

# COOKING CITY



**ENTREPRISES  
ÉVÈNEMENTS  
TEAM BUILDING...**



13 – 17 Passage du Ponceau – 75002 Paris

☎ 01 44 82 58 01 • ✉ [contact@cookingcity.fr](mailto:contact@cookingcity.fr) • [www.cookingcity.fr](http://www.cookingcity.fr)

## RÉFÉRENCES

nelite

  
Microsoft

  
LOUIS VUITTON

  
CHANEL

Doctolib

KENZO 

  
SUNSET  
MONTE-CARLO

HARRIS  WILSON

GALERIE  
PERROTIN

 Who's  
Next.

## PARTENAIRES

  
E. DUCATIS  
Formation continue pour adultes

  
CBM WEB

  
ÉLY

  
smartbox

  
Wonderbox  
Réalisateur de rêves

## SON FONDATEUR



Bien avant qu'il ne se passionne pour la cuisine Japonaise et ne découvre le goût « Umami », la maman de Laurent le captive déjà avec le « Xianwei » chinois, semblable en tout point à la cinquième saveur nippone.

Cette initiation précoce et sensible, qui fait aussi office de transmission, rend à jamais le jeune homme curieux de découvertes gustatives.

Avant de parcourir le monde, entre arômes domestiques et fumets Parisiens, il a pour colocataire - heureux hasard de l'existence - un cordon bleu japonais.

La jeune femme lui présente la fine fleur de la cuisine nippone à Paris.

Il s'initie à la gastronomie du pays du Soleil-Levant auprès de Maîtres tels que Yuichiro Akiyoshi,

ancien chef du restaurant triplement étoilé Hyotei de Kyoto, puis qui s'attache au service de l'ambassadeur du Japon de l'OCDE de 2013 à 2016, ou encore Hanada Masayoshi de Sushi B, une étoile au Michelin, ou encore Hirokatsu Nishihara, chef pâtissier chez Pierre Hermé. Diplômé en informatique, après un détour comme programmeur, Laurent s'oriente vers sa vocation, la formation.

Formateur en informatique auprès des PME, il compte parmi ses clients de nombreux restaurateurs, plus avides encore de son savoir en cuisine japonaise.

En 2015, sur l'insistance de ces derniers, il ouvre Cooking City.

L'atelier culinaire démarre avec des cours de cuisine japonaise, vite complétés par des cours de cuisine française.

Aujourd'hui, l'atelier dispense également des cours de cuisine chinoise, vietnamienne, thaïlandaise, cambodgienne, africaine et boulangerie, pâtisserie.

Mais aussi des cours de cocktail.

Sous les encouragements de la marraine du lieu, Nathalie Nguyen, la grande vedette culinaire, l'objectif de Laurent est de faire de Cooking City le premier centre de formation aux cuisines du monde de la capitale.

Accueillant dans un esprit de convivialité particuliers, professionnels et entreprises (team building).

L'atelier Cooking City propose aussi son espace à la location pour les tournages de films, les shooting photos et l'évènementiel, ou dans vos locaux Paris intra-muros.

# SOMMAIRE



## Cuisine Japonaise

- Nos cours pour les amateurs
- Nos cours pour les professionnels
- Notre animatrice

P1



## Cuisine Française

- Nos cours pour les amateurs
- Nos cours pour les professionnels
- Notre animateur

P2



## Cuisine Africaine

- Nos cours pour les amateurs
- Nos cours pour les professionnels
- Notre animatrice

P3



## Cuisine de Chine/Thaïlande/Vietnamien/Cambodge

- Nos cours pour les amateurs
- Nos cours pour les professionnels
- Notre animatrice

P4



## Mixologie-cocktail

- Nos cours pour les amateurs
- Nos cours pour les professionnels
- Notre animateur

P5



## Evènements / Team Building

- Démonstrations
- Dégustations
- Cocktail dînatoire

P6



## Privatisation / Sur-mesure

- Location à la journée / demi-journée
- Séance de tournage vidéo / shooting photo

P7



## Cours & évènements chez vous !

- Nos cours à la maison !
- Vous fêtez un évènement ?

P8

## Pour les amateurs

Nos cours de type traditionnel et familial.  
Limité à 8 personnes pour un apprentissage  
convivial.



2 heures de cours + dégustation  
3 heures de cours + dégustation



Composition de 2 ou 3 plats,  
dessert, selon la durée choisie  
Atelier par groupe de deux  
lorsque participants suffisant

*\* voir différents programmes, compositions et tarifs sur  
notre site <https://www.cookingcity.fr>*



## Pour les professionnels

Besoin de former vos équipes ?  
Règles d'hygiène alimentaire HACCP  
Formation principalement axée sur les  
techniques de coupes et d'acquis de  
poissonnerie, et condiments spécifiquement  
japonais.

