découvert, grâce à ses nombreuses expériences, des univers de cuisine et des régions riches en produits de grande qualité : la Normandie, la Champagne, et enfin la Riviera, dont il explore les richesses pendant 5 années aux côtés de Franck Cerruti. C'est après un parcours exemplaire qu'Emmanuel rejoint en 2009 l'équipe d'Alain Ducasse Formation et Conseil pour diffuser tout son savoir.



## Jérôme LACRESSONNIÈRE

Jérôme Lacressonnière débute sa carrière dans les plus grandes maisons, telles que chez Georges Blanc à Vonnas, au Louis XV à Monaco ou encore à l'Hôtel Ritz de Paris. En 2000, il quitte la France pour se rendre à New York au restaurant "Alain Ducasse at the Essex House" et enfin en 2004, il devient chef de cuisine du restaurant "Beige Alain Ducasse Tokyo" au Japon. Jérôme a rejoint l'équipe d'Alain Ducasse Formation et Conseil en 2010 en tant que chef formateur et consultant.



## Christophe LARRAT

Après un apprentissage dans la famille Daroze, Christophe participe à l'ouverture du restaurant le « 59 Raymond Poincaré » avec Alain Ducasse. Il découvre ensuite la maison Troisgros où il officie en tant que chef de cuisine avant de rejoindre en 2004 Alain Ducasse Formation et Conseil dont il est le Chef exécutif.



## Nicolas NAVARRO

Nicolas Navarro est un passionné de cuisine et amoureux des beaux produits. C'est après un parcours exemplaire, du Crillon au Jardin des Sens, en passant par le Mas de Pierre et le Plaza Athénée, que Nicolas rejoint l'équipe d'Alain Ducasse Formation et Conseil pour y dispenser tout son savoir.



## Sébastien PEJUS

Fort de multiples expériences, notamment au sein de palaces parisiens, tels que le Ritz, le Georges V ou le Plaza Athénée, Sébastien intègre Alain Ducasse Entreprise en participant à l'ouverture du Jules Vernes. Il rejoint ensuite Alain Ducasse Formation et Conseil en 2008 en tant que chef formateur et consultant.

## Les autres chefs et experts du Groupe



### Franck CERUTTI - Cuisine - Le Louis XV - Alain Ducasse, Monaco

Depuis la Terrasse du Juana où il a fait ses débuts jusqu'au Louis XV – Alain Ducasse à Monaco dont il dirige la brigade, Franck est de toutes les aventures d'Alain Ducasse depuis plus de 20 ans. En 2007, il devient également chef exécutif de tous les restaurants de l'Hôtel de Paris (Le Grill, Le Côté Jardin et la Salle Empire).



### Christophe SAINTAGNE – Cuisine – Restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée

Tout d'abord formé par Guillaume Louet et Philippe Grouit, Christophe Saintagne rejoint les cuisines d'Alain Ducasse au "59 Raymond Poincaré" puis au Plaza Athénée et enfin il se voit confier, en 2002, la brigade du restaurant « Aux Lyonnais ». De 2005 à 2008, il seconde Jean-François Piège à l'Hôtel de Crillon puis retrouve Alain Ducasse en 2008 en tant que chef corporate de ses restaurants et devient chef des cuisines du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée en 2010.



### Benoît WITZ - Cuisine - Restaurant l'Abbaye de la Celle

Après les grands établissements de ses débuts, comme Paul Bocuse à Lyon, le Pré Catelan à Paris et le Louis XV Alain Ducasse à Monaco, Benoît est nommé chef de la Bastide des Moustiers où il prendra goût à la cuisine d'auberge. Il est aujourd'hui chef de l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle où il officie depuis maintenant 10 ans.



### Christophe MARTIN - Cuisine - Restaurant L'Andana

Après un passage à l'Auberge Bretonne et à l'Auberge de l'III, Christophe intègre à 26 ans le restaurant le Louis XV – Alain Ducasse où il deviendra en seulement trois ans le second de Franck Cerruti. En 2004 Alain Ducasse confie à Christophe les reines de l'Andana, où il exerce son talent au travers d'une cuisine authentique.



