

### Arrivée d'École Ducasse en Thaïlande en partenariat avec Nai Lert Group

**Paris-Bangkok, le 30 mars, 2021** : Fort de l'appui de son actionnaire majoritaire Sommet Education, premier réseau international d'écoles spécialisé en management hôtelier et dans les arts culinaires, École Ducasse annonce la création d'un réseau d'écoles dédiées aux arts culinaires et pâtisseries en Thaïlande, en partenariat exclusif avec Nai Lert Group, groupe immobilier et hôtelier leader en Thaïlande.

Riche d'un patrimoine culinaire unique porté par un vivier de Chefs talentueux toujours en quête de perfection, mais également d'amateurs passionnés, la Thaïlande est la terre d'accueil idéale pour le développement de formations spécialisées dans les arts culinaires et pâtisseries.

#### Une transmission iconique

Nai Lert Group est un acteur emblématique thaïlandais dans le domaine de l'immobilier et de l'hôtellerie, propriétaire et gestionnaire d'hôtels, de centres d'affaires et de centres commerciaux et actif à la fois dans la culture et la formation ainsi que dans la restauration et les services. Son fondateur, Nai Lert, fut à la fois pionnier dans le développement de la capitale au début du XX<sup>ème</sup> siècle et le plus important investisseur fondateur de la Bangkok moderne. Ses descendants s'attachent aujourd'hui à préserver ses valeurs au sein du Groupe : le luxe associé à l'innovation et à l'esprit d'avant-garde.

De son côté, École Ducasse partage le savoir-faire d'Alain Ducasse, considéré comme l'un des chefs les plus brillants de sa génération et le seul à avoir obtenu 20 étoiles Michelin tout au long de sa carrière. Originaire des Landes, dans le sud-ouest de la France, Alain Ducasse est connu pour sa vision culinaire unique, son attention au détail et son attachement à la qualité et à la technique. Son désir de transmettre sa vision et son expérience sont au cœur de l'École Ducasse.

Nai Lert Group et École Ducasse mettent aujourd'hui en commun leur expertise de l'hospitalité, leur goût de l'excellence et leur attachement à la transmission, pour le plus grand plaisir des passionnés de gastronomie.

#### Ambassadeur du savoir-faire français

La renommée mondiale du Chef Alain Ducasse s'est notamment construite grâce à son insatiable curiosité et son exigence. L'enseignement d'École Ducasse porte ces mêmes principes en s'appuyant sur un corps enseignant d'exception : Meilleurs Ouvriers de France, champions du monde, chefs et pâtisseries de renom, les instructeurs d'École Ducasse réunissent un ensemble unique de savoir-faire.

## Communiqué de Presse

C'est ainsi que depuis sa création en 1999, École Ducasse s'est imposée comme une référence d'excellence en matière d'enseignement et de formation aux arts culinaires et pâtisseries, révélant certains des talents les plus renommés de la scène gastronomique mondiale.

Elise Masurel, Directrice Générale École Ducasse, déclare à l'occasion de la signature de cet accord : *« Nous nous réjouissons de cette alliance stratégique avec un partenaire aussi iconique et solide que Nai Lert Group, qui va permettre d'accélérer le développement d'École Ducasse en Thaïlande. Ce sont ces échanges culturels qui permettent à l'enseignement, à nos équipes et à la gastronomie de sans cesse se réinventer. »*

Pour sa part, la CEO de Nai Lert Group, Naphaporn "Lek" Bodiratnangkura, confirme : *« Le groupe Nai Lert vise toujours l'excellence en s'associant stratégiquement avec les meilleurs de chaque secteur. Nous sommes fiers de perpétuer l'héritage de Nai Lert, alors que nous nous lançons dans un nouveau projet afin d'offrir à la Thaïlande une formation culinaire et une expérience gastronomique exceptionnelles. Je suis en outre persuadée que les nouveaux centres de formation École Ducasse favoriseront l'émergence de nouveaux talents qui contribueront à la dynamique touristique du pays. »*

### **Un réseau de centres de formations culinaires École Ducasse en Thaïlande**

Le premier établissement de ce réseau sera développé sous l'enseigne « Studio » de l'institution qui trouve son origine dans l'établissement parisien de la marque ; École Ducasse - Paris Studio situé au cœur du 16<sup>ème</sup> arrondissement de la capitale.

Niché au cœur des jardins tropicaux centenaires du parc Nai Lert au centre de Bangkok, "École Ducasse - Nai Lert Bangkok studio", s'étendra sur près de 1 000 m<sup>2</sup> et ouvrira ses portes au premier semestre 2022. Il marquera également le début d'un déploiement plus large en Thaïlande qui verra l'expansion des Studios École Ducasse et d'autres campus dans les années à venir.

Les cours pratiques et académiques célébreront conjointement l'héritage de la gastronomie française et thaïlandaise, tout en faisant écho aux tendances de la gastronomie contemporaine et à la philosophie du Fondateur et Chef éponyme de l'institution.

Pour Benoît-Etienne Domenget, CEO de Sommet Education : *« Après l'ouverture de Paris Campus l'automne dernier, cette nouvelle étape de développement pour École Ducasse est la preuve de l'appétence toujours plus grande pour les formations d'excellence. Cette institution de référence répond parfaitement à la forte dynamique du secteur de la gastronomie en Thaïlande et plus largement dans la région. »*

Les futures écoles Ducasse en Thaïlande offriront des cursus autour des arts culinaires, pâtisseries et de la sommellerie, destinés à la fois aux professionnels, aux amateurs, aux jeunes diplômés et aux enfants.

## Communiqué de Presse

### A propos d'École Ducasse

École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le Chef multi-étoilé Alain Ducasse dédiées à la transmission d'un savoir-faire français unique d'excellence en cuisine et en pâtisserie.

École Ducasse, c'est 3 écoles en France : Paris Studio, Paris Campus et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie ; et 2 écoles à l'international (Philippines et Brésil) réunies autour d'une volonté de partager la passion du goût avec les professionnels aguerris comme les amateurs passionnés, adultes en reconversion ou étudiants. Le large portefeuille de programmes ambitionne ainsi de répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour experts ou amateurs à des formations intensives de 2, 4 ou 6 mois, jusqu'à des Bachelors post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie.

École Ducasse est un réseau d'écoles du groupe Sommet Education, acteur international majeur de la formation aux métiers de l'hospitalité et aux arts culinaires.

Pour plus d'informations : <https://www.ecoleducasse.com>

### À propos du Groupe Nai Lert

Portant le nom de son fondateur très respecté, l'un des premiers hommes d'affaires et philanthropes les plus visionnaires de Thaïlande, l'histoire du groupe Nai Lert Group débute en 1907. La société a opéré les premiers services de bateau et de bus de Thaïlande ainsi que sa première fabrique de glace. Aujourd'hui, le portefeuille d'activités du Nai Lert Group repose sur quatre piliers principaux : l'immobilier, l'hôtellerie, la culture et la formation.

La vision originelle de Nai Lert est aujourd'hui revisitée à travers Nai Lert Education, créée en 2020 en tant que plateforme académique de portée internationale et comporte deux composantes principales : Nai Lert Butler, qui se concentre sur les services et la formation haut de gamme, et un partenariat stratégique avec École Ducasse, prestigieuse école dédiée aux arts culinaires et pâtisseries. Fidèle à l'héritage de son fondateur, l'objectif premier de Nai Lert Education est d'accompagner et former les talents de demain.

### CONTACT PRESSE

Anouck Weiss | VP Communication  
[media@sommet-education.com](mailto:media@sommet-education.com)