ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

TROIS CHEFS FORMATEURS DE L'ENSP

S'ILLUSTRENT LORS DE CONCOURS NATIONAUX
ET PROFESSIONNELS DE RÉFÉRENCE

L'**École Nationale Supérieure de Pâtisserie**, campus de référence des arts sucrés d'**École Ducasse**, est fière d'annoncer les remarquables performances de trois de ses chefs formateurs, qui se sont illustrés lors de concours prestigieux réunissant des professionnels reconnus des métiers du chocolat, de la glace et de la pâtisserie.

TROIS CHEFS, TROIS DISTINCTIONS

Trois chefs formateurs de l'**École Nationale Supérieure de Pâtisserie** ont su se démarquer auprès des membres de chaque jury, et ont décroché les récompenses suivantes :

- **Thibaut Boulleret**, **1ère place** au **Trophée Stéphane Glacier** lors du Salon du Chocolat à Vannes. Sur le thème "Bandes Dessinées", le chef formateur a réalisé une sculpture en sucre lors d'une épreuve de 8h30 illustrant le processus créatif des artistes et l'expression du cheminement de leur inspiration.
- **Allan Cartignies**, **1ère place** au **Championnat de France de Sculpture sur Glace Senior**. Sur le thème "Bandes Dessinées", le chef formateur a réalisé une sculpture sur glace en 3h représentant le célèbre Marsupilami, personnage fictif de l'univers éponyme.
- **Yvan Giudicelli**, **2ème place** au **Concours Relais Desserts Charles Proust**. Sur le thème "L'avenir pousse entre nos mains, la beauté d'un monde à préserver", le chef formateur a réalisé une pièce artistique en chocolat et sucre pour interroger l'héritage incertain qu'une génération transmet à celle qui lui succède, dans un avenir fragile. Elle devait

également faire office de présentoir pour trois petits gâteaux réalisés par ses soins.







L'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE AU SERVICE DE LA TRANSMISSION

Au-delà des récompenses individuelles, ces résultats illustrent la richesse des compétences réunies au sein de l'**École Nationale Supérieure de Pâtisserie** et la volonté d'**École Ducasse** de maintenir un lien étroit avec les exigences et les évolutions des métiers de la pâtisserie.

En participant à des concours de haut niveau, les chefs formateurs continuent de confronter leur savoir-faire aux meilleurs professionnels, d'explorer de nouvelles techniques et de repousser les limites de leur créativité.

Cette dynamique nourrit directement leur mission pédagogique : transmettre aux apprenants des compétences solides, des gestes précis, une culture de l'excellence et une véritable passion pour leur métier.

"Nous sommes particulièrement fiers des distinctions obtenues par nos trois chefs formateurs. Ces récompenses témoignent de leur talent, de leur engagement et de leur exigence. Elles illustrent également notre conviction : la qualité de la formation passe avant tout par la passion et l'expertise de celles et ceux qui la transmettent" souligne Luc Debove, Directeur de l'**École Nationale Supérieure de Pâtisserie**.

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 c'est 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 la passion du goût avec les professionnels aguerris comme les amateurs passionnés, adultes en reconversion ou étudiants. Le large portefeuille de programmes ambitionne de répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour experts ou amateurs à des formations intensives de deux à neuf mois, jusqu'au Bachelor post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie.
École Ducasse est une institution membre de Sommet Education, leader mondial de l'enseignement et de la formation dans les domaines de l'hôtellerie, du luxe et des arts culinaires. École Ducasse a été nommée Meilleure institution

de formation culinaire au monde (World’s Best Culinary Training Institution) en 2023, 2024 et 2025.