

# Ouverture du Paris Campus de l'École Ducasse

Le groupe suisse Sommet Education et Ducasse Développement viennent d'ouvrir, à Paris, un espace unique de 5000 mètres carrés destiné aux arts culinaires. Le grand chef Jacques Maximin vient d'être nommé conseiller culinaire et chef en résidence.



Le nouveau campus de l'école Ducasse, à Paris.

Sommet Education, crée avec son partenaire Ducasse Développement, le nouveau site École Ducasse – Paris Campus, un lieu emblématique dédié à l’enseignement des arts culinaires et de la pâtisserie. Paris Campus est un espace unique de 5000m<sup>2</sup> dédié au goût, situé à Meudon-la-Forêt à 10 km du cœur de Paris. Le bâtiment de l’école ainsi que ses aménagements intérieurs et extérieurs ont été conçus sur-mesure par l’agence internationale Arte Charpentier Architectes, auteur notamment de l’Opéra de Shanghai avec le bailleur Covivio. La décoration du bar et du restaurant d’initiation a été confiée à l’agence Jouin Manku.

Le site comporte neuf laboratoires consacrés aux arts culinaires mais aussi à la pâtisserie, la boulangerie, la chocolaterie, la glacerie, sept salles de classe pour les cours académiques (finance, marketing, ressources humaine), une salle d’analyse sensorielle dédiée aux accords mets et vins ainsi qu’à la découverte de nouvelles saveurs, un centre de connaissance. Les cuisines bénéficieront des arbres fruitiers qui entourent l’école et des plantes aromatiques qui seront cultivées dans le jardin potager.

«Avec l’ouverture de Paris Campus, il s’agit de porter une mission essentielle qui est à mon sens l’une des plus belles missions du monde: préparer la relève et former des chefs citoyens. Cette mission consiste à leur transmettre le goût de l’excellence, le respect du produit et de la saisonnalité ainsi que la capacité de rebondir dans un contexte difficile avec l’obsession de se réinventer», souligne le chef Alain Ducasse.

L’école propose des programmes riches et variés tels que: les Bachelors des Arts Culinaires et de la Pâtisserie Française, qui s’adressent aux étudiants post-bac et qui les forment, en 3 ans, à devenir des chefs entrepreneurs au profil très complet. Ces Bachelors sont parrainés cette année par Jessica Préalpato, Cheffe pâtissière du Alain Ducasse au Plaza Athénée reconnue « Meilleur Chef Pâtissier du Monde » en 2019 selon le classement 50 Best, et Romain Maeder, Chef exécutif du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée; les programmes «Diplômes», qui permettent aux étudiants de se spécialiser pendant plusieurs mois, à l’issue d’un premier cursus culinaire ou pâtissier; les programmes «Essentiels», qui offrent des opportunités de reconversion aux personnes qui souhaitent se réorienter professionnellement et accéder au métier de chef. Organisés en petite cohorte pour une transmission personnalisée, les programmes enseignés en français et en anglais sont d’une durée allant de 2 mois à 3 ans. De la gestion d’un établissement, à la recherche de nouvelles tendances en passant par la pratique du geste nécessaire pour atteindre l’excellence, ces programmes allient à la fois cours académiques et cours d’arts pratiques.

«La philosophie d’Alain Ducasse infuse au quotidien notre vision pédagogique et la manière dont nous abordons la transmission culinaire et pâtissière», explique Elise Masurel, la directrice d’École Ducasse.

L’ouverture de Paris Campus prend lieu après la nomination d’une référence mondiale de la gastronomie, Jacques Maximin, dans la fonction de Conseiller culinaire et Chef en résidence. Les étudiants auront le privilège d’être associés aux dîners exclusifs du chef en résidence. «Ce nouveau lieu d’enseignement d’excellence s’inscrit parfaitement dans notre réseau international d’écoles prestigieuses et illustre la stratégie de développement dans laquelle nous nous inscrivons», déclare Benoît-Etienne Domenget, CEO de Sommet Education. (htr/aca)

Publiziert am Montag, 14. Dezember 2020