

ALAIN DUCASSE, FONDATEUR D'ÉCOLE DUCASSE, INAUGURE LA PREMIÈRE ÉCOLE DUCASSE EN INDE



Gurugram, Inde, le 17 juin 2022 - Alain Ducasse, fondateur d'École Ducasse et chef le plus étoilé au monde est en Inde pour inaugurer le premier campus École Ducasse du pays. Ce nouveau campus est situé dans l'Indian School of Hospitality (ISH) de Gurugram, un institut fondé par Dilip Puri, une grande personnalité du secteur de l'hospitalité. La visite d'Alain Ducasse renforce ainsi encore le partenariat entre ISH et École Ducasse, deux écoles membres du réseau international de Sommet Education.

Alain Ducasse est animé par la conviction que les étudiants indiens en arts culinaires constituent un formidable vivier de talents. Sa visite marque une étape importante pour l'avenir de la gastronomie en Asie du Sud. En Inde, le secteur culinaire a connu une croissance phénoménale ces dernières années. Selon le rapport "Food and Beverage Services Global Market Report 2022", le marché international des services de l'industrie F&B (produits alimentaires et boissons) va croître au taux de croissance annuelle composé (CAGR) de 9,2 % d'ici 2026. Le comportement des consommateurs évolue tout aussi rapidement que le nombre d'étudiants désireux de faire carrière dans les arts culinaires et la pâtisserie.

L'École Ducasse de Gurugram propose un large portefeuille de programmes délivrant une qualification professionnelle, un certificat ou un diplôme en arts culinaires. Tous mettent l'accent sur les compétences techniques, managériales et entrepreneuriales qui permettront aux chefs aspirants d'exceller au-delà de leur talent culinaire. La méthodologie de formation pratique et concrète des programmes offre aux passionnés de gastronomie, aux personnes en reconversion et aux professionnels en activité un tremplin pour réussir dans l'industrie F&B (produits alimentaires et boissons) internationale. Les étudiants indiens pourront répartir leurs études entre le campus de Gurugram et les campus École Ducasse situés en France. Ils pourront de même effectuer des semestres d'études et des stages à l'étranger. Grâce à la qualité de l'enseignement dispensé par École Ducasse, les étudiants diplômés ont un taux d'employabilité très élevé et se voient

offrir de nombreuses opportunités de carrière à l'international.

École Ducasse a pour mission de transmettre le savoir-faire d'excellence de son fondateur le chef Alain Ducasse, figure emblématique de la gastronomie et chef le plus étoilé au monde avec 20 étoiles au guide Michelin. Il est réputé pour sa cuisine innovante, son souci du détail, son sens de l'excellence et son absolue maîtrise technique sans jamais renier son engagement en matière de durabilité. La transmission de sa vision et le partage de son savoir-faire sont l'ADN des écoles Ducasse. Le campus École Ducasse ISH de Gurugram est doté d'installations innovantes d'une superficie de 7000 m2, comprenant des plateaux techniques, des salles de cours modernes et des espaces étudiants. Ce campus marque les débuts d'un développement plus large en Inde avec l'implantation d'École Ducasse Studios dans plusieurs villes et l'ouverture d'un second campus au cours des prochaines années. Les programmes proposés dans ces institutions conjugueront le riche héritage des cuisines française et indienne tout en faisant écho aux tendances internationales et à la philosophie de leur fondateur.

À l'occasion de sa première visite en Inde, **le chef Alain Ducasse, fondateur d'École Ducasse** a déclaré : « L'Inde possède l'un des plus grands patrimoines gastronomiques au monde. Notre école a pour mission de donner à ces traditions culinaires la reconnaissance mondiale qu'elles méritent. L'Inde doit devenir une voix influente de la scène culinaire internationale. C'est pourquoi nous souhaitons offrir aux aspirants culinaires indiens de nouveaux horizons, en Inde et à l'étranger. »

Dilip Puri, fondateur et CEO de l'Indian School of Hospitality a aussi commenté : « En Inde, l'enseignement culinaire est en voie d'obtenir la reconnaissance qui lui est due. Nous sommes fiers d'être les disrupteurs de cette transformation. En ouvrant une école Ducasse ici au sein de l'ISH, nous proposons à nos étudiants un enseignement d'excellence d'envergure mondiale : des programmes et des parcours internationaux, un campus innovant, etc. Nous ne partageons pas seulement la vision du chef Alain Ducasse, nous réinventons l'enseignement culinaire dans la région. ».



De gauche à droite : Prahlad Puri, Julian Mercier, Dilip Puri, Alain Ducasse, Elise Masurel, Kunal Vasudeva

À PROPOS DE L'INDIAN SCHOOL OF HOSPITALITY

Indian School of Hospitality (ISH) est un institut d'enseignement supérieur dédié aux métiers de l'hospitalité et des arts culinaires qui a pour mission de réinventer l'enseignement dispensé dans ces secteurs afin de former une nouvelle génération de professionnels. ISH est membre du réseau international d'écoles Sommet Education, comprenant 18 campus répartis dans 8 pays. Dans son campus innovant de Gurugram (Delhi NCR), l'ISH propose des formations diplômantes et certifiantes en management de l'hospitalité et en arts culinaires pour les niveaux Bachelors et Master. Reconnus par l'ensemble de la profession, les programmes Culinaires de l'ISH portent l'image de la marque internationale École Ducasse en conciliant expertise et savoir-faire. Quant aux programmes de management de l'hospitalité, ils sont conçus en partenariat avec Les Roches, la prestigieuse école internationale de management hôtelier.

Pour plus d'informations :
<https://www.ish.edu.in/>

À PROPOS DE ÉCOLE DUCASSE

École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le Chef multi-étoilé Alain Ducasse dédiées à la transmission d'un savoir-faire français unique d'excellence en cuisine et en pâtisserie. École Ducasse, c'est trois écoles en France : Paris Studio, Paris Campus et l'École nationale Supérieure de Pâtisserie ; et des écoles à l'international aux Philippines, au Brésil, en Thaïlande et en Inde. Toutes sont réunies autour d'une volonté de partager la passion du goût avec les professionnels aguerris comme les amateurs passionnés, adultes en reconversion ou étudiants. Le large portefeuille de programmes ambitionne de répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour experts ou amateurs à des formations intensives de deux, quatre ou six mois, jusqu'au Bachelor post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie. École Ducasse est une institution membre du groupe Sommet Education, leader mondial de l'enseignement managérial spécialisé dans les métiers de l'hospitalité.

Pour plus d'informations :
<https://www.ecoleducasse.com>

