



ÉCOLE DUCASSE

ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE

INAUGURATION : L'ENSP DEVIENT LE PLUS GRAND CAMPUS AU MONDE DÉDIÉ AUX ARTS SUCRÉS

Yssingeaux, France - le 24 novembre 2023 - L'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP), école de référence et de réputation mondiale dans les arts de la pâtisserie et dans les arts glacés située à Yssingeaux (Haute-Loire), inaugure aujourd'hui la nouvelle extension de son campus de 2300 m².

Se sont exprimés à cette occasion : Alain Ducasse, fondateur de École Ducasse, Laurent Wauquiez, Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, Marie-Agnès Petit, Présidente du Département de la Haute-Loire, Yvan Cordier, Préfet de Haute-Loire, Pierre Liogier, Maire d'Yssingeaux, Luc Debove, Directeur et Chef Exécutif de l'ENSP, Champion du Monde de Glace et Meilleur Ouvrier de France et Yves Thuriès, Chef et double Meilleur Ouvrier de France.

L'ABOUTISSEMENT D'UN PROJET D'ENVERGURE

Initié en juin 2022, le projet répond aux besoins d'agrandissement de l'ENSP en raison de la demande croissante de formations en pâtisserie. Au total, l'extension comprend 3 nouvelles salles de cours, 4 laboratoires ainsi que 32 appartements pour les élèves. L'ENSP passe ainsi d'une surface de 5000m² à 7300m² et devient donc le plus grand Campus au Monde dédié aux arts sucrés.

Au cours de la cérémonie d'inauguration, c'est avec surprise et émotion qu'Yves Thuriès a découvert que l'extension avait été baptisée en son nom. Une belle façon de souligner son implication et son engagement en faveur de l'école qu'il a reprise en 2007 aux côtés d'Alain Ducasse.

UNE RÉFÉRENCE MONDIALE

L'ENSP s'est incontestablement installée depuis 40 ans comme l'école d'excellence et de référence dans le monde des arts sucrés pour les formations en pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et boulangerie.

Autour de ses 19 chefs pâtissiers et 25 professeurs pour les cours académiques, l'école forme tout au long de l'année 1500 élèves issus de plus de 70 nationalités différentes. Au cœur d'un portefeuille étoffé de formations, l'ENSP est notamment le lieu de référence pour tous les grands professionnels des arts sucrés qui viennent parfaire leur expertise ou en développer d'autres auprès des plus grands experts au monde.

DES FORMATIONS SUR-MESURE

Le large portefeuille de programmes répond à tous les besoins de formation dans le domaine : des formations post-bac comme le Diplôme Supérieur des Arts Pâtissiers de 3 ans, des formations intensives pour les personnes en reconversion comme le CAP en huit mois, le Diplôme des Arts de la Pâtisserie française en 8 mois, ou encore le programme des Essentiels de la Pâtisserie française en 2 mois.

Au-delà de ces programmes, c'est un catalogue de 70 formations professionnelles qui ont lieu sur site dispensées par des Meilleurs Ouvriers de France, des Champions du Monde et des experts reconnus. Les grands noms de la pâtisserie française et internationale s'y sont formés et y reviennent pour parfaire leurs techniques.

Elise Masurel, Directrice Générale de École Ducasse : « Nous sommes extrêmement fiers de la concrétisation de ce projet, renforçant davantage l'excellence de nos écoles sur le territoire français, en parallèle de leur expansion à l'échelle internationale ».

Luc Debove, Directeur et Chef Exécutif de l'ENSP, Champion du Monde de Glace et Meilleur Ouvrier de France Glacier, distingué par l'Ordre National du Mérite Agricole, et pilote du projet : « C'est bien plus qu'un simple accomplissement pour l'ENSP, car cette extension permet à notre école de devenir le plus grand campus au monde dédié aux Arts Sucrés. C'est également une opportunité majeure pour Yssingeaux et toute une région qui émergent désormais en tant que pivot stratégique pour l'industrie de la pâtisserie à l'échelle mondiale, avec tous les bénéfices que cela engendre d'un point de vue local ».

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, 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. En octobre 2023, École Ducasse a été récompensée du titre de World's Best Culinary Institution.

Pour plus d'informations : www.ecoleducasse.com