### Gérard MARGEON - Sommellerie – Alain Ducasse Entreprise

Après une première expérience de cinq années à l'hôtel Miramar de Biarritz en tant que chef sommelier, Gérard est nommé en 1987 chef sommelier de l'hôtel Méridien à Paris. 1993 marque sa rencontre avec Alain Ducasse : il intègre le restaurant le Louis XV – Alain Ducasse à Monaco et participe à plusieurs ouvertures. Depuis 2000 Gérard officie à l'hôtel Plaza Athénée en tant que Chef Sommelier ainsi qu'au sein d'Alain Ducasse Entreprise, en tant que directeur de la Sommellerie.

# La cuisine de nos chefs invités



## La cuisine de Jacques Maximin

Par Jacques Maximin, restaurant « Bistrot de la marine » à Cagnes-sur-mer, France.

- Saveurs du grand sud entre Nice et l'Italie.
- Recettes traditionnelles revisitées par le talent et l'inventivité de Jacques.
- Rencontre avec l'un des plus grands représentants de la cuisine française.

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 2 jours / 16 heures

Lieu : Argenteuil

Prix : 1 200 € H.T.

Après un riche apprentissage durant lequel il exerça notamment sous la direction de Roger Verger, Jacques Maximin prend la direction du Chantecler à l'hôtel Negresco où il obtiendra deux étoiles au Michelin. Sacré l'un des Meilleurs Ouvriers de France il ouvre ensuite son propre restaurant à Vence « La table d'ami ». Jacques Maximin est aujourd'hui consultant d'Alain Ducasse et Entreprise et vient d'ouvrir un nouveau restaurant "Bistrot de la marine" à Cagnes-sur-mer.



## La cuisine « gourmande et bonne pour la santé » de Patrice Demangel

**NOUVEAUTÉ**

- Elaboration de mets complets dans le respect de produits de saison et de l'équilibre alimentaire.
- Techniques de cuissons saines (plancha, vapeur) et les cuissons traditionnelles sans gras ajouté.
- Découverte de nouveaux produits sains et peu caloriques ; transformation et mode de cuisson.
- Théorie sur la notion d'équilibre alimentaire et les différents apports nutritionnels des aliments.

> Type de restauration : Tendances

Durée : 4 jours / 32 heures

Lieu : Argenteuil

Prix : 1 700 € H.T.

Après un petit tour de France des grandes tables, Patrice Demangel devient le chef de cuisine du Grand hôtel de Saint Jean de Luz pendant 7 ans puis est nommé chef des cuisines du Sofitel Miramar de Biarritz pendant 13 ans: spécialiste, entre autre, de la cuisine légère et bien être (auteur du livre " Légère Gourmandises") il décide, début 2010, de créer sa propre société (DE2C) de conseils autour de cette thématique "la cuisine bonne et bonne à la santé" conseils donnés aussi bien à la restauration qu' à des groupes de l'agro alimentaire.





## La cuisine d'Adeline Grattard

Par Adeline Grattard, restaurant « Yam'Tcha » à Paris, France.

- Associations savoureuses de produits français et asiatiques.
- Techniques de cuissons empreintes à l'art culinaire asiatique.
- Découverte de nouveaux produits d'origine asiatique.

**NOUVEAUTÉ**

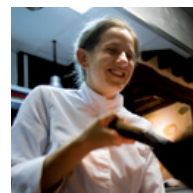
> Type de restauration : Tendance

Durée : 2 jours / 16 heures

Lieu : Argenteuil

Prix : 1 200 € H.T.

Chef de cuisine de 32 ans, Adeline Grattard a notamment débuté sa carrière chez Pascal Barbot à « l'Astrance ». Après un séjour de 3 ans à Hong Kong, elle rentre à Paris et ouvre avec son époux un restaurant le « Yam'Tcha ». Elle y mêle subtilement les techniques françaises et asiatiques afin de créer des plats aux origines métissées. Moins de un an après l'ouverture de son établissement, elle reçoit sa première étoile au Guide Michelin et est reconnue « Grand de demain » par le Gault et Millau.