*\* voir les conditions, tarifs et les éligibilités de financement  
sur notre site <https://www.cookingcity.fr>*



- 45min de HACCP  
- 15min d'allergène  
- 2 heures de pratique  
**Total : 42 heures**



## Le chef

Sanae Sayama, issue de la grande école de cuisine de Tokyo, Maître en  
cérémonie de thé Urasenké, de la Haute Pâtisserie Pierre Hermès et bien des  
écoles hautement renommées.

Sa philosophie à travers la Cuisine diététique et de bienveillance.

Elle sait marier les saveurs aux mets équilibrés.

Notre cheffe partage son savoir-faire, sa générosité et son talent autour d'un  
repas cuisiné dans la vraie tradition japonaise.

Elle est cheffe en cuisine japonaise traditionnelle mais aussi le métissage  
culinaire avec la cuisine européenne.



## Pour les amateurs

Nos cours de type traditionnel et les ingrédients de terroir.  
Limité à 8 personnes pour un apprentissage convivial.



2 heures de cours + dégustation  
3 heures de cours + dégustation



Composition de 1 plat  
1 dessert  
1 verre de vin offert

*\* voir différents programmes, compositions et tarifs sur notre site  
<https://www.cookingcity.fr>*



## Pour les professionnels

Connaissez-vous les origines, la provenance de chaque produit ?  
Formation principalement axée sur l'histoire des ingrédients, et la valorisation des parfums authentiques. Respect des règles d'hygiène.  
Se différencier des restaurateurs industriels !

*\* voir les conditions, tarifs et les éligibilités de financement sur notre site <https://www.cookingcity.fr>*



- 45min de HACCP  
- 15min d'allergène  
- 2 heures de pratique  
**Total : 42 heures**



## Le chef

« Donne un croissant à un homme, tu le régaleras pour un jour. Apprends-lui à façonner, il se réglera toute sa vie ! »

Tel est la devise de Greg Samama.

Greg a le pain dans les gènes, et nous savons tous qu'un maître boulanger français excelle tant en cuisine qu'en pâtisserie.

Son parcours à travers le monde fait de lui un expert en la matière.

Il a notamment dirigé de nombreuses brigades, tel que « Le pain quotidien à New York, Los Angeles, Chicago », « Eric Kayser » à Manhattan, « L'atelier du boulanger » à Lyon, en Australie...

C'est décidé, sa grande conviction est de partager son expertise.

Il enseigne désormais la gastronomie, et la haute boulangerie Française, pour les professionnels, les touristes, les désireux d'un cursus diplômant, au sein de notre équipe.



## Pour les amateurs

Nos cours de type exotique vous dépayseront.  
Limité à 8 personnes pour un apprentissage convivial.



1 heure de cours + dégustation  
2 heures de cours + dégustation



Composition de 2 ou 3 plats,  
dessert, selon la durée choisie  
Atelier par groupe de deux  
lorsque participants suffisant

*\* voir différents programmes, compositions et tarifs sur notre site <https://www.cookingcity.fr>*



## Pour les professionnels

Découvrez les mystérieuses épices.  
Formation principalement axée sur la maîtrise  
des différentes possibilités de mélanges.  
Savoir accorder les sauces aux bons plats.  
Le tout en respectant les règles de HACCP  
Devenir Saucier, n'est plus sorcier !

*\* voir les conditions, tarifs et les éligibilités de financement sur notre site <https://www.cookingcity.fr>*



- 45min de HACCP  
- 15min d'allergène  
- 2 heures de pratique  
**Total : 42 heures**



## Le chef

Chez les Mbaye, la cuisine est affaire de femmes et de transmission.

Quand elles ne sont pas à Paris, les quatre sœurs Mbaye sont à Dakar où elles s'activent dans les cuisines du restaurant maternel.

Aissatou et ses sœurs prennent un plaisir égal à ressusciter, en y ajoutant leur touche personnelle, les recettes transmises par leurs grands-mères et arrière-grands-mères sénégalaises.

Peut-être encouragée par son statut d'ainée, Aissatou a sauté, la première, le pas pour devenir aujourd'hui l'une des meilleures spécialistes de la cuisine africaine à Paris.



## Pour les amateurs

Nos cours vont vous donner du piment à la vie !  
Accrochez-vous !



2 heures de cours + dégustation  
3 heures de cours + dégustation



Composition de 1 plat principal,  
et une soupe, selon la durée  
choisie.

*\* voir différents programmes, compositions et tarifs sur notre  
site <https://www.cookingcity.fr>*



## Pour les professionnels

La tendance est dans le pré, cours y vite !  
Formation principalement axée sur la décoration  
d'assiette, accords entre épices/légumes/viandes.  
Utilisation d'outils rudimentaires et mise en  
évidence des saveurs exotiques.  
Application de règles strictes en hygiène alimentaire.

