

École Ducasse remporte les titres de Meilleure Institution de Formation Culinaire au Monde 2025 et Meilleure Institution de Formation Culinaire en Europe 2025 pour la troisième année consécutive

Paris, le 24 octobre 2025 – École Ducasse s'impose une fois de plus comme la référence mondiale en matière d'enseignement culinaire, après son élection de **Meilleure Institution de Formation Culinaire au Monde 2025** et **Meilleure Institution de Formation Culinaire en Europe 2025** par les prestigieux **World Culinary Awards**, marquant ainsi la troisième année consécutive où l'institution reçoit ces distinctions convoitées.

Ces récompenses confirment la position d'École Ducasse comme leader mondial dans l'enseignement des arts culinaires, reconnue pour son excellence constante, son esprit d'innovation et son influence dans la construction de l'avenir de la gastronomie.

Pour sa sixième édition, les **World Culinary Awards** ont célébré les réussites les plus remarquables du paysage culinaire international. Attribués par un vote réunissant des professionnels du secteur, des médias et des consommateurs du monde entier, ces prix soulignent l'engagement durable d'École Ducasse à former la prochaine génération de chefs visionnaires et d'entrepreneurs culinaires.

L'un des piliers du succès continu d'École Ducasse réside dans la qualité exceptionnelle de son corps professoral, composé de Champions du Monde, de Meilleurs Ouvriers de France, et d'experts reconnus de l'industrie, dont la maîtrise et la pédagogie inspirent les étudiants à atteindre l'excellence. En alliant savoir-faire traditionnel, approche contemporaine et innovation technologique, notamment par l'intégration de l'intelligence artificielle dans la formation culinaire, École Ducasse continue de développer un modèle d'enseignement avant-gardiste qui honore le patrimoine tout en embrassant l'avenir.

« Remporter ces deux distinctions pour la troisième année consécutive est une réussite remarquable qui reflète la passion, le talent et le dévouement de nos équipes à travers le monde. » déclare Karine Hyon-Vintrou, Directrice Générale d'École Ducasse. *« Chez École Ducasse, nous allons au-delà de l'enseignement des compétences culinaires : nous formons des leaders créatifs et responsables, appelés à façonner l'avenir de la gastronomie mondiale. »*

Une présence internationale en pleine expansion

L'influence d'École Ducasse s'étend à un réseau international en pleine expansion de campus et de partenaires. **Paris Campus** (Meudon), fleuron de l'excellence culinaire française, demeure un symbole d'expertise, tandis que l'institution continue de renforcer sa présence dans le monde entier.

Dans la lignée de son lancement réussi de **École Ducasse Abu Dhabi Studio**, son premier campus au Moyen-Orient, la marque poursuit son expansion internationale, offrant aux futurs chefs et aux passionnés de gastronomie du monde entier un accès à son savoir-faire reconnu mondialement. En France, l'**École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)** à Yssingeaux, également membre du réseau École Ducasse, est le plus grand campus au monde dédié aux arts sucrés. Reconnue comme une référence mondiale dans l'enseignement de la pâtisserie, elle forme la prochaine génération de pâtisseries à travers des programmes rigoureux alliant tradition, innovation et précision.

Au-delà de ses campus en France, en Thaïlande, en Inde, aux Philippines et aux Émirats Arabes Unis, École Ducasse entretient des partenariats stratégiques avec des institutions culinaires de premier plan telles que **Indian School of Hospitality** en Inde, **ALMA** en Italie, **Gato Dumas** en Amérique Latine et **USIL** au Pérou, garantissant la diffusion de sa philosophie d'excellence à travers tous les continents.

Avec ce **troisième double sacre consécutif**, École Ducasse consolide non seulement son héritage comme référence mondiale dans l'éducation culinaire, mais réaffirme également sa mission : élever les standards de la gastronomie à l'échelle internationale.

-

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, 2024 et 2025.

Pour plus d'informations : www.ecoleducasse.com

CONTACT MÉDIAS