## La cuisine bio-végétarienne de Jean Montagard

- Utilisation de produits bio (légumes, épices, algues, céréales, aromates etc.)
- Cuisine variée, colorée et originale.
- Recettes équilibrées, approche nutritionnelle et santé.

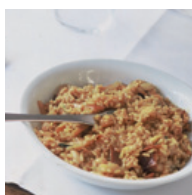
> Type de restauration : Tendance

Durée : 2 jours / 16 heures

Lieu : Argenteuil

Prix : 1 200 € H.T.

Voyageur passionné, Jean Montagard est le premier chef cuisinier, reconnu internationalement, à pratiquer la cuisine biovégétarienne. Sa connaissance des produits et son expertise technique, lui permettent de remettre au goût du jour les céréales et les légumes oubliés au travers d'une cuisine moderne et inventive.



## La cuisine d'Alberto Herráiz

Par Alberto Herráiz, restaurant « Fogón » à Paris, France.

- Cuisine espagnole contemporaine, vivante et savoureuse.
- Mets typiques à base de riz, l'arroz espagnol.
- Produits de saison et justesse dans les saveurs et cuissons.

**NOUVEAUTÉ**

> Type de restauration : Tendance

Durée : 1 jours / 8 heures

Lieu : Argenteuil

Prix : 600 € H.T.

Héritier d'une lignée de quatre générations de cuisiniers castillans, Alberto Herráiz décide il y a plus de 10 ans de venir s'installer à Paris afin d'ouvrir un restaurant de cuisine espagnole le « Fogón ». Son objectif, moderniser le goût de l'Espagne traditionnelle par un regard extérieur. Il puise dans les terroirs les recettes et les diffuse avec une esthétique moderne et sans clichés. Auteur de plusieurs livres sur les recettes traditionnelles la cuisine espagnole, intitulés « Dix façons de préparer », Alberto Herráiz contribue grandement à faire connaître et découvrir la culture gastronomique espagnole.



## La cuisine toscane de Christophe Martin

Par Christophe Martin, restaurant « l'Andana » à Castiglione Della Pescaia, Italie.

- Tradition et respect des produits, harmonie du « juste équilibre ».
- Découverte de recettes traditionnelles de Toscane revisitées.
- Raffinement dans l'authenticité (histoire, produit, terroir).

> Type de restauration : Traditionnelle

Durée : 2 jours / 16 heures

Lieu : Argenteuil

Prix : 1 200 € H.T.

Après un passage à l'Auberge Bretonne et à l'Auberge de l'III, Christophe Martin intègre à 26 ans le restaurant le Louis XV – Alain Ducasse où il deviendra en seulement trois ans le second de Franck Cerruti. En 2004 Alain Ducasse confie à Christophe les reines de l'Andana, où il exerce son talent au travers d'une cuisine authentique.



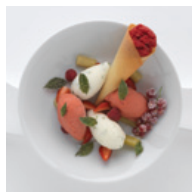
Les autres expertises

# de la restauration



# LES AUTRES EXPERTISES DE LA RESTAURATION

## LA PÂTISSERIE :



### La collection de desserts à l'assiette

Par l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie

- Déclinaison de desserts fruités, de prestige 3\* sans oublier les incontournables d'Alain Ducasse.
- Recettes modernes et créatives.
- Des techniques de préparations, de cuissons et d'assemblages.



> Type de restauration : Tous

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 1 700 € H.T.



### Le chocolat, etc.

Par l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie

- Affronter ses connaissances sur le chocolat.
- Noir, lait, doux, amer, moelleux, croustillant : le chocolat « dans tous ses états ».
- Association inédite.



> Type de restauration : Tous

Durée : 2 jours / 16 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 900 € H.T.



