

## ÉCOLE DUCASSE ANNONCE L'INTRONISATION DE WILLIAM GROULT, DIRECTEUR DES PROGRAMMES, AUX TOQUES FRANÇAISES

À l'issue de l'assemblée générale des Toques Françaises le 6 juin dernier au Conseil Régional d'Île-de-France, **École Ducasse** a l'honneur d'annoncer l'intronisation de **William Groult** en qualité de membre d'honneur de l'association. Une nouvelle étape franchie pour le Directeur des Programmes d'**École Ducasse Paris Campus**, profondément attaché à la préservation et la transmission du patrimoine culinaire français.

---

Après des études de psychologie, **William Groult** choisit de se reconverter dans les métiers de la cuisine et rejoint le groupe Ducasse Paris en 2008. Formé au sein des structures du groupe, il construit son parcours dans plusieurs établissements emblématiques du groupe Ducasse Paris, notamment au sein des restaurants Le Relais du Parc, Aux Lyonnais et Rech aux côtés des chefs Jacques Maximin et Julien Dumas.

Ayant à cœur la transmission des savoir-faire et des savoir-être, **William Groult** rejoint **École Ducasse Paris Campus** en 2014 en qualité de Chef formateur & Consultant. Nommé Responsable Pédagogique en 2021 puis Directeur des Programmes en 2024, il pilote aujourd'hui le développement académique des formations et œuvre à transmettre aux futures générations de professionnels la philosophie, les valeurs et l'exigence d'excellence portées par le chef Alain Ducasse.



### LA TRANSMISSION COMME FIL CONDUCTEUR

**William Groult** doit sa vocation de formateur à une conviction profonde : la transmission constitue une responsabilité collective essentielle pour préserver les savoir-faire hérités des générations précédentes et les transmettre à celles qui façonneront la gastronomie de demain. Cette vision s'inscrit pleinement dans la philosophie d'**École Ducasse**, dont la mission est de former des professionnels capables de comprendre leur époque autant que leur métier, afin d'accompagner les évolutions du secteur tout en perpétuant ses valeurs fondamentales.

En tant que Directeur des Programmes, **William Groult** conçoit, pilote et fait évoluer l'offre pédagogique de l'école afin d'en garantir l'excellence académique, la pertinence professionnelle et l'adéquation permanente avec les attentes des apprenants comme avec les besoins de l'industrie. Dans un contexte de profondes mutations des métiers de la restauration et de la gastronomie, l'ambition n'est plus seulement de former d'excellents techniciens, mais des professionnels complets, capables de manager des équipes, d'entreprendre, d'intégrer les enjeux environnementaux et sociétaux contemporains, et de donner du sens à leur pratique.

À travers cette démarche, **William Groult** veille à ce que les formations d'École Ducasse assument pleinement leur responsabilité : préparer les nouvelles générations à faire vivre, enrichir et

réinventer les métiers de la gastronomie, tout en préservant l'exigence, la culture et l'esprit de transmission qui en constituent l'essence.

## UNE RECONNAISSANCE DE SON ENGAGEMENT

Avec cette intronisation, **William Groult** rejoint le cercle d'une association créée il y a 26 ans et qui compte plus de 400 professionnels pleinement engagés dans la promotion de la gastronomie française en France et à l'international, dans la préservation des terroirs et de leurs producteurs, ainsi que dans l'accompagnement des jeunes chefs et le perfectionnement continu de ses membres.

*« Je suis particulièrement touché que les Toques Françaises ouvrent leurs portes à un acteur de la formation aux arts culinaires. J'y vois un signal fort : celui de la complémentarité entre les artisans et les chefs qui font vivre notre patrimoine gastronomique au quotidien, et celles et ceux qui ont la responsabilité de former les professionnels qui lui donneront vie demain. La transmission est au cœur de notre métier ; elle est ce qui permet à notre patrimoine culinaire de perdurer, de s'enrichir et de continuer à rayonner »* déclare **William Groult**, Directeur des Programmes d'**École Ducasse Paris Campus**.

## 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.