

Christophe Raoux est nommé Chef Exécutif de l'École Ducasse à Paris



Christophe Raoux est nommé Chef Exécutif de l'École Ducasse - Paris Campus, école de référence et de réputation mondiale dans les arts culinaires. A compter du 1er Mars 2020, le Meilleur Ouvrier de France pilotera l'ensemble de l'activité d'enseignement des Arts Culinaires du Centre de Formation Alain Ducasse à Argenteuil, puis conduira cette activité au sein du tout nouveau Paris Campus qui ouvrira ses portes à Meudon en septembre 2020.

Après un CAP-BEP de cuisine, Christophe Raoux s'aguerrit dès le début de sa carrière à l'exigence de l'excellence au sein de restaurants étoilés dont l'Écritoire, le Pavillon Sévigné ou le Château de Divonne. En 1994, il intègre la brigade de Guy Legay à l'hôtel Ritz Paris, puis multiplie ses expériences dans des établissements de renom, tels que «Le Jamin» de Benoît Guichard et le restaurant de Gérard Besson.

Au sein du groupe Ducasse Paris depuis 2006

En 2006, il rejoint le groupe Ducasse Paris en tant que Chef Exécutif, formateur et consultant. Il participe aux ouvertures emblématiques des différents restaurants d'Alain Ducasse tels que le «**Jules Verne**» et le «**58**» de la Tour Eiffel ainsi que le «**Alain Ducasse at the Dorchester**» à Londres avant de prendre la responsabilité de Chef Exécutif et Directeur des cuisines de l'hôtel **InterContinental Paris Le Grand** en 2009. En 2016, il se voit confier les cuisines du **Peninsula à Paris** où il dirige une brigade de 120 chefs. Il veille notamment au standard de qualité élevé des points de vente multiples et des différents styles de restauration du palace, de la table gastronomique au service en chambre.

Christophe Raoux est sacré Meilleur Ouvrier de France en 2015. A travers des expériences professionnelles complétées de nombreux concours tout au long de sa carrière, Christophe Raoux a acquis des qualités précieuses dans les arts culinaires. Christophe a notamment appris l'art de respecter chaque ingrédient et de veiller à la perfection des cuissons. Il marie les saveurs en privilégiant une « cuisine de cuisiniers », fondée sur l'excellence des produits de saison sélectionnés par ses meilleurs producteurs.

Un savoir-faire qu'il met au service de l'Ecole Ducasse dans un souhait de transmission. Dans le cadre de ses fonctions de Chef Exécutif de l'Ecole Ducasse - Paris Campus, Christophe sera en charge de piloter l'ensemble de l'activité d'enseignement culinaire du site, en prenant également la direction des 2 restaurants du nouveau campus. A ce titre, il a pour responsabilité la création de la future équipe, notamment de chefs formateurs du campus qu'il encadrera, ainsi que la construction des nouveaux programmes.



À propos de Ecole Ducasse

Ecole 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'Ecole 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. Ecole Ducasse transmet les standards les plus élevés de ses métiers avec un corps professoral d'exception, des formations associant des compétences managériales et entrepreneuriales et l'apprentissage pratique pour une maîtrise parfaite des gestes.

Pour plus d'informations : info@ecole-ducasse.com