### Petits gâteaux & créations ludiques

Par l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie

- Respect de la saison dans le choix du produit.
- Gamme de pâtisseries de type moderne et classique revisitée.
- Décliner ses desserts à volonté en boutique, traiteur, salon de thé ainsi que dans vos restaurants.

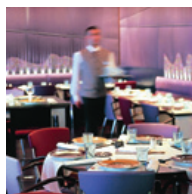
**NOUVEAUTÉ**



> Type de restauration : Tous

Durée : 2 jours / 16 heures  
Lieu : Argenteuil  
Prix : 850 € H.T.

## LE SERVICE :



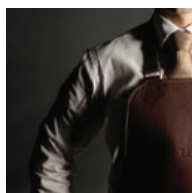
### La vente au restaurant

Par Antoine Magnier

- Communication et techniques de vente en vue de fidéliser la clientèle.
- Augmenter le couvert moyen et développer le chiffre d'affaires.
- Adapter sa proposition aux besoins non exprimés du client.

> Type de restauration : Tous

Durée : 2 jours / 16 heures  
Lieu : Paris  
Prix : 550 € H.T.



### L'encadrement d'une équipe de salle

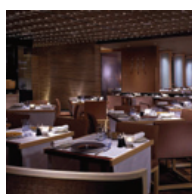
Par Antoine Magnier

- Savoir recruter et manager une équipe de restaurant.
- Affronter les problématiques internes et externes.
- Emmener son équipe vers l'excellence.

> Type de restauration : Tous

Durée : 2 jours / 16 heures  
Lieu : Paris  
Prix : 550 € H.T.

De Paris à New-York, de Londres à Monaco, après 12 années passées au sein de restaurants gastronomiques, auberges, bistrotis ou encore concepts innovants. Antoine Magnier transmet son savoir-faire sur les différentes approches du service, de la relation client et de l'encadrement des équipes opérationnelles.



### L'enchantement du client d'un restaurant

Par Alexandre Dubarry, consultant Alain Ducasse Entreprise

- Améliorer le relationnel client.
- Rendre le moment passé avec lui exceptionnel.

> Type de restauration : Tous

Durée : 2 jours / 16 heures  
Lieu : Paris  
Prix : 1 000 € H.T.

Fondateur du cabinet de conseil Quatre Epices, spécialisé dans la restauration et l'hôtellerie de luxe Alexandre Dubarry intervient régulièrement dans les organisations pour faciliter la communication des managers et renforcer la cohésion des équipes. Alliant une formation en psychologie et son expérience de metteur en scène et comédien, cette double compétence le conduit à proposer des séminaires de formation inspirés des techniques théâtrales.



## LA SOMMELERIE :



### Les sommelleries d'Alain Ducasse

Par Guillem Kerambrun, consultant d'Alain Ducasse Entreprise

- Sommellerie au restaurant, au bar, au room-service, en banquet.
- Connaissances requises, règles de service, gestion du stock, élaboration et tenue de la carte.
- Contrôle des coûts, management.

> Type de restauration : Tous

Durée : 2 jours / 16 heures  
Lieu : Paris  
Prix : 550 € H.T.

Après plusieurs années d'expérience en France et à l'étranger en tant que sommelier, c'est au restaurant Aux Lyonnais, que Guillem débute sa carrière au sein d'Alain Ducasse Entreprise. Adjoint de Gérard Margeon, Guillem supervise aujourd'hui la gestion des vins pour l'ensemble des établissements d'Alain Ducasse Entreprise.



## LA GESTION :



### Comment réduire ses coûts d'exploitation au quotidien ?

Par Xavier Bonniot, enseignant à l'Académie Internationale de Management.

Les bases de la gestion en restauration :

- Achat au plus juste et gestion des fournisseurs.
- Analyse et création de carte pour augmenter ses marges.
- Développer les reflexes de gestion: Calculer les ratios d'analyse, de contrôle des coûts.

**NOUVEAUTÉ**

> Type de restauration : Tous

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Paris  
Prix : 1 100 € H.T.



### Comment améliorer son résultat d'exploitation ?

Par Xavier Bonniot, enseignant à l'Académie Internationale de Management.

