

## **L'ENSP célèbre une nouvelle génération de talents lors de sa cérémonie de remise des diplômes 2026**

**Yssingaux, le 8 mai 2026 – L'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)**, école de référence des arts sucrés du groupe **École Ducasse**, a organisé ce jeudi 7 mai 2026 sa cérémonie de remise des diplômes à Yssingaux.

### **Une cérémonie inédite réunissant l'ensemble des formations diplômantes**

Cette édition revêtait une dimension particulière puisqu'elle a réuni, pour la première fois lors d'un même événement, les diplômés du Diplôme Supérieur des Arts Pâtisiers (DSAP) ainsi que ceux des CAP Chocolatier, CAP Glacier et CAP Pâtissier.

Au total, ce sont 142 étudiants qui ont été diplômés de l'ENSP au sein de cette promotion, aux côtés de leurs proches, des équipes pédagogiques et de Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France et parrain de cette promotion. Plus de 400 personnes étaient présentes pour cet événement célébrant l'aboutissement de ces parcours à la fois exigeants et profondément motivés par la passion.

### **Une promotion 2026 marquée par la pluralité des talents et des parcours**

La promotion 2026 illustre également la diversité des profils qui rejoignent aujourd'hui les métiers des arts sucrés. Le plus jeune diplômé, Capucine, diplômée du CAP Chocolatier, est âgée de 19 ans, tandis que le plus âgé, Bruno, diplômé du CAP Glacier, a 64 ans.

Et cette pluralité se retrouve aussi dans les parcours et les nationalités représentées au sein de la promotion, avec des étudiants venus de Corée du Sud, Malaisie, Suisse, Italie, Belgique, Pérou, l'île Maurice, Algérie et France.

Sur les 142 diplômés, l'ENSP compte également une majorité de femmes, avec près de 70 % de diplômées, illustrant leur intérêt des femmes pour les métiers de la pâtisserie, du chocolat, de la glace mais aussi de la boulangerie-viennoiserie.

### **L'ENSP, une référence internationale**

Référence internationale, l'ENSP — le plus grand campus au monde entièrement dédié à la pâtisserie, au chocolat, à la glace, à la confiserie et à la boulangerie — forme chaque année

des profils venus du monde entier, qu'ils soient jeunes étudiants, professionnels en reconversion ou passionnés souhaitant faire de leur vocation un métier.

Cette cérémonie marque ainsi bien plus qu'une remise de diplômes : elle symbolise l'entrée d'une nouvelle génération de professionnels dans un secteur en pleine évolution, où créativité, excellence technique, sens du produit et ouverture internationale s'imposent comme des leviers essentiels de réussite.

Fidèle à son engagement en faveur de la transmission et de la formation des nouvelles générations, **Alain Ducasse**, fondateur d'École Ducasse, était présent à Yssingaux pour célébrer cette nouvelle génération de talents.

### **Former les talents qui façonneront les métiers de demain**

*« Cette cérémonie reflète parfaitement l'ADN de l'ENSP : l'excellence, la transmission et l'ouverture. Voir réunis des étudiants venus d'horizons, de générations et de parcours aussi différents illustre la force d'attraction de nos métiers aujourd'hui. »* — Luc Debove, directeur de l'ENSP et Meilleur Ouvrier de France.

À travers cette nouvelle promotion, l'ENSP et École Ducasse réaffirment leur mission : transmettre des techniques d'excellence et accompagner les talents qui façonneront l'avenir de ces savoir-faire en France et à l'international.

-

### **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 c'est 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 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 à neuf mois, jusqu'au Bachelor post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie.

École Ducasse est une institution membre de Sommet Education, leader mondial de l'enseignement et de la formation dans les domaines de l'hôtellerie, du luxe et des arts culinaires. École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (*World's Best Culinary Training Institution*) en 2023, 2024 et 2025.