

Destination mondiale incontestée des Arts Pâtisiers :L'École Nationale Supérieure de Pâtisserie s'agrandit

YSSINGEAUX, France , 10 juin 2022 /PRNewswire/ -- L'Ecole 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 dans le département de la Haute-Loire en France inaugure aujourd'hui le début des travaux de son extension en présence de Alain Ducasse, fondateur d'École Ducasse, Benoît-Etienne Domenget, CEO de Sommet Education, Laurent Wauquiez, Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, Pierre Liogier, Maire d'Yssingeaux. Au cœur d'un projet immobilier dont la finalisation est prévue pour la rentrée de Septembre 2023 et dirigé par le promoteur Atrium en partenariat avec Alliade Habitat pour la partie hébergement, l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie bénéficiera d'une extension de 2 300 m², incluant de nouveaux laboratoires ainsi que des logements étudiants complémentaires au Château historique qui accueille la prestigieuse Ecole.



L'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie, créée en 1984 et reprise en 2007 par Mr. Alain Ducasse et Mr. Yves Thuriès, s'est incontestablement installée depuis 40 ans comme l'Ecole d'excellence et de référence dans le monde des Arts sucrés pour les formations en pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et boulangerie.

Autour de ses 17 chefs pâtisseries, 25 professeurs pour les cours académiques, l'école forme 1500 élèves de 60 nationalités tout au long de l'année.

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

Au-delà de ces programmes, c'est un catalogue de 68 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.

Le projet répond aux besoins d'agrandissement de l'ENSP en raison de la demande exponentielle de formations en pâtisserie qui s'accélère depuis maintenant plusieurs années.

Avec 3 nouvelles salles de cours et 4 laboratoires ainsi que la création de 36 appartements pour les élèves, cette extension de l'ENSP va permettre globalement à l'école Ducasse d'accueillir un nombre plus important d'étudiants français comme internationaux et de répondre aux sollicitations de plus en plus fortes de formations professionnelles.

Elise Masurel, Directrice Générale de École Ducasse, se réjouit de ce nouveau développement majeur au sein du réseau Ecole Ducasse, « *Après l'ouverture de notre Campus aux portes de Paris en 2020, ce nouveau projet permet d'ancrer l'excellence de nos écoles encore plus fortement dans le territoire français, en parallèle de son développement à l'international* ».

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 commente : « *Cette extension est l'aboutissement d'un très beau projet collectif porté à la fois par Laurent Wauquiez, président de région, Isabelle Valentin, députée de Haute-Loire, et notre maire d'Yssingaux, ainsi que par les entreprises privées Atrium et Alliade. Ce n'est pas seulement l'ENSP qui devient la plus grande école française dédiée aux Arts Pâtissiers mais Yssingaux et toute une région qui deviennent un pôle stratégique de la pâtisserie mondiale* ».

A propos de Ecole 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.