

## **El Four Seasons George V de París lanza unas exclusivas clases magistrales de vino y cocina**

PARÍS, 1 de diciembre de 2022 /PRNewswire/ -- El Four Seasons George V de París ha puesto en marcha unas exclusivas clases magistrales de cocina y vino que son el regalo de Navidad perfecto para los enófilos y los amigos amantes de la gastronomía que deseen perfeccionar sus habilidades culinarias y profundizar en su conocimiento y apreciación del vino.

Si desea visualizar el comunicado multimedia haga clic en:

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

### **Clases maestras de cocina**

Las dos clases magistrales de cocina están dirigidas por Christian Le Squer, el célebre chef de Le Cinq con tres estrellas Michelin, que guiará tanto a los cocineros principiantes como a los experimentados en la creación de platos deliciosos y bellamente presentados. Ambas clases magistrales comienzan con un desayuno y terminan con un almuerzo íntimo con el chef.

La clase magistral de enero celebra los renombrados platos de autor de Le Squer, como sus famosos espaguetis de jamón, setas y trufa o su exquisita cebolla gratinada.

La clase magistral de abril se centra en los célebres platos de Le Squer que combinan influencias bretonas y parisinas. Los invitados aprenderán a perfeccionar sus habilidades culinarias y de emplatado, creando llamativos platos gourmet que seguramente impresionarán a familiares y amigos.

### **Clases maestras de vino**

Los enófilos tendrán la oportunidad única de aprender sobre algunos de los mejores vinos del mundo con Eric Beaumard, director del restaurante Le Cinq y medalla de plata de Sumiller del Mundo. Al final de ambas clases, los invitados disfrutarán de un cóctel con Beaumard, la oportunidad perfecta para seguir conversando con uno de los principales expertos del mundo en este campo.

La clase magistral de febrero estará centrada en los vinos de la región de Champagne, cuidadosamente seleccionados entre los pequeños y medianos productores. Beaumard explica las variedades de uva y la producción de vino en la región, y enseña a los invitados a desarrollar el paladar para identificar sabores únicos.

La clase magistral de marzo transportará a los invitados al corazón de Borgoña, una región muy querida por Beaumard, con la degustación de vinos tanto de productores líderes como de pequeños viñedos familiares. Los invitados aprenderán sobre los terruños, las variedades de uva y los aromas, y estudiarán cómo definir el sabor y la estructura.

### **Calendario:**

- Domingo, 8 de enero de 2023: 20 años de excelencia: descubra los platos emblemáticos de Christian Le Squer
- Domingo, 5 de febrero de 2023: De los productores independientes a los viñedos de renombre mundial: sumérjase en la región de Champagne con Eric Beaumard
- Domingo, 12 de marzo de 2023: Descubra los extraordinarios vinos de Borgoña con Eric Beaumard
- Domingo, 2 de abril de 2023: Adéntrese en la cocina con tres estrellas Michelin de Christian Le Squer, que elabora platos que combinan sabores bretones y parisinos

Disponibles a un precio de 1.200 euros por persona, las clases magistrales de cocina y vino deben reservarse con antelación a través del correo electrónico [experience.paris@fourseasons.com](mailto:experience.paris@fourseasons.com).

Contacto: [samuelle.dorol@fourseasons.com](mailto:samuelle.dorol@fourseasons.com)