



ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2027 : SHINICHIROU GEMBA, CHEF FORMATEUR À L'ENSP, EN LICE POUR LA SELECTION FRANCE

Paris, France – Mardi 15 juillet 2025 : Dans le cadre de la sélection France de la Coupe du Monde de Pâtisserie qui se déroulera le 20 octobre 2025 à la Maison de la Mutualité à Paris, **École Ducasse** a l'honneur d'annoncer la participation de **Shinichirou Gemba**, Chef Formateur au sein de l'**École Nationale Supérieure de Pâtisserie**. Retenu à la suite d'une rigoureuse sélection sur candidature, son concours témoigne de l'excellence et du talent des membres de l'équipe pédagogique du plus grand campus au monde dédié à l'ensemble des arts sucrés.

UN CHEF QUE SA PASSION ANIME

Originaire du pays du Soleil Levant, **Shinichirou Gemba** quitte le secteur de l'informatique auquel il se destinait après avoir découvert le célèbre pâtissier japonais Hidemi Sugino, vainqueur de la Coupe du Monde de Pâtisserie 1991. Animé par le désir de transmettre du plaisir par le biais de ses propres créations, il se forme alors à la pâtisserie avant de rejoindre les rangs de son modèle dans l'établissement qu'il dirige à Tokyo, spécialisé dans les pâtisseries françaises.

En 2014 il quitte le Japon pour rejoindre la France et découvrir les secrets de cette pâtisserie qu'il admire tant. Il fait ses armes au sein de la Pâtisserie Fresson à Metz pendant quatre années, entrecoupées d'une expérience de deux ans au restaurant Beige* d'Alain Ducasse à Tokyo. Il officie ensuite à l'Hôtel Restaurant & Spa Le Chambard** à Kaysersberg en qualité de sous-chef pâtissier, avant de rejoindre l

Adeptes des concours, il remporte plusieurs titres dont la première place au Championnat Européen du Sucre d'Art en 2021, et se hisse à la première place en dégustation à la Sélection France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023. Chef Formateur à l'**École Nationale Supérieure de Pâtisserie** depuis 2024, il transmet ses compétences acquises entre la France et le Japon et prépare actuellement la sélection France pour la prochaine coupe du Monde de pâtisserie.

“C'est pour moi une grande fierté et un accomplissement d'être au sein d'École Ducasse. La curiosité des élèves pour le métier de pâtissier m'aide à progresser et à trouver de nouvelles techniques à leur transmettre” déclare **Shinichirou Gemba**, Chef Formateur à l'**École Nationale Supérieure de Pâtisserie**.

L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE, VÉRITABLE VIVIER DE TALENTS

Située aux abords de la charmante ville d'Yssingeaux, en Haute-Loire, l'**École Nationale Supérieure de Pâtisserie** est la référence en France et à l'international pour l'ensemble des professionnels des arts sucrés : pâtisserie, boulangerie, chocolaterie, confiserie et glacerie.

Au cœur du Château de Montbarnier, un lieu gorgé d'histoire, l'**École Nationale Supérieure de Pâtisserie** abrite une douzaine de laboratoires exceptionnels alliant patrimoine et modernité, foulés chaque année par des milliers d'étudiants. Avec l'inauguration du campus Yves Thuries en 2023, l'**École Nationale Supérieure de Pâtisserie** est devenue le plus grand campus mondial entièrement dédiés aux arts de la pâtisserie avec ses 7200m² de superficie.

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. École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (World's Best Culinary Training Institution) en 2023 et 2024.

Pour plus d'informations : www.ecoleducasse.com

