



**École Ducasse - *École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)*
diventa il più grande campus al mondo dedicato all'Arte Pasticcera**

Yssingeaux, Francia – 20 Settembre 2023 – *L'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)*, punto di riferimento mondiale nelle arti della pasticceria e della gelateria, situata a Yssingeaux nel dipartimento dell'Alta Loira in Francia, annuncia l'apertura del suo nuovo ampliamento, i cui lavori sono iniziati nel giugno 2022.

L'École Nationale Supérieure de Pâtisserie beneficia ora di ulteriori 2.300 m², tra cui nuovi laboratori e alloggi per gli studenti, che si aggiungono a quelli dello storico Château che ospita la prestigiosa scuola. Questi nuovi locali consentono all'ENSP di offrire ai suoi studenti uno spazio di apprendimento unico di 7.000 m².

Fondata nel 1984 e acquisita nel 2007 da Alain Ducasse e Yves Thuriès, negli ultimi 40 anni l'ENSP si è affermata come scuola di eccellenza nel mondo delle arti dolciarie per la formazione in pasticceria, cioccolateria, confetteria, gelateria e panificazione.

Con i suoi 17 maestri pasticceri e 25 professori accademici, la scuola forma ogni anno oltre 1.500 studenti di più di 60 nazionalità diverse.

L'ampia gamma di programmi soddisfa tutte le esigenze di formazione nel settore: dai corsi post-diploma come il corso triennale *Diplôme Supérieur des Arts Pâtissiers*, ai programmi di riqualificazione professionale come il *CAP Pâtissier* di otto mesi, il programma *French pastry Arts Essentials* di due mesi, e il corso *French pastry Arts Diploma* di un anno.

A questi programmi si aggiungono 68 corsi di formazione professionale della durata di due o tre giorni, tenuti da *Meilleurs Ouvriers de France* (migliori artigiani), campioni del mondo e noti esperti. I grandi nomi della pasticceria francese e internazionale si sono formati qui e tornano per perfezionare le loro tecniche. È stata questa crescente domanda di formazione in pasticceria a favorire il progetto di ampliamento.

Con tre nuove aule e quattro nuovi laboratori, oltre alla creazione di 36 appartamenti per gli studenti, l'ampliamento dell'ENSP consentirà all'École Ducasse di accogliere un maggior numero di studenti francesi e internazionali e di soddisfare la crescente domanda di formazione nei settori della pasticceria, della panificazione, del cioccolato, della pasticceria e della gelateria.

Elise Masurel, direttore generale dell'École Ducasse afferma: "*Siamo molto orgogliosi del risultato di questo progetto, che ci permette di radicare ancora di più l'eccellenza delle nostre scuole in Francia, parallelamente al nostro sviluppo internazionale*".

Comunicato stampa

Luc Debove, Direttore ed Executive Chef dell'ENSP, Campione del Mondo di Gelateria e Meilleur Ouvrier de France Glacier, vincitore dell'Ordre National du Mérite Agricole, e leader dell'attuale progetto, commenta: *"Questo ampliamento è il culmine di un grande progetto collettivo sostenuto da Laurent Wauquiez, Presidente della Regione Auvergne-Rhône-Alpes, Isabelle Valentin, Deputata per la Prima Circostrizione dell'Alta-Loira e Pierre Liogier, sindaco di Yssingeaux. Non è solo l'ENSP che sta diventando la più grande scuola al mondo dedicata alle arti dolciarie, ma Yssingeaux e l'intera regione che stanno diventando un polo strategico per la pasticceria a livello mondiale".*

--

About École Ducasse:

École Ducasse è un network di scuole fondato nel 1999 dal pluristellato chef 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 ed École Nationale Supérieure de Pâtisserie - e scuole internazionali - Manila Campus nelle Filippine, Gurugram Campus in India e Nai Lert Bangkok Studio in Thailandia. Tutti sono accomunati dal desiderio di condividere la passione per la gastronomia con professionisti esperti, ma anche con appassionati di gastronomia, professionisti in carriera e studenti. Questo ampio portafoglio 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