



École Ducasse: si amplia l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, meta indiscussa nel mondo dell'arte della pasticceria

Yssingeaux, Francia – 10 Giugno 2022 – L'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP), punto di riferimento di fama mondiale nell'arte della pasticceria, situata a Yssingeaux nel dipartimento francese dell'Alta Loira, ha inaugurato oggi l'inizio dei lavori di ampliamento alla presenza di **Alain Ducasse, fondatore dell'École Ducasse**, Benoît-Etienne Domenget, CEO di Sommet Education, Laurent Wauquiez, presidente della Regione Alvernia-Rodano-Alpi, e Pierre Liogier, sindaco di Yssingeaux. Al centro di un progetto immobiliare il cui completamento è previsto per settembre 2023 e gestito dagli sviluppatori di Atrium in collaborazione con Alliade Habitat per l'area riservata agli alloggi, l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie beneficerà di un ampliamento di 2.300 m², che comprenderà nuovi laboratori e alloggi per gli studenti, i quali andranno ad aggiungersi allo storico castello che ospita la prestigiosa scuola.

Fondata nel 1984 e rilevata nel 2007 da Alain Ducasse e Yves Thuriès, negli ultimi 40 anni l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie si è indiscutibilmente affermata come la scuola di eccellenza e di riferimento nel mondo delle arti dolciarie per quanto riguarda la formazione in pasticceria, con corsi dedicati al cioccolato, alla confetteria, alla gelateria e alla panificazione.

Con i suoi 17 pasticceri e 25 insegnanti per i corsi accademici, la scuola forma 1.500 studenti di 60 nazionalità diverse durante tutto l'anno.

L'ampio portfolio di programmi soddisfa tutte le esigenze di formazione nel settore: corsi post-diploma come il corso di laurea triennale in Pasticceria Francese (*French Pastry Arts*), oppure i programmi CAP, ovvero dei corsi intensivi dedicati a coloro che desiderano riqualificarsi professionalmente, come il programma di due mesi *Essentials of French Pastry Arts* o il Diploma di otto mesi in Pasticceria Francese (*French Pastry Arts Diploma*).

Oltre a questi programmi, viene offerto un catalogo di 68 corsi di formazione professionale tenuti in loco da premiati *Meilleur Ouvrier de France*, campioni del mondo e noti esperti. I grandi nomi della pasticceria francese e internazionale si sono formati qui e tornano per affinare le loro tecniche.

Il progetto risponde all'esigenza dell'ENSP di espandersi a causa della domanda esponenziale di formazione in pasticceria, la quale ha subito un'accelerazione negli ultimi anni.

Con tre nuove aule, quattro laboratori e la creazione di 36 alloggi per gli studenti, l'ampliamento dell'ENSP consentirà all'École Ducasse di ospitare un maggior numero di studenti francesi e internazionali e di rispondere alle crescenti richieste di formazione professionale.

Elise Masurel, Director dell'École Ducasse, è entusiasta di questo nuovo importante sviluppo all'interno della rete dell'istituto: *"Dopo l'apertura del Campus alle porte di Parigi nel 2020, questo nuovo progetto ci permette di radicare ancora di più l'eccellenza delle nostre scuole sul territorio francese, parallelamente al suo sviluppo internazionale."*

Luc Debove, Director and Executive Chef dell'ENSP, World Ice Cream Champion e Meilleur Ouvrier de France Glacier, vincitore dell'Ordre National du Mérite Agricole, e project leader, ha dichiarato: *"Questo ampliamento è il risultato di un meraviglioso progetto di gruppo sostenuto da Laurent Wauquiez, Presidente della Regione, Isabelle Valentin, membro del Parlamento dell'Alta Loira, e dal nostro sindaco di Yssingeaux, oltre che dalle aziende private Atrium e Alliade. Non solo l'ENSP sta diventando la più grande scuola francese dedicata alle Arti della Pasticceria, anche Yssingeaux e l'intera regione stanno diventando un centro strategico nel mondo della pasticceria"*.

About École Ducasse

École Ducasse è una rete di scuole fondata nel 1999 dallo chef pluristellato Alain Ducasse, dedicata alla trasmissione dell'esclusiva expertise francese nelle arti culinarie e pasticciare.

École Ducasse comprende oggi 3 scuole in Francia - Paris Studio, Paris Campus ed École Nationale Supérieure de Pâtisserie - e scuole internazionali nelle Filippine, Brasile, Thailandia e India. Tutte sono accomunate dal desiderio di condividere la passione per la gastronomia con professionisti esperti, appassionati di cucina, adulti che si vogliono riqualificare e studenti. L'offerta formativa di École Ducasse mira a soddisfare le esigenze di tutti: da corsi brevi per esperti e appassionati di cucina, a programmi intensivi di 2, 4 o 6 mesi, a corsi triennali post diploma di maturità in arti culinarie e pasticciare. École Ducasse fa parte di Sommet Education, importante network di formazione specializzato nel settore hospitality e delle arti culinarie.

École Ducasse fa parte di Sommet Education, leader mondiale nella formazione nel settore dell'ospitalità.

Per maggiori informazioni: <https://www.ecoleducasse.com/en>

CONTATTI UFFICIO STAMPA - PR & GO UP COMMUNICATION PARTNERS

Francesca Corneo – Mobile + 39 345 11 79 435 – francesca.corneo@prgoup.it

Marialuisa Scatena – Mobile + 39 340 56 74 473 – marialuisa.scatena@prgoup