



Des formations d'avant-garde au cœur des enjeux de la gastronomie durable et contemporaine – les nouveaux programmes professionnels 2024 d'École Ducasse

Paris, France – le 16 janvier 2024

Répondre aux besoins des professionnels

Conforme à la volonté d'être précurseurs, École Ducasse et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP) lancent de nouveaux programmes professionnels destinés à transformer le paysage de la gastronomie en 2024. Ces programmes, qui se tiendront sur les sites d'École Ducasse - Paris Campus et de l'ENSP à Yssingeaux, sont conçus spécifiquement pour les chefs et les professionnels aspirants ou établis qui souhaitent reprendre un établissement ou continuer à développer leurs expertises et être à l'avant-garde des nouvelles tendances de la gastronomie et de la pâtisserie. Grâce à ces formations, les participants pourront non seulement concrétiser leurs projets, mais aussi bénéficier d'un accompagnement personnalisé pour atteindre l'excellence dans leur domaine.

Pour être en phase avec les enjeux et tendances actuelles de la gastronomie et des arts pâtisiers, École Ducasse fait appel pour ces formations à des chefs invités de renom ayant une vision engagée et durable de la cuisine et de la pâtisserie mais également aux derniers lauréats du prestigieux concours Meilleur Ouvrier de France, ainsi qu'aux champions du monde 2023 de leur spécialité respective. Cette approche permet de garantir une formation de pointe, ancrée dans des pratiques innovantes et d'excellence.

- Ces formations professionnelles débutent cette année de manière spectaculaire à l'ENSP avec le cours de sculpture sur glace, prévu du 5 au 7 février. Animé par Luc Debove, Meilleur Ouvrier de France Glacier, Champion du monde de Glace et directeur de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie
- Du 12 au 16 février : Glacétronomie, Technologie de la glace avec Stéphane Augé, MOF Glacier
- Le 22 mars, un atelier avec la chef étoilée Georgiana Viou autour de la cuisine inspirée entre la Méditerranée et le Bénin.
- Les 22-23 avril et 12-13 novembre sur le thème de la fermentation et de sa place dans la cuisine moderne
- Les 14-15 mai et 3-4 décembre : La Naturalité avec le chef étoilé Romain Meder
- Du 17 au 19 juin, afin d'évoquer la thématique de la nutrition en santé dans les établissements de soin.
- Les 20 et 21 juin pour une formation sur la biodiversité et l'alimentation durable dans l'assiette

- Du 19 au 21 février : entremets et Petits Gâteaux avec Florence Lesage, MOF Arts Sucrés 2023
- Du 8 au 10 avril : entremets au fil des saisons par Alexis Beaufiles, Champion du Monde des Arts Sucrés 2023
- Du 15 au 17 avril : Glaces gourmandes et saines avec David Alves, MOF Glacier 2023
- Du 10 au 12 juin : Pièces artistiques en chocolat par Alexis Beaufiles, MOF Pâtissier 2023

- Du 16 au 18 septembre : créer une pâtisserie saine et raisonnée avec Luc Baudin, Champion du monde de pâtisserie Milan 2023
- Du 28 au 30 octobre : Pain au levain et viennoiseries avec Antoine Paris, MOF Boulanger 2023

Avec près de 100 formations entièrement destinées aux professionnels sur l'année 2024, École Ducasse réaffirme sa volonté de prendre part à la gastronomie de demain, en formant les chefs qui vont accompagner ces nouvelles tendances de la gastronomie.

La totalité et le détail de ces formations sont à retrouver sur :

<https://www.ecoleducasse.com/professionnels>

-

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/>