

Tokyo, Janvier 2005

## **Le Centre de Formation d'Alain Ducasse et l'Ecole Tsuji annoncent l'ouverture de **ADF + TSUJI****

Le 17 Janvier 2005 marque l'ouverture du centre de formation d'Alain Ducasse au Japon en partenariat avec l'école TSUJI sous le nom de **ADF + TSUJI**.

La collaboration entre ces deux grands noms de la formation a débuté en novembre 2003 sous la forme de sessions exceptionnelles. Devant le succès de ces formations-tests les 2 partenaires ont choisi de s'associer de façon durable et permanente en créant un centre de formation commun à Tokyo pour les professionnels des métiers de bouche, les amateurs et les jeunes chefs japonais.

En novembre 1999, Alain Ducasse ouvre son centre de formation professionnelle, à côté de Paris qui depuis sa création a accueilli plus de 1000 stagiaires de toute l'Europe.

Depuis plus de 40 ans, Tsuji forme les meilleurs professionnels des métiers de bouche au Japon. Le prestige et le sérieux de cette école s'étend jusqu'en France où Tsuji est propriétaire de 2 châteaux, à Lyon, - le Château Escoffier et le Château l'Eclair - réaménagés en école de formation initiale.

Ainsi, **ADF + TSUJI** propose aujourd'hui des cours spécifiques dédiés aux professionnels mais également des cours pour les japonais amateurs et passionnés de gastronomie de même qu'un programme pratique et théorique pour former les jeunes chefs de demain.

### **Les professionnels des métiers de bouche :**

Fort de son expérience précédente et des 300 professionnels qui ont pu participer aux premières sessions, **ADF + TSUJI** propose aujourd'hui des thèmes allant de la grande cuisine et de la pâtisserie pratiquées dans les restaurants Le Louis XV- Alain Ducasse ou Alain Ducasse au Plaza Athénée, à une cuisine plus accessible telle celles des bistros, brasseries et auberges.

Les formations sont organisées sur 2 jours de pratique.

### **Les amateurs et les passionnés de gastronomie :**

C'est une des grandes nouveautés du partenariat avec la création de cours destinés à tous les passionnés d'art culinaire. A l'instar des gastronomes français, une grande majorité de japonaises et de japonais sont passionnés de

cuisine française. Pour répondre à cette demande grandissante et afin de satisfaire une clientèle locale désireuse de chercher des écoles de cuisine différentes de celles proposées sur le marché, **ADF + TSUJI** a décidé de lancer des programmes allant de une journée à dix sessions permettant aux participants de mieux valoriser leurs progrès.

### **La capacité culinaire :**

C'est un programme de formation spécifique à l'attention des jeunes chefs japonais à la recherche d'une formation spécifique leur permettant d'acquérir une vision concrète de la cuisine française contemporaine pratiquée dans les cuisines des restaurants d'Alain Ducasse dans le monde entier.

Les formations ont lieu à Tokyo dans un espace alliant le confort d'une cuisine professionnelle à l'univers d'Alain Ducasse.

Les contenus sont dispensés par Christian Julliard (35 ans). Depuis 12 ans, Christian Julliard est aux côtés d'Alain Ducasse. Après avoir travaillé pendant 8 ans au Louis XV de Monaco (Trois étoiles Michelin), Alain Ducasse lui confiera la tête de la brigade d'ouverture du restaurant bar & boeuf, toujours à Monaco. Christian obtiendra sa première étoile au guide Michelin pour ce restaurant. Paris lui ouvre les bras en 2000 et c'est au restaurant d'été de l'Hôtel Plaza Athénée: La Cour Jardin que Christian se perfectionnera pendant 3 ans. Membre du comité pédagogique de ADF, la branche conseils et Formation du Groupe Alain Ducasse, depuis 1 an, il assure en France et à l'international les formations professionnelles et particuliers. C'est avec excellence et inspiration qu'il s'adapte aux différentes situations. Il est aujourd'hui le Chef exécutif de l'école **ADF + TSUJI** au Japon.

### **Les thèmes du programme 2005 :**

- Pour les professionnels en cuisine ou pâtisserie : « L'essence de la cuisine d'Alain Ducasse », « les restaurants gastronomiques d'Alain Ducasse », « la cuisine de terroirs et de traditions », « les plats évolution et modernité » sur 2 ou 5 jours,
- Pour les amateurs en cuisine ou pâtisserie : « la cuisine d'Alain Ducasse », « la pâtisserie d'Alain Ducasse »
- Pour la formation initiale et les jeunes chefs : « la capacité de cuisine gastronomique » et « la capacité de pâtisserie gastronomique ».

L'ensemble de ces sessions constitue un programme de formation original et évolutif pour aborder la cuisine de demain. Participer à un de ces cours se veut une expérience enrichissante, apportant des réponses concrètes et rapidement exploitables.

Le prix de la formation pour les 2 journées est proposé à 90,000 JPY (env. 660 euros) la session de 5 journées est à 200,000 JPY (env. 1,480 euros) pour les professionnels. Pour les particuliers les sessions de 1 jour sont au prix de 40

000 JPY( 290 euros) et le séminaire 10 jours sur 10 semaines est au prix de  
350 000 JPY ( 2550 euros)

Pour tous renseignements :

**ADF + TSUJI**

Morita Building  
1-5-6, Nihonbashi, Kakigara-cho  
Chuo-ku, Tokyo 103-0014  
Tel : +81-3-3664-9801  
Fax : +81-3-3664-9802  
URL : [www.adf-tsuji.com](http://www.adf-tsuji.com)

Contact presse en France : Sarah Mompeurt 01 53 67 66 30.  
E-mail : [presse@alain-ducasse.com](mailto:presse@alain-ducasse.com)