

École Ducasse: l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP) festeggia 40 anni di eccellenza e innovazione nell'arte della pasticceria

Yssingeaux, 25 giugno 2024 – 40 anni di ispirazione, creazione e trasmissione della conoscenza. Da 40 anni l'ENSP sta creando un pezzo di storia della pasticceria francese, onorando le tradizioni e abbracciando con coraggio l'innovazione.

Il 24 giugno, presso il campus di Yssingeaux, l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie ha celebrato 40 anni di eccellenza con una giornata eccezionale caratterizzata da un ricco programma che ha messo in luce il prestigioso passato e il promettente futuro di questo istituto.

La giornata è iniziata con i discorsi ufficiali di Alain Ducasse, Luc Debove, Direttore dell'ENSP, Meilleur Ouvrier de France e World Ice Cream Champion, Elise Masurel, General Director dell'École Ducasse e Evelyne Bayet, Vicesindaco di Yssingeaux.

E tra 40 anni? Quali sono le sfide e le prospettive della pasticceria?

Uno dei momenti più importanti di questa giornata celebrativa è stata la tavola rotonda dedicata alle principali sfide che ridefiniranno la pasticceria del futuro. Moderato da David Ordone, l'incontro ha riunito esperti di fama internazionale, tra cui il tri-stellato chef Alain Ducasse, Luc Debove, oltre a Claire Damon, chef vincitrice del Premio di Pasticceria Etica e Responsabilità Ambientale 2024, Fanny Le Duff, chef formatrice presso l'ENSP, e l'ex alunna Emiri Tsushima, che attualmente lavora con Anne-Sophie Pic.

I relatori hanno sottolineato l'importanza di offrire una pasticceria sostenibile che rispetti l'ambiente e la salute. Hanno inoltre discusso della carenza di talenti nel settore e dei cambiamenti necessari nella gestione e nella formazione per consentire agli chef di sviluppare competenze che vadano oltre gli aspetti puramente tecnici. Infine, hanno sottolineato la necessità di preparare i futuri professionisti a padroneggiare le innovazioni tecnologiche per continuare a eccellere nel loro mestiere. Questa affascinante discussione ha offerto spunti per i decenni a venire, dimostrando l'impegno dell'ENSP nel presentarsi come un istituto all'avanguardia nell'innovazione e nell'eccellenza.

Una visita guidata ha permesso agli ospiti di scoprire il più grande campus al mondo dedicato alla pasticceria. Questo ambiente unico, che unisce tradizione e modernità, riflette l'approccio educativo dell'ENSP: valorizzare le competenze artigianali e integrare le innovazioni tecnologiche.

Durante la celebrazione, Elise Masurel, General Director dell'École Ducasse, ha sottolineato l'importanza di questo anniversario per il futuro della scuola e dei suoi studenti: "Questi 40

anni celebrano l'arte di eccellere e innovare che ha definito il nostro istituto dal 1984. Siamo orgogliosi di vedere i nostri diplomati portare la pasticceria francese in tutto il mondo con un approccio sostenibile e rispettoso dell'ambiente, e ci impegniamo a continuare a preparare gli chef di domani alle sfide che dovranno affrontare."

Luc Debove, Direttore dell'ENSP, ha anche condiviso la sua visione del futuro dell'arte pasticceria: *"La tavola rotonda di oggi ha illustrato la nostra visione per i decenni a venire: una miscela armoniosa di tradizione e innovazione. Esplorando le potenzialità delle innovazioni umane e tecnologiche, ci assicuriamo che i nostri studenti diventino non solo maestri artigiani, ma anche manager pasticceri, imprenditori e cittadini pionieri dell'evoluzione delle arti pasticcere."*

Un istituto leggendario che forma i migliori talenti

Dalla sua creazione nel 1984, l'ENSP si è affermata come una scuola iconica nel mondo della pasticceria. Riconosciuta per la sua eccellenza, ha formato una comunità di esperti, tra cui Meilleurs Ouvriers de France (MOF), campioni del mondo, chef ed ex allievi di tutto il mondo. Questi rinomati professionisti hanno contribuito alla reputazione della scuola, rendendo l'ENSP il più grande campus dedicato alle arti dolciarie al mondo.

Festeggiando i suoi 40 anni, l'ENSP riafferma la sua posizione di leader mondiale nella formazione alle arti dolciarie. Questa giornata è stata l'occasione per celebrare i risultati raggiunti in passato, guardando al contempo con determinazione al futuro. Con una costante attenzione all'innovazione e all'eccellenza, l'ENSP continua a formare i talenti di domani, pronti a perpetuare la tradizione e ad abbracciare le sfide del loro tempo.

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 e studi internazionali nelle Filippine, in India, in Thailandia e negli Emirati Arabi Uniti. L'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 per chi vuole cambiare carriera, fino ai programmi universitari triennali e ai diplomi di laurea in arti culinarie e pasticceria. L'École Ducasse fa parte di Sommet Education, leader mondiale nella formazione nel settore dell'ospitalità. Nell'ottobre 2023, l'École Ducasse è stata insignita del titolo di migliore istituto di formazione culinaria del mondo.

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