



ENSP

ECOLE NATIONALE
SUPERIEURE DE PATISSERIE

YSSINGEAUX - FRANCE

ans

30 ans de passions & d'émotions

1984
2014



« Quelle continue à évoluer en maîtrisant
la philosophie qui a fait son succès. »



LE LANGAGE DE LA PASSION *Denis Bigot*

Créée en 1983, Hengel est constructeur d'équipements de surgélation, conservation et fermentation contrôlée pour la boulangerie-pâtisserie. Bien que fournissant des professionnels aux quatre coins du monde, il s'agit d'une société française qui développe et fabrique tous ses équipements exclusivement en France. Alliant modernité, respect de la tradition et du savoir-faire, elle est fière d'être l'un des partenaires de l'ENSP aussi bien pour son goût de l'excellence que pour la diversité culturelle de ses acteurs.

Denis Bigot, président de la société en témoigne : « L'ENSP est un des lieux de rencontre essentiels à mes yeux. Du fait de son retentissement à l'international, nous avons établi un partenariat avec l'École en l'aidant à équiper ses laboratoires. Récemment nous avons installé un surgélateur-conservateur dernière génération dans le laboratoire consacré à la Recherche et au Développement. Son directeur, Zakari Benkhadra, a une vision mondialiste. De ce fait, l'ENSP est une porte ouverte qui nous permet de communiquer avec des professionnels du monde entier et d'établir de réels contacts avec eux. L'école est à la fois une vitrine et un laboratoire d'essai pour nos équipements comme pour nos cellules de surgélation installées dernièrement. De plus, elle constitue un environnement idéal pour la mise en scène de notre matériel et donc pour la réalisation de photos qui participent à la diffusion de notre image. »

Pour ce chef d'entreprise qui a fondé une filiale au Japon et se déplace régulièrement dans une trentaine de pays chaque année, l'ENSP reste une source d'émerveillement. « Ce qui m'étonne toujours c'est de voir tous ces gens de nationalités différentes, ayant baigné dans des environnements variés, qui se retrouvent autour de la pâtisserie et, grâce elle, arrivent à se comprendre. Australiens, Coréens, Brésiliens, Chinois..., tous parlent le même langage, celui de la passion. C'est extraordinaire comme cela les rapproche. »

Au travers de contacts réguliers, Denis Bigot a noué une relation profonde avec l'ENSP, un lieu dont il apprécie l'ambiance. « L'environnement de la Haute-Loire est admirable. L'École est située dans un écrin de verdure, un lieu propice à la réflexion, qui respire la sérénité. Je ne suis pas certain que cela puisse être le cas ailleurs. Le niveau des compétences est hors du commun, on y retrouve la crème des crèmes. La quintessence de l'art pâtissier. »

En chef d'entreprise dont la sagesse s'est forgée au feu de la croissance, Denis Bigot souhaite à l'ENSP, pour ses 30 ans, de « trouver le bon modèle pour grandir tout en gardant, voire en renforçant ses fondamentaux. » Pour lui, « il y a un risque, dès que l'on élargit une communauté de personnes. Le modèle représenté par l'ENSP est extraordinaire par sa dynamique, son aura est unique. Je lui souhaite de continuer à évoluer en maîtrisant la philosophie qui a fait son succès. »

« Le niveau des compétences est hors du commun, on y retrouve la crème des crèmes. La quintessence de l'art pâtissier. »