



CONCEPTEUR
DE GRANDES
CUISINES
DEPUIS 1988

Le Chef N° 308 – Décembre 2020

RENTRÉE DES CLASSES

L'École Ducasse – Paris Campus ouvre ses portes

L'École Ducasse – Paris Campus à Meudon a ouvert ses portes le 9 novembre dernier, dans le contexte particulier de reconfinement. Elle accueille déjà les élèves inscrits dans les différentes formations proposées : des Bachelors (3 ans) qui mêlent pratique et management en arts culinaires et en pâtisserie ; des formations professionnelles de 1 à 3 jours sur des produits, des techniques ou des tendances ; et des formations de reconversion à travers des programmes d'une durée de 1 à 9 mois. L'école compte déjà 220 inscrits pour cette première rentrée, qui a été repoussée en raison du contexte sanitaire et des retards de travaux dus au premier confinement. Elle a une capacité d'accueil comprise entre 300 et 400 étudiants.

Ce campus de 5 000 m² comprend 9 cuisines d'initiation, dont des laboratoires de pâtisserie et de boulangerie, une reliée au restaurant d'application qui sera ouvert au public et 7 salles de cours. Le bâtiment conçu par Arte Charpentier Architectes contient également des espaces de coworking, une bibliothèque, un café et une boutique. Les cuisines ont été conçues et aménagées par le bureau d'étude BEGC. Elles sont équipées presque exclusivement par Electrolux Professional. Jacques Maximin est conseiller culinaire et chef en résidence, Thomas Guichard (Ritz, Shangri-La, Four Seasons Georges V, Relais & Châteaux...) est chef de la formation et de la production et Guillaume Katola (Rech by Alain Ducasse à Hong Kong, Jules Verne à Paris...) chef des restaurants. Pour rappel, la marque École Ducasse a remplacé Ducasse Éducation avec l'entrée majoritaire de Sommet Éducation au capital de Ducasse Éducation en 2019. E.G.