Développer son rôle de gestionnaire opérationnel :

- Maîtriser l'analyse des ratios d'exploitation.
- Comprendre les bases d'un bilan.
- Maîtriser les bases de la comptabilité: Trésorerie, investissements etc.

**NOUVEAUTÉ**

> Type de restauration : Tous

Durée : 4 jours / 32 heures  
Lieu : Paris  
Prix : 1 100 € H.T.



### Optimiser sa gestion grâce à Microsoft Excel

Par Xavier Bonniot, enseignant à l'Académie Internationale de Management.

- Principes de base du logiciel Microsoft Excel.
- Création de supports opérationnels: fiche technique, planning, devis et factures automatiques etc.
- Intégrer des graphiques d'analyse.
- Création de programmes de gestion simplifiés.

> Type de restauration : Tous

Durée : 3 jours / 24 heures  
Lieu : Paris  
Prix : 825 € H.T.



Après avoir débuté en tant que cuisinier dans des restaurants étoilés, Xavier Bonniot a poursuivi son chemin dans le service de salle avant de s'engager dans la voie du management. Titulaire de quatre diplômes hôteliers, dont un MBA en Gestion Hôtelière internationale, il dispense actuellement des cours de gestion de restaurants au sein de l'AIM . Il pratique également des audits et restructuration d'entreprise.



## L'HYGIÈNE :



### Comment se préparer aux contrôles d'hygiène

Par Michel Veyret, expert en sécurité alimentaire.



- Connaître la législation et mettre en place une démarche qualité en restauration.
- Garantir le respect de la réglementation européenne.
- Elaborer et mettre en place le système documentaire de traçabilité de la démarche (HACCP).

> Type de restauration : Tous

Durée : 2 jours / 16 heures

Lieu : Paris

Prix : 550 € H.T.

Ancien élève du lycée hôtelier de Nice, Michel Veyret est ingénieur en restauration et expert en sécurité alimentaire. Après diverses expériences en restauration commerciale et collective, dont la direction de la cuisine centrale de la Ville de Nice, il est nommé Directeur de l'agence BVC à Paris et accompagne Alain Ducasse Formation et Conseil dans ses missions de conseil.



## LA COMMUNICATION :

Chacun de trois modules peut être suivi indépendamment. Toutefois la formation sera davantage efficace si le stagiaire choisit de suivre les trois modules en trois jours consécutifs. Dans ce cadre l'ensemble de ces trois formations est proposé au forfait de 1 720 € HT.



### Module 1 - Bâtir sa stratégie de communication

Par Nathalie Golliet & Marc Loiseau.

- Définir et formuler le positionnement de son établissement.
- Vérifier la cohérence de son offre par rapport à sa clientèle.
- Définir les priorités de son plan de communication vis-à-vis des différentes cibles.

> Type de restauration : Tous

Durée : 1 jour / 8 heures

Lieu : Paris

Prix : 675 € H.T.



### Module 2 - Maîtriser les relations presse

Par Nathalie Golliet & Marc Loiseau.

- Comprendre le fonctionnement des médias.
- Constituer et faire vivre un fichier de journalistes.
- Rédiger un dossier/communiqué de presse.
- Rencontrer un journaliste (créer l'occasion, préparer et gérer la rencontre)

> Type de restauration : Tous

Durée : 1 jour / 8 heures

Lieu : Paris

Prix : 675 € H.T.



### Module 3 - Assurer la cohérence stratégique et l'efficacité de son site web

Par Nathalie Golliet & Marc Loiseau.

- La conception d'un site (objectifs, messages et arborescence).
- L'animation de son site (actualisation, fidélisation).
- La visibilité du site web.

> Type de restauration : Tous

Durée : 1 jour / 8 heures

Lieu : Paris

Prix : 675 € H.T.

