

فورسيزونز جورج الخامس، باريس يطلق دروس إتقان حصرية في النبيذ والطهي تجعل هدية عيد الميلاد مثالية

باريس، 1 ديسمبر، 2022 /PRNewswire/ -- أطلق فورسيزونز جورج الخامس، باريس دروس إتقان حصرية في الطهي والنبيذ والتي تعد هدية عيد الميلاد المثالية لعشاق النبيذ والأصدقاء محبي الطعام الذين يتطلعون إلى صقل مهاراتهم في الطهي وتعميق معرفتهم وتقديرهم للنبيذ.

للاطلاع على البيان الصحفي في الوسائط المتعددة، يُرجى النقر على:

<https://www.multivu.com/players/uk/9118451-four-seasons-george-v-paris-launches-wine-cooking-masterclasses/>

دروس إتقان الطهي

ويقود الدورتين التدريبيتين العمليتين للطهي كريستيان لو سكوير، الطاهي الشهير الحائز على ثلاث جوائز ميشلان في لو سينك، والذي سيقوم بتوجيه كل من الطهاة الناشئين وذوي الخبرة لإعداد أطباق شهية ورائعة التقديم. يبدأ كلا درسي الإتقان بوجبة إفطار وينتهي بوجبة غداء حميمية مع الطاهي.

تحتفل دروس إتقان يناير بأطباق لو سكوير المميزة الشهيرة، بما في ذلك معكرونة لحم الخنزير والفطر والكمأة الشهيرة أو البصل المبشور الرائع.

يركز درس إتقان شهر أبريل على أطباق لو سكوير الشهيرة التي تجمع بين التأثيرات البريتونية والباريسية. سيتعلم الضيوف كيفية إتقان مهاراتهم في الطهي وتقديم الأطباق، مما يخلق أطباقًا ذواقة مذهلة لا بد أن تثير إعجاب العائلة والأصدقاء.

دروس إتقان النبيذ

ستتاح الفرصة الفريدة لعشاق النبيذ للتعرف على بعض من أجود أنواع النبيذ في العالم مع إريك بومار، مدير مطعم لو سينك والساقي الحائز على الميدالية الفضية العالمية. وفي نهاية كلا الدرسين، سيستمع الضيوف بكوكيتل مع بومارد، وهي فرصة مثالية للتحديث أكثر مع أحد الخبراء الراندين في العالم في هذا المجال.

يركز درس إتقان شهر فبراير على النبيذ من منطقة الشمبانيا، ويتم الحصول عليه بعناية من المنتجين الصغار إلى المتوسطين. يسلط بومارد الضوء على أصناف العنب وإنتاج النبيذ في المنطقة، ويعلم الضيوف كيفية تطوير الذوق لتحديد النكهات الفريدة.

بأخذ درس إتقان شهر مارس الضيوف إلى قلب بورغندي، وهي منطقة عزيزة على بومارد، حيث يأخذون عينات من النبيذ من كبار المنتجين ومزارع الكروم الصغيرة المدارة عائليًا. سيتعرف الضيوف على أنواع العنب والروائح العطرية، ويتعرفون على كيفية تحديد النكهة والقوام.

التقويم:

- الأحد، 8 يناير 2023: 20 عامًا من التميز: اكتشاف أطباق كريستيان لو سكوير المميزة
- الأحد، 5 فبراير 2023 – من المنتجين المستقلين إلى مزارع الكروم ذات الشهرة العالمية: انغمس في منطقة الشمبانيا مع إريك بومارد
- الأحد، 12 مارس 2023 - اكتشاف النبيذ الاستثنائي من بورغندي مع إريك بومارد
- الأحد، 2 أبريل 2023 – انغمس في مأكولات كريستيان لو سكوير الثلاثة الحائزة على نجمة ميشلان، وصنع الأطباق التي تجمع بين النكهات البريتونية والباريسية.

تتوفر دروس إتقان الطهي والنبيذ بسعر 1200 يورو للشخص الواحد، ويجب حجزها مسبقًا عبر البريد الإلكتروني samuelle.dorol@fourseasons.com.

للتواصل: samuelle.dorol@fourseasons.com