

Championnat du Monde de Glace 2026 : la France décroche la deuxième place mondiale avec la contribution d'un professeur de l'ENSP – École Ducasse

Paris, jeudi 22 janvier 2026 - La France s'est hissée à la deuxième place du Championnat du Monde de Glace 2026, organisé du 16 au 20 janvier 2026 à Rimini (Italie) dans le cadre de SIGEP WORLD, le rendez-vous international de référence dédié à l'excellence des métiers du foodservice.

Cette performance d'envergure mondiale met notamment en lumière l'expertise française en glace artisanale et en pâtisserie, ainsi que la contribution de Allan Cartignies, chef glacier et professeur à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP – École Ducasse), membre de l'équipe de France.

Organisée par Gelato e Cultura en collaboration avec SIGEP WORLD, la Gelato World Cup 2026 est considérée comme la plus prestigieuse compétition internationale dédiée à la glace artisanale. Pendant quatre jours, 12 équipes nationales se sont affrontées à travers neuf épreuves techniques et créatives, évaluées par des jurys internationaux composés d'experts techniques, artistiques et médiatiques.

Une performance collective saluée par les jurys internationaux

Sous le thème « The Dance of Animals », l'équipe de France a su séduire les jurys par une interprétation élégante et expressive, mêlant précision technique, créativité artistique et maîtrise des équilibres gustatifs. Dirigée par Hervé Dartois (Team Manager), l'équipe française était composée d'Enzo Baptista (Chef Pâtissier), Jean-Sébastien (Chef) et Allan Cartignies (Chef Glacier).

Cette performance a permis à la France de se classer 2^e au classement mondial, derrière Singapour et devant l'Argentine. L'équipe française s'est également distinguée en recevant le prix de la meilleure hygiène de l'espace de travail, soulignant la rigueur professionnelle et les standards d'excellence portés tout au long de la compétition.

Une reconnaissance du savoir-faire transmis au sein d'École Ducasse

La participation d'Allan Cartignies à cette compétition internationale illustre pleinement la mission d'École Ducasse : transmettre un savoir-faire d'excellence, ancré dans la tradition française, tout en encourageant l'innovation et la créativité au plus haut niveau.

Chef glacier reconnu et professeur à l'ENSP, Allan Cartignies accompagne au quotidien les futurs professionnels des métiers de la pâtisserie et de la glace dans l'acquisition des gestes, des techniques et de la rigueur indispensables à la haute performance. Sa présence au sein de l'équipe de France incarne le lien étroit entre enseignement d'excellence et rayonnement international des métiers de bouche, mais également la volonté d'École Ducasse de porter haut les couleurs de la gastronomie française sur les plus grandes scènes internationales.

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.

Pour plus d'informations : www.ecoleducasse.com

CONTACT MÉDIAS