



ÉCOLE DUCASSE

— MASTER MORE THAN COOKING —

LES NOUVEAUTÉS ÉCOLE DUCASSE DE 2023



École Ducasse, la référence incontestable dans l'enseignement des arts culinaires et de la pâtisserie, propose des formations de qualité dispensées par des professionnels reconnus : Meilleurs Ouvriers de France (MOF), Champions du monde, Artisans... École Ducasse, c'est aujourd'hui trois écoles en France : Paris Studio au cœur du 16ème arrondissement parisien, Paris Campus aux portes de la capitale à Meudon et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP) à Yssingaux en Haute-Loire. Chaque année, les écoles du réseau accueillent des profils très divers, des jeunes étudiants aux professionnels aguerris en passant par les professionnels en reconversion ou simplement les amateurs de gastronomie, réunis autour d'une seule et même passion, celle du goût.

Pour cette nouvelle année, l'école ne faillit pas à sa réputation en proposant de nombreuses nouveautés s'inscrivant dans les tendances gastronomiques de 2023.

A École Ducasse Paris Campus, c'est l'offre des formations professionnelles continues qui s'étoffe avec de nouvelles thématiques autour du rôle du chef citoyen, œuvrant pour la planète et la santé de ses concitoyens :

« **Cuisine et fermentation** » animé par Marie-Claire Frédéric, la spécialiste française de la fermentation qui a créé son restaurant en 2018 à Paris, consacré aux légumes fermentés. Ce module emmènera les stagiaires du procédé de conservation ancestral à sa place dans la cuisine contemporaine, en passant par les différentes techniques et principes de la fermentation.

« **Cuisines d'Asie : de Dehli à Tokyo** », pour voyager à travers la cuisine asiatique dans toute son authenticité, sa diversité et ses subtilités. L'occasion de se familiariser à de nouvelles saveurs et acquérir les techniques innovantes de cette culture gastronomique.

«Chef cuisinier maraîcher : une alchimie permanente entre techniques culinaires et nature »

imaginé par Jérôme Jaegle, Chef Cuisinier-Maraîcher l'Alchémille*, qui fera découvrir aux stagiaires une cuisine engagée, authentique et raffinée avec les avantages de disposer de son propre jardin potager tout en partageant son expérience de Chef-Maraîcher pour sublimer les produits de son jardin.



L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE (ENSP) enrichit de son côté son offre avec la création d'un « **Diplôme d'Expert en Pièces Artistiques** » délivré en anglais à destination des professionnels. Cette formation unique au monde, d'une durée de 8 semaines et débutant le 3 juillet, a pour objectif de développer les talents des pâtissiers dans la création artistique avec la réalisation de pièces et de trompes l'œil en chocolat comme en sucre.

2023 sera également l'occasion de s'initier à l'ENSP aux « Wedding Cakes et Wedding Croq' » avec le talentueux Jean-Philippe Walser, Vice-Champion de France Croquembouches, 1er Prix International de Croquembouches. Les étudiants auront l'opportunité de s'essayer à la réalisation du montage de wedding cakes, de différentes nougatines et petits choux, tout en s'initiant au travail du décor en chocolat et en sucre, ainsi qu'à la préparation des entremets à la française.

Enfin, **Stéphane Augé, Meilleur Ouvrier de France Glacier**, proposera sa vision de la glace au travers d'une formation intitulée « **Ma Glacétronomie®, la technologie de la glace en détail pour comprendre et performer** ». L'objectif pour les étudiants est de maîtriser toutes les bases essentielles à la création de glaces et sorbets, facilement reproductibles.



ENFIN L'ÉCOLE DUCASSE PARIS STUDIO

ouverte aux amateurs de cuisine et de pâtisserie, propose également plusieurs nouveautés. Les clients pourront ainsi aiguïser leurs sens lors d'un cours « **Les arômes du vin** » pour apprendre à structurer leur mémoire olfactive et classifier les arômes du vin. Un atelier original

« **Comme au restaurant : apprendre à dresser son assiette** » permettra de maîtriser les astuces des grands Chefs pour refaire à la maison les plus belles assiettes pour ses dîners. Enfin, le nouvel atelier « **Les bienfaits de la cuisine méditerranéenne** » fera décoller les apprentis cuisiniers pour la Méditerranée et leur permettra de cerner tous les apports de cette cuisine riche en fibres, oméga 3 et antioxydants, et source de véritables plaisirs gustatifs.

Un avant-goût d'un menu 2023 riche et varié. De quoi répondre à tous les goûts et toutes les envies.

Tous les programmes sur :

www.ecoleducasse.com

www.ecolecuisine-alainducasse.com/fr/accueil

À PROPOS D'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 avec Manila Campus aux Philippines, Gurugam Campus en Inde et Nai Lert Bangkok Studio en Thaïlande. 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 : www.ecoleducasse.com

