

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SCULPTURE SUR GLACE : L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE DÉVOILE LES LAURÉATS DE L'ÉDITION 2025

L'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, en partenariat avec la ville d'Yssingeaux et la Confédération des Glaciers de France, est fière d'annoncer les lauréats de l'édition 2025 du **Championnat de France de Sculpture sur Glace** - un rendez-vous artistique et technique pour les passionnés et professionnels, ainsi que tous les curieux.



Organisée les samedi 25 et dimanche 26 octobre à Yssingeaux, cette compétition a réuni 19 candidats issus des quatre coins de France et du monde. Tous venus pour faire la démonstration de leur talent, les candidats avaient pour objectif de tailler de sublimes réalisations dans des blocs de glace hydrique. Sous l'œil avisé d'un jury composé de professionnels des arts sucrés, les participants ont rivalisé d'audace et créativité pour donner vie à des références issues de l'**Univers des Mangas**, thème imposé pour l'occasion.

LES LAURÉATS DE L'ÉDITION 2025

Catégorie Junior - 11 participants

- 1er prix - Médaille d'or : Nicolas Rey (BTM Glacier du CFA de Saint-Étienne), avec *Leviator* - qui se voit également décerner le Prix du Public
- 2ème prix - Médaille d'argent : Loïc Acket (BTM Pâtissier du CFA d'Arras) avec *San Goku*
- 3ème prix - Médaille de bronze : Gwenaëlle Dubois (assistante chef format de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie) avec *Tête de Dragon*

Catégorie Senior - 8 participants

- 1er prix - Médaille d'or : Nicolas Pierot (Shanghai, Chine) avec *Seiya de Pégase, Chevalier de Bronze*
- 2ème prix - Médaille d'argent : Nicolas Barbet (Lisieux, Normandie) avec *Phénix l'oiseau de feu, Osamu Tezuma, 1980* - qui se voit également décerner le Prix du Public
- 3ème prix - Médaille de bronze : Thibaut Boulleret (Yssingeaux, Haute-Loire) avec *La Tentation du Shinigami*

“Ce championnat, qui s’inscrit dans la continuité pédagogique de l’ENSP, témoigne de la créativité exceptionnelle de nos jeunes talents. Nous nous réjouissons de pouvoir en faire un rendez-vous qui mêle rayonnement culturel et gastronomique pour la ville d’Yssingeaux, tout en valorisant le savoir-faire artisanal” déclare Luc Debove, Directeur de l’École Nationale Supérieure de Pâtisserie, Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde de Glace.

À PROPOS D'ÉCOLE DUCASSE

École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le chef multi-étoilé Alain Ducasse, dédié à la transmission d'un savoir-faire français et à l'excellence des arts culinaires et des arts de la pâtisserie. École Ducasse gère trois écoles en France – Paris Studio, Paris Campus et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie – ainsi que des écoles à l'international aux Philippines, en Inde, en Thaïlande et aux E.A.U. Toutes sont réunies autour d'une volonté de partager une passion pour la gastronomie et le large portefeuille de programmes vise à répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour les experts ou amateurs à des formations intensives de deux, quatre ou six mois pour personnes en reconversion, jusqu'aux programmes de Bachelor en arts culinaires et en arts de pâtisserie. École Ducasse est une institution membre de Sommet Education, leader mondial de l'enseignement managérial spécialisé dans les métiers de l'hospitalité. École Ducasse a été nommée

Meilleure institution de formation culinaire au monde (World's Best Culinary Training Institution) en 2023, 2024 et 2025.

Pour plus d'informations : www.ecoleducasse.com