

École Ducasse récompensée en tant que *World's Best Culinary Institution*

17 octobre 2023 : L'École Ducasse est heureuse d'annoncer que son campus emblématique, Paris Campus, a été élu *World's Best Culinary Training Institution 2023* et *Europe's Best Culinary Training Institution 2023* par les *World Culinary Awards*. Décerné par des professionnels de la gastronomie, des médias et des consommateurs du monde entier, ce prix souligne l'engagement d'École Ducasse pour une philosophie culinaire innovante, éco-responsable et avant-gardiste, tout en reconnaissant le lieu unique qu'est Paris Campus pour la formation aux arts culinaires dans le monde.

Compétition sœur des *World Travel Awards* (qui reconnaissent l'excellence dans le domaine du voyage et du tourisme et fêtent actuellement leur 30ème anniversaire), les *World Culinary Awards*, dont il s'agit de la 4ème édition, récompensent chaque année des réalisations exceptionnelles dans diverses catégories, notamment dans l'enseignement des arts culinaires, les restaurants, les chefs, etc. Cette année, École Ducasse a obtenu les deux titres prestigieux de *World's Best Culinary Training Institution 2023* et *Europe's Best Culinary Training Institution 2023*.

Ces récompenses témoignent de la quête d'excellence d'École Ducasse Paris Campus dans l'enseignement des arts culinaires et pâtisseries. École Ducasse a été fondée en 1999 par Alain Ducasse, chef le plus influent et le plus étoilé au monde avec 34 restaurants et 20 étoiles Michelin. École Ducasse comprend aujourd'hui 3 écoles en France : Paris Studio au cœur de Paris, Paris Campus aux portes de la capitale française, et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP) à Yssingeaux, en Haute-Loire. École Ducasse a également développé un réseau d'écoles dans le monde, notamment en Thaïlande, en Inde et aux Philippines. Ce réseau mondial accueille chaque année plus de 3 000 étudiants aux profils très variés, des jeunes étudiants aux professionnels en passant par les passionnés de gastronomie, qui partagent tous une même passion : le goût et la gastronomie. Aujourd'hui, l'institution est à la pointe de l'enseignement des arts culinaires et de la pâtisserie, proposant des cours dispensés par des professionnels de renom : des Meilleurs Ouvriers de France aux champions du monde, en passant par de nombreux experts et artisans.

La prestigieuse institution vient également d'annoncer son expansion aux Émirats arabes unis avec l'établissement d'École Ducasse Abu Dhabi Studio. Ce dernier offrira d'ici la fin de l'année une opportunité unique aux aspirants chefs et aux passionnés de cuisine d'accéder à un enseignement culinaire avant-gardiste et unique dans la région.

Elise Masurel, directrice générale d'École Ducasse, s'est enthousiasmée à l'annonce de ces prix : « *Un chef joue aujourd'hui de multiples rôles, autant culturels que sociaux. Cette reconnaissance souligne notre vision contemporaine des chefs qui sont non seulement des experts techniques mais aussi des managers, entrepreneurs, citoyens du monde et, surtout des acteurs majeurs dans le domaine de l'éco-responsabilité. Ce prix reconnaît ainsi notre engagement à façonner l'avenir 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 dédiées à la transmission d'un savoir-faire français unique d'excellence en cuisine et en 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 avec Manila Campus aux Philippines, Gurugram Campus en Inde et Nai Lert Bangkok Studio en Thaïlande. 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, quatre ou six mois, jusqu'au Bachelor post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie. École Ducasse est une institution membre du groupe Sommet Education, leader mondial de l'enseignement managérial spécialisé dans les métiers de l'hospitalité.

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