

Luc Debove, nommé Directeur de L'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie

Chef Pâtissier Exécutif de l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie depuis 2019, fort d'un parcours exceptionnellement riche depuis 30 ans au sein de maisons étoilées et d'écoles, Luc Debove est Champion du Monde de Glace et Meilleur Ouvrier de France Glacier.

Luc Debove vient d'être nommé Directeur de l'École Ducasse – École Nationale Supérieure de Pâtisserie (E.N.S.P.), école de référence et de réputation mondiale dans les arts de la pâtisserie et dans les arts glacés située à Yssingaux. Il succède à Josiane Mathias qui a dirigé l'institution pendant près de 36 ans.

Chef Pâtissier Exécutif de l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie depuis 2019, fort d'un parcours exceptionnellement riche depuis 30 ans au sein de maisons étoilées et d'écoles, Luc Debove est Champion du Monde de Glace et Meilleur Ouvrier de France Glacier.

Une variété d'expériences qui lui ont permis d'acquérir des qualités rares et d'être aussi à l'aise en pâtisserie, glacierie, boulangerie, confiserie et chocolaterie, ainsi qu'en enseignement et transmission du savoir-faire qu'il a souhaité mettre au service de l'École Ducasse – École Nationale Supérieure de Pâtisserie. Son savoir-faire et sa passion de la transmission seront deux précieux atouts pour le développement de l'E.N.S.P. en France et à l'international.