*\* voir les conditions, tarifs et les éligibilités de financement sur  
notre site <https://www.cookingcity.fr>*



- 45min de HACCP  
- 15min d'allergène  
- 2 heures de pratique  
**Total : 42 heures**



## Le chef

Née en France de parents Sino-Khmer, Diana est une vraie passionnée de la cuisine. Cette passion lui a été transmise par sa maman et c'est auprès d'elle qu'elle apprend tous les secrets de cette cuisine authentique et familiale. Elle partage les recettes de sa maman via des tutoriels vidéos ludiques et pédagogiques. Vraie pédagogue, elle anime des cours de cuisine dans une ambiance bienveillante et chaleureuse pour les entreprises et particuliers afin de partager son savoir sur la cuisine Asiatique du Sud Est.



## Pour les amateurs

Nos cours de mixologie de type créatif pour impressionner votre entourage !

⚠ La mixologie n'est pas du flair bar-tender, nous n'utilisons ni flamme, ni jonglerie.



1 heure de cours sur les mariages  
1 heure de cours sur la pratique



Histoire & Préparation de mélanges  
2 compositions de cocktails

\* voir programmes, compositions et tarifs sur notre site  
<https://www.cookingcity.fr>



## Pour les professionnels

De niveau intermédiaire à avancé, des bases en service en salle sont nécessaires.

Minimum 1 an d'expérience en qualité de « serveur » requis. La formation est principalement axée sur l'acquisition de connaissance des différents alcools ; épices ; fruits ; légumes. L'harmonie des mélanges en goût, couleur, dosage et chimie.

⚠ La mixologie n'est pas du flair bar-tender, nous n'utilisons ni flamme, ni jonglerie. ( les shoots B51+ se font sans feu )



- 15min de code d'exploitation  
- 2 heures 45 de pratique  
**Total : 24 heures**

\* voir les conditions, tarifs et les éligibilités de financement sur notre site  
<https://www.cookingcity.fr>



## Le chef

Né en Bourgogne dans une famille qui cultive avec bonheur le goût des arts et de la table, Ely se destine un temps au théâtre.

C'est à Londres qu'il va avoir la révélation de la mixologie, ou l'art du mélange et de la préparation des cocktails.

A 21 ans, il découvre la « scène cocktail » et les bars hypster de Shoreditch dans l'East London. Un an plus tard, il s'envole pour l'Australie.

Il se fixe à Sydney où il tourne comme second de cuisine dans différents établissements du quartier prisé de Bondi Beach avant de croiser la route.



# ÉVÈNEMENTS / TEAM BUILDING

- Lancement de presse
- Animation culinaire
- Team building
- Démo culinaire
- Présentation, réunion...

Contactez nous pour un devis sur-mesure !

Démonstration



Organisées par nos collaborateurs :

- Vin rouge
- Saké Japonais
- Whisky
- Cocktails

Selon le planning de nos collaborateurs

Dégustation



Réservation sur devis

- Réservation en exclusivité
- Marquez vos événements
- Promotion de marque agro-alimentaire autour d'un cocktail
- Partenariat

Cocktail dînatoire



Team Building



Démonstrations

Evènements



Dégustations

Promotion



Cocktail dînatoire

## Location à la journée ou demi-journée

### Location de l'intégralité de l'atelier (cuisine + salle de dégustation)

Demi-journée de 8h00-12h00 (4h) : 500€ **350€**

Demi-journée de 13h00-18h00(5h) : 500€ **350€**

Journée de 9h00 à 18h00 (9h) : 1000 €

Journée de 8h00 à 20h00 (12h) : 1200 €

Soirée de 18h00 à 24h00 (6h) : 600€

30m<sup>2</sup> en cuisine & 30m<sup>2</sup> en salle de dégustation

### Privatisation d'un cours avec chef thème au choix - incluant ingrédients

- De 1 à 2 personnes : 300€
- De 3 à 5 personnes : 500€
- De 6 à 9 personnes : 800€
- De 10 à 14 personnes : 1 000€
- De 15 à 20 personnes : 1 500€

*\* Un devis est proposé pour toute spécificité alimentaire ou option supplémentaire*

### Options - Animateurs culinaire (3h)

Maître cocktail professionnel : 500€

Chef de cuisine Française : 350€

Chef de cuisine Africaine : 350€

Chef de cuisine Japonaise : 350€

### Options

Forfait plongeur : 150€

Forfait régisseur (Photographe + scénariste + caméraman + éclairer + coordinateur) : 2000€

## Séance de tournage vidéo ou de photo



## COURS & ÉVÈNEMENTS CHEZ VOUS



### Cours sur-mesure

Paris intra-muros uniquement  
tarifs cf page 12 Option  
Animateurs culinaire  
durée 3 heures



### Évènement chez vous

Paris intra-muros uniquement

Devis personnalisé pour  
connaître les tarifs.

*\* certain plats seront  
préparés à l'avance.*