Après avoir occupé différentes fonctions dans les secteurs de la culture et du tourisme pendant une douzaine d'années, Nathalie Golliet, devient Directrice de la communication du Comité régional du tourisme Paris Ile-de-France de 1999 à 2007. Passionnée par la promotion des régions et de leur art de vivre, elle crée ensuite l'Atelier de communication culinaire pour accompagner dans leur communication les PME de l'hôtellerie et de la restauration.



Après avoir travaillé dans le secteur des études de marché et d'opinion, Marc Loiseau a occupé différentes fonctions chez Publicis où il a été notamment Directeur international de la stratégie. Depuis 2007, il est consultant indépendant et conseille en particulier des patrons de PME dans le secteur des produits et services haut de gamme. Il est co-auteur de « Une histoire de la publicité » (Taschen, 2008) et conférencier au CELSA (Paris IV – Sorbonne).



# La réservation

## UNE INSCRIPTION SIMPLE ET RAPIDE EN 3 ÉTAPES

### ÉTAPE 1

---

L'inscription s'effectue à l'aide de la fiche de réservation qui est jointe au catalogue.

Ce document doit être retourné au Centre par fax, par courrier ou par mail et ce, le plus tôt possible afin de garantir la disponibilité du/des stage(s) souhaité(s).

### ÉTAPE 2

---

Dès réception de ce document au Centre, la convention de formation (en 2 exemplaires), les conditions générales de vente et le(s) programme(s) du/des stage(s) choisi(s) sont envoyés, par fax ou par courrier, à la personne en charge du dossier.

Un exemplaire original de la convention et des conditions générales de vente, signés et tamponnés, doivent être retournés au Centre par courrier.

### ÉTAPE 3

---

Les participants reçoivent une convocation une quinzaine de jours avant le commencement de la formation.

Il est à présent également possible de réserver votre formation par internet sur :

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



# Les tarifs

Les tarifs en vigueur sont ceux qui figurent sur notre programme de formation en cours, au moment de votre inscription (sauf offres spéciales ponctuelles).

Ils comprennent l'ensemble des frais de formation, à l'exclusion des frais d'hébergement et de transport. Pour les formations Arts Culinaires, les repas du midi sont inclus dans les tarifs.

En formation hors catalogue et/ou intra-entreprise, le prix facturé est celui de la proposition commerciale qui sert de base à la contractualisation. Application du taux de TVA en vigueur.

# La prise en charge

Chaque entreprise française a la possibilité de bénéficier d'une prise en charge pour le financement de ses formations.

Toute l'équipe du Centre de Formation d'Alain Ducasse reste à votre disposition pour construire avec vous la réponse à vos besoins.

## Pour les salariés, 3 dispositifs de financement sont possibles :

---

- Le plan de formation, le financement s'effectue par l'intermédiaire de l'OPCA (par exemple : le Fafih, l'Opcareg, l'Agefos, etc.)
- Le DIF (Droit Individuel à la Formation).  
Tout salarié peut bénéficier d'un droit individuel à la formation de 20 heures par an (cumulable pendant 6 ans à hauteur de 120 heures). Le financement s'effectue par l'intermédiaire de l'OPCA (par exemple : le Fafih, l'Opcareg, l'Agefos, etc.)
- Le CIF (Congé Individuel de Formation)  
Le Congé Individuel de Formation (CIF) est un congé qui permet à toute personne qui travaille de suivre, au cours de sa vie professionnelle, des actions de formation pour se qualifier, évoluer ou se reconvertir. Pour bénéficier du CIF, vous devez justifier de 24 mois d'expérience professionnelle dont 12 dans votre entreprise actuelle.

## Pour les non salariés :

---

Le financement s'effectue par l'intermédiaire de l'Agefice.  
La demande de prise en charge de l'action de formation doit être faite auprès du point Agefice du département.

Pour davantage de détails, consultez notre site internet :



# ENSP

ECOLE NATIONALE  
SUPERIEURE DE LA PATISSERIE

YSSINGEAUX - FRANCE

*“ De toute les passions,  
la seule vraiment respectable  
paraît être la gourmandise. ”*

*Guy de Maupassant*

Etablissement de référence internationale, l'ENSP vous prodigue un enseignement qui vous permet d'appliquer immédiatement les acquis du programme.

