

***École Ducasse remporte le titre de meilleur établissement de formation culinaire au monde 2024 et de meilleur établissement de formation culinaire en Europe 2024 pour la deuxième année consécutive.***

***Paris, 4 octobre 2024 - L'École Ducasse est fière d'annoncer qu'elle a été récompensée des titres de World's Best Culinary Training Institution 2024 et de Europe's Best Culinary Training Institution 2024 par les prestigieux World Culinary Awards pour la seconde année consécutive. Ces récompenses confirment la position de l'École Ducasse en tant que leader mondial de l'éducation culinaire, consolidant sa réputation d'excellence dans les arts de la table.***



***Abderraouf ZIOUANE, General Manager, ECOLE DUCASSE ABUDHABI STUDIO  
et Farhat LAHMER, Executive Chef, ECOLE DUCASSE ABUDHABI STUDIO***

Les World Culinary Awards, qui en sont à leur cinquième édition, sont mondialement reconnus comme une récompense prestigieuse célébrant l'excellence dans l'industrie. Les prix, attribués par des professionnels de la cuisine, des médias et des consommateurs du monde entier, soulignent l'engagement sans faille de l'École Ducasse à former la prochaine génération d'experts culinaires. Un élément majeur qui distingue l'École Ducasse, ayant conduit à cette nouvelle distinction, est son corps professoral qui comprend notamment des Champions du Monde, des Meilleurs Ouvriers de France, et d'autres professionnels renommés de l'industrie. Cette équipe éducative exceptionnelle, associée à leur volonté de rester à la pointe

des innovations technologiques telles que l'IA, apporte une expertise et une expérience inégalées, garantissant que les étudiants sont formés selon les plus hauts degrés d'exigence et de l'excellence gastronomique. Cette reconnaissance souligne la capacité de l'institution à combiner une approche avant-gardiste de l'enseignement de la cuisine, encourageant la créativité, l'innovation et les compétences au plus haut niveau.

**Karine Hyon-Vintrou, directrice générale de l'École Ducasse**, a exprimé sa fierté :  
*« Recevoir ces deux prix pour la deuxième année consécutive témoigne de la passion et de l'engagement de toute notre équipe. Chez École Ducasse, nous sommes animés par la mission de ne pas seulement former des chefs, mais des chefs-entrepreneurs qui peuvent avoir un impact positif sur le monde grâce à leur créativité et à leur leadership dans le paysage culinaire mondial. »*

### **Expansion mondiale : La portée internationale de l'École Ducasse**

Les programmes de l'École Ducasse sont dispensés sur ses différents campus, dont celui de Paris, devenu synonyme d'excellence culinaire. L'influence de l'institution continue de s'étendre à l'international, avec son réseau d'écoles qui s'étend désormais en France, en Thaïlande, en Inde, aux Philippines et, plus récemment, aux Émirats arabes unis. L'École Ducasse a ouvert l'année dernière l'École Ducasse Abu Dhabi Studio, sa première incursion au Moyen-Orient, offrant aux chefs professionnels et aux amateurs passionnés de la région une occasion unique de découvrir les programmes renommés de l'École Ducasse, apportant ainsi une formation culinaire de classe mondiale au centre culturel vibrant d'Abu Dhabi.

La portée internationale de l'École Ducasse est également renforcée par des partenariats stratégiques avec des institutions renommées telles que Gato Dumas en Amérique latine et USIL au Pérou. Ces collaborations garantissent que la philosophie d'excellence culinaire de l'institution continue d'inspirer les étudiants du monde entier, contribuant à façonner l'avenir mondial de la gastronomie.

### **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. En octobre 2023, École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (World's Best Culinary Training Institution).*

*Pour plus d'informations : <https://www.ecoleducasse.com>*