

**École Ducasse continue à se développer en Amérique Latine  
grâce au partenariat avec l'université péruvienne USIL**

*L'École Ducasse est heureuse d'annoncer un nouveau partenariat stratégique avec l'Universidad San Ignacio de Loyola (USIL), institution de référence dans les arts culinaires au Pérou. Ce partenariat vise à enrichir les parcours académiques et professionnels des étudiants de l'institution Péruvienne, à travers une série de programmes et d'événements conçus par École Ducasse pour favoriser l'excellence culinaire et pâtissière ainsi que les échanges culturels.*



Ce partenariat comprend les deux volets principaux suivants :

**Accès aux programmes de l'École Ducasse pour les étudiants et Alumni de l'USIL**

Les étudiants et anciens élèves de l'USIL auront désormais la possibilité de rejoindre les programmes prestigieux de l'École Ducasse, courts ou longs, le tout à tarif préférentiel. Cette opportunité unique leur permettra de bénéficier de l'expertise de renommée mondiale de l'École Ducasse et d'acquérir des compétences culinaires et pâtisseries avancées qui les prépareront à exceller dans le secteur de la gastronomie internationale.

## **Deux programmes d'été conçus en exclusivité par l'École Ducasse pour les étudiants de l'USIL**

- **"Best-of Alain Ducasse"** : Un programme intensif de quatre semaines en anglais, qui aura lieu sur le campus iconique de Paris de l'École. Ce programme offre une immersion complète dans les techniques et la philosophie culinaire du chef Alain Ducasse, permettant aux participants de perfectionner leurs compétences culinaires dans un environnement d'apprentissage dynamique et avant-gardiste.
- **"The Arts of French Pastry"** : Également d'une durée de quatre semaines et dispensé en anglais, ce programme se déroulera à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP). Les étudiants y apprendront les subtilités de la pâtisserie française sous la tutelle de chefs pâtissiers experts, renforçant ainsi leur maîtrise des arts sucrés.

Pour célébrer le lancement de ce partenariat, une semaine de **masterclass exceptionnelle sera organisée au Pérou, sur le campus de USIL à Lima, et animée par un chef de l'École Ducasse** durant la première semaine de décembre. Cet événement exclusivement réservé aux étudiants et alumni de l'USIL leur offrira l'occasion de découvrir les techniques et l'expertise de l'École Ducasse.

### **Une cérémonie de lancement marquante**

La signature officielle de ce partenariat s'est déroulée le 12 juillet au sein du Paris Campus de l'École Ducasse, en présence du chef Alain Ducasse. À cette occasion, ce dernier s'est vu décerner la Médaille d'honneur du Mérite au nom de la Corporation éducative USIL, remise par le Fondateur et Président de l'USIL, Monsieur Raúl Diez Canseco Terry, ancien vice-président du Pérou. Cette distinction honore l'engagement du chef Ducasse envers l'excellence et l'innovation dans les arts culinaires.

"Nous sommes ravis de démarrer cette collaboration avec l'USIL pour offrir aux étudiants une expérience culinaire enrichissante et transformative. Ce partenariat est une opportunité unique pour les jeunes talents péruviens d'acquérir des compétences de pointe et de s'immerger dans l'excellence de la gastronomie française tout en permettant à École Ducasse de s'enrichir de la très reconnue culture gastronomique péruvienne » a déclaré à cette occasion Élise Masurel, Directrice Générale de l'École Ducasse

### **Des opportunités de développement pour les étudiants**

Cette collaboration offre aux étudiants des opportunités uniques en matière de développement de compétences, de parcours académique et professionnel, et d'échanges interculturels. En intégrant les programmes de l'École Ducasse, les étudiants de l'USIL pourront non seulement améliorer leurs compétences techniques mais également s'immerger dans la culture culinaire française, d'influence mondiale pour son raffinement et son innovation.

Ce partenariat marque une étape significative dans la mission de l'École Ducasse et de l'USIL de former les leaders culinaires de demain, et illustre parfaitement l'engagement des deux institutions à promouvoir l'excellence culinaire à travers des collaborations internationales. En combinant leurs expertises et leurs ressources, ces deux institutions prestigieuses s'engagent à offrir des opportunités de formation et de développement inégalées à leurs étudiants, tout en renforçant les liens culturels et professionnels entre la France et le Pérou.

**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 de 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>*