



École Ducasse annonce ses nouveaux parrains pour les programmes Bachelor 2024 et enrichit ses curriculums

École Ducasse est fière d'annoncer l'arrivée de deux figures emblématiques de la gastronomie française pour parrainer ses bachelors en 2024 :

- **Franck Cerutti, comme parrain du programme Bachelor en Arts Culinaires**
- **Julien Dugourd, comme parrain du Bachelor en Arts Pâtisseries**

Franck Cerutti, chef emblématique, incarne pleinement la vision culinaire d'Alain Ducasse, axée sur l'excellence et l'innovation. Sa carrière a commencé en 1978 sous l'aile de Jacques Maximin, avant de se révéler pleinement à La Terrasse avec Alain Ducasse. Sa progression, de commis à chef saucier, témoigne de son engagement et de son talent indéniable. À la tête du prestigieux Louis XV-Alain Ducasse à Monaco, il a non seulement enrichi la scène gastronomique par sa cuisine raffinée qui célèbre les saveurs méditerranéennes, mais a aussi révolutionné l'approche des produits du terroir. Son expertise et sa passion se transmettent à travers la formation de nombreuses générations de cuisiniers, qui sous son mentorat, ont appris à valoriser la créativité culinaire et le respect profond des ingrédients. Franck Cerutti n'est pas seulement un chef ; il est un véritable artisan qui perpétue et enrichit l'héritage culinaire d'Alain Ducasse.

Julien Dugourd bénéficie également d'un parcours exceptionnel, notamment auprès de Christophe Michalak (champion du monde de pâtisserie), et dans des établissements triplement étoilés comme les restaurants de Marc Veyrat et Le Louis XV-Alain Ducasse, témoignage de son dévouement et de sa maîtrise des arts sucrés. Depuis 2015, Julien dirige sa propre société de consulting en pâtisserie, collaborant avec des marques de luxe et des restaurateurs du monde entier. Sa vision moderne et son approche innovante de la pâtisserie enrichiront le programme Bachelor d'École Ducasse, offrant aux étudiants des perspectives nouvelles sur l'art de la pâtisserie et les techniques avant-gardistes.

Les Bachelors 2024 École Ducasse - d'une durée de 3 ans et incluant trois stages de 24 semaines en entreprise - se verront également enrichis de nouveaux modules axés sur la durabilité, la biodiversité et le management interculturel, afin de former les chefs managers, entrepreneurs et citoyens de demain. Ainsi le nouveau module de quatre semaines intitulé « Cuisine saine et durable » s'inscrit dans la pleine philosophie d'Alain Ducasse et permettra aux étudiants d'appréhender l'utilisation innovante des légumineuses, des aliments fermentés et du végétal, en intégrant des ateliers dirigés par des experts comme Marie-Claire Frédéric (journaliste culinaire et spécialiste de la fermentation des aliments) et Florence Battut (permacultrice). Une visite exclusive à la ferme Hectar illustrera par ailleurs l'importance de la régénération des sols et du rôle crucial des chefs dans les défis environnementaux et agricoles actuels.

Des masterclass seront également tenues par des artisans-producteurs engagés tels que Mathieu CHAPEL, pêcheur-mareyeur et fondateur de Côté Fish, Pierre-Edouard Robine, cueilleur de plantes sauvages, et Chef Richard HAWKES, spécialiste de la pâtisserie Vegan. Dans cette volonté d'intégrer des principes de durabilité dans la pratique culinaire et pâtisseries quotidienne, le programme enrichira ses cours académiques avec des interventions sur la

nutrécologie et sur les pratiques écoresponsables dans la restauration et le tourisme. Un atelier participatif avec ECOTABLE (entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui accompagne le secteur de la restauration dans sa transition écologique) sensibilisera les futurs chefs aux meilleures pratiques en matière de production zéro déchet et de gestion durable.

École Ducasse place les compétences transversales au cœur de sa pédagogie pour former des leaders éclairés et responsables. Ainsi, les étudiants suivront des cours tels que « Intercultural Communication » et « Intercultural Management », indispensables pour développer une gestion bienveillante et inclusive dans un monde résolument multiculturel. L'art du croquis sera également exploré afin d'aider les étudiants à développer leurs techniques de dressage des assiettes.

Avec cette vision, et accompagnée par ces chefs de renoms, École Ducasse continue de façonner l'avenir de la gastronomie en équipant ses étudiants des compétences nécessaires pour rayonner en tant que chefs excellents techniquement mais aussi managers et citoyens engagés, prêts à innover et à inspirer dans un monde gastronomique en constante évolution.

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 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. En octobre 2023, École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (World's Best Culinary Training Institution).

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