

École Ducasse riconosciuta come “World’s Best Culinary Institution”

17 ottobre 2023 - École Ducasse è entusiasta di annunciare che il suo iconico campus, **il Paris Campus**, è stato premiato come **World’s Best Culinary Institution 2023 e Europe’s Best Culinary Training Institution 2023 ai World Culinary Awards**. Votato da professionisti del settore culinario, media e consumatori di tutto il mondo, questo riconoscimento premia l’impegno di École Ducasse verso l’eccellenza e gli standard di formazione unici offerti dal Paris Campus.

Concorso gemello dei World Travel Awards (istituiti per riconoscere l’eccellenza nei viaggi e nel turismo e che attualmente celebrano il loro 30° anniversario), i **World Culinary Awards, giunti alla loro quarta edizione, sono una piattaforma riconosciuta a livello mondiale che celebra l’eccellenza nell’industria culinaria**. Questi riconoscimenti premiano diverse categorie, tra cui l’istruzione culinaria, i ristoranti, gli chef e altro ancora. Quest’anno, École Ducasse si è guadagnata i due prestigiosi titoli di *“World’s Best Culinary Institution 2023”* e *“Europe’s Best Culinary Training Institution 2023”*.

Questi riconoscimenti confermano la dedizione di École Ducasse Paris Campus alla formazione culinaria e la sua incessante ricerca della perfezione nel settore gastronomico. École Ducasse è stata fondata nel 1999 da Alain Ducasse, lo chef più influente e decorato del mondo il quale vanta 34 ristoranti e 20 stelle Michelin.

Oggi École Ducasse comprende **tre scuole in Francia**: Paris Studio nel cuore di Parigi, Paris Campus vicino alla capitale francese e l’École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP) a Yssingeaux, nell’Alta Loira. École Ducasse ha anche sviluppato un network di scuole in tutto il mondo: in Thailandia, in India e nelle Filippine.

Ogni anno, questa rete mondiale di scuole accoglie più di 3.000 studenti con profili diversi, da giovani studenti a professionisti e appassionati di cucina, tutti accomunati da un’unica passione: il gusto e la gastronomia. Oggi l’istituto è all’avanguardia nell’educazione alle arti culinarie e alla pasticceria, offrendo corsi tenuti da professionisti rinomati: dai Meilleurs Ouvriers de France (Migliori Artigiani) ai Campioni del Mondo, esperti e famosi pasticceri.

Il rinomato istituto ha inoltre recentemente annunciato l’espansione della sua presenza negli Emirati Arabi Uniti con il lancio dell’École Ducasse Abu Dhabi Studio, un’iniziativa pionieristica nell’area. École Ducasse Abu Dhabi Studio offrirà entro la fine dell’anno un’opportunità unica agli aspiranti chef e agli appassionati di cucina di accedere a una formazione culinaria unica e all’avanguardia nella regione.

Elise Masurel, General Director di École Ducasse, afferma: *“Lo chef di oggi svolge molteplici ruoli, assumendo la responsabilità di creare piatti per i nostri contemporanei e impegnandosi con le correnti culturali e sociali del tempo. Questo riconoscimento conferma la nostra vision degli chef contemporanei: essere formati come esperti, manager, imprenditori, cittadini globali e, soprattutto, attori principali nel panorama dell’eco-responsabilità. Riconosce la nostra dedizione a plasmare il futuro della gastronomia”*.

About École Ducasse

L'École Ducasse è un network di scuole fondato nel 1999 dallo chef pluristellato Alain Ducasse, dedicato alla trasmissione dell'eccezionale competenza ed eccellenza francese nelle arti culinarie e della pasticceria.

École Ducasse gestisce tre scuole in Francia - Paris Studio, Paris Campus e École Nationale Supérieure de Pâtisserie - e scuole internazionali - Manila Campus nelle Filippine, Gurugram Campus in India e Nai Lert Bangkok Studio in Thailandia. Tutte sono accomunate dal desiderio di condividere la passione per la gastronomia con professionisti esperti, ma anche con appassionati di cucina, professionisti in carriera e studenti. Questo ampio portfolio di programmi mira a soddisfare tutte le esigenze di formazione: dai programmi brevi per esperti o appassionati di cucina ai programmi intensivi di due, quattro o sei mesi, ai programmi triennali per laureati e ai corsi di laurea in arti culinarie e pasticceria.

L'École Ducasse fa parte di Sommet Education, leader mondiale nell'educazione all'ospitalità.

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

CONTATTI UFFICIO STAMPA - PR & GO UP COMMUNICATION PARTNERS

Chiara Borghi – Mobile: +39 345 65 56 139 – chiara.borghi@prgoup.it

Susanna Sala – Mobile: + 39 345 11 79 435 – susanna.sala@prgoup.it

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