Pour la plupart Meilleur Ouvrier de France, vos formateurs font partie de l'élite dans leur domaine. Vous profitez directement de cette excellence pédagogique grâce à des modules de formation de 2 à 5 jours spécifiquement étudiés pour répondre à vos attentes.

La performance et le résultat avant tout, l'enseignement de l'ENSP vous est prodigué dans l'environnement privilégié du château d'Yssingaux avec ses équipements de pointe, ou directement en entreprise avec un accompagnement technique et managérial sur-mesure.

L'ENSP dispense également des formations initiales intensives en français et en anglais (de 2 à 6 mois.)

**Toutes les formations sont accessibles par le D.I.F ou peuvent être prises en charge par votre O.P.C.A**

Consultez et téléchargez le catalogue sur le site de l'ENSP : [www.ensp-adf.com](http://www.ensp-adf.com)  
Josiane Mathias : +33 4 71 65 72 54 - Contact : [ensp@ensp-adf.com](mailto:ensp@ensp-adf.com)



# Les hébergements

Pour agrémenter votre séjour, nous vous proposons le choix de logements suivants :

## Grand Hôtel Barrière d'Enghien-les-Bains \*\*\*\*

(à 20 minutes en voiture du centre)

85 avenue du Général de Gaulle, 95880 Enghien-les-Bains

Tél. : +33 (0)1 39 34 10 00 Fax : +33 (0)1 39 34 10 01

Internet : [www.lucienbarriere.com](http://www.lucienbarriere.com)

## Hôtel KYRIAD \*\*

(à 5 minutes à pied du centre)

35 boulevard du Général Leclerc, 95100 Argenteuil

Tél. : +33 (0)1 39 61 98 05 Fax : +33 (0)1 39 61 99 15

Internet : [www.kyriad-argenteuil.com](http://www.kyriad-argenteuil.com)

Tarifs : À partir de 87 €. Demander le tarif ADF lors de votre réservation

## Hôtel CAMPANILE \*\*

(à 15 minutes à pied du centre)

1 rue Ary Scheffer, 95100 Argenteuil

Tél. : +33 (0)1 39 61 34 34 Fax : +33 (0)1 39 61 44 20

Internet : [www.campanile.fr](http://www.campanile.fr)

Tarifs : À partir de 94 €. Demander le tarif ADF lors de votre réservation

## Citea La Défense Léonard de Vinci

(15 minutes en voiture, 30 minutes en bus)

88 Rue des Etudiants, 92400 Courbevoie

Tél. : +33 (0)1 41 88 20 00 Fax : +33 (0)1 41 88 20 01

Internet : [www.citea.com](http://www.citea.com)

Tarifs : À partir de 70 €. Demander les tarifs ADF lors de votre réservation

## Citea La Défense Charras \*\*

(15 minutes en voiture, 25 minutes en bus)

1, rue de Bitche, 92400 Courbevoie

Tél. : +33(0)1 56 37 72 00 Fax. +33(0)1 56 37 72 01

Internet : [www.citea.com](http://www.citea.com)

Tarifs : À partir de 70 €. Demander les tarifs ADF lors de votre réservation

## Residhome Carrière-sur-Seine \*\*\*

(15 minutes en voiture)

2 avenue Eiffel, 78420 Carrières-sur-Seine

Tél. : +33(0)1 34 80 70 00 Fax : +33(0)1 34 80 70 01

Internet : [www.residhome.com](http://www.residhome.com)

Tarif : À partir de 84 €. Demander les tarifs ADF lors de votre réservation

## Bed & Breakfast - Les coteaux

(10 minutes à pied, 15 minutes en bus)

28 rue de la Grande Voie, 95100 Argenteuil

Tél. : +33(0)1 30 25 40 66 Fax : +33(0)6 60 17 62 03

Internet : [www.bandb-paris-lescoteaux.com](http://www.bandb-paris-lescoteaux.com)

Tarif : À partir de 59 €

