

Four Seasons George V, Paris startet exklusive Masterclass-Serie zu Weinkunde und Kochkunst, das perfekte Weihnachtsgeschenk

PARIS, 1. Dezember 2022 /PRNewswire/ -- Das Four Seasons George V, Paris bietet exklusive Masterclasses zu Kochkunst und Weinkunde an, das perfekte Weihnachtsgeschenk für Weinliebhaber und Feinschmecker, die ihre kulinarischen Fähigkeiten verbessern und ihre Kenntnisse und Wertschätzung für Wein vertiefen möchten.

Die Multimedia-Pressemitteilung finden Sie auf:

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

Masterclasses zur Kochkunst

Die beiden praxisorientierten Masterclasses werden von Christian Le Squer geleitet, dem gefeierten, mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Chefkoch des Le Cinq, der sowohl aufstrebende als auch erfahrene Köche anleiten wird, um wunderschön präsentierte, köstliche Gerichte zu kreieren. Beide Masterclasses beginnen mit einem Frühstück und enden mit einem Mittagessen im kleinen Kreis mit dem Chefkoch.

Die Masterclass im Januar zelebriert die berühmten charakteristischen Gerichte von Le Squer, darunter sein berühmter Schinken, Spaghetti an Pilz- und Trüffelsauce sowie seine exquisite gratinierte Zwiebel.

Die Masterclass im April konzentriert sich auf Le Squers gefeierte Gerichte, die bretonische Speisen mit Pariser Nuancen kombinieren. Die Gäste lernen nicht nur, ihre kulinarischen Künste zu verbessern, sondern auch das Anrichten von Speisen bei Tisch zu perfektionieren und beeindruckende Feinschmeckergerichte zu kreieren, die Familie und Freunde verblüffen werden.

Masterclasses zur Weinkunde

Weinliebhaber erhalten die einzigartige Gelegenheit, von Eric Beaumard, dem Geschäftsführer des Restaurants Le Cinq, der bei der World's Best Sommelier mit einer Auszeichnung in Silber geehrt wurde, etwas über einige der erlesensten Weine der Welt zu lernen. Am Ende beider Masterclass-Kurse nehmen die Gäste einen Cocktail mit Beaumard – die perfekte Gelegenheit, sich noch etwas länger mit einem der weltweit führenden Experten auf diesem Gebiet auszutauschen.

Die Masterclass im Februar konzentriert sich auf die Weine aus der Region Champagne, die sorgfältig von kleinen bis mittelgroßen Winzern bezogen werden. Beaumard beleuchtet die Rebsorten und die Weinherstellung in der Region und lehrt die Gäste, ihren Gaumen zu entwickeln, um einzigartige Aromen zu identifizieren.

Die Masterclass im März führt die Gäste nach Burgund, einer Region, die Beaumard sehr am Herzen liegt, und lädt ein zu einer Verkostung von Weinen sowohl führender Produzenten als auch kleiner, familiengeführter Weingüter. Die Gäste erfahren mehr über die jeweiligen Regionen, Rebsorten und Aromen und lernen, Geschmack und Struktur zu beschreiben.

Termine:

- Sonntag, 8. Januar 2023 – 20 Jahre Exzellenz: Entdecken Sie die charakteristischen Gerichte von Christian Le Squer
- Sonntag, 5. Februar 2023 – Von unabhängigen Produzenten zu weltbekannten Weingütern: Tauchen Sie ein in die Region Champagne mit Eric Beaumard
- Sonntag, 12. März 2023 – Entdecken Sie außergewöhnliche Burgunder mit Eric Beaumard

- Sonntag, 2. April 2023 – Erleben Sie die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küche von Christian Le Squer mit Gerichten, die bretonische und Pariser Aromen miteinander verbinden

Die Masterclasses zu Kochkunst und Weinkunde kosten 1.200 Euro pro Person und müssen im Voraus per E-Mail an experience.paris@fourseasons.com gebucht werden.

Kontakt: samuelle.dorol@fourseasons.com