

École Ducasse Paris Studio lance “Chefs en Herbe”, un programme immersif et ludique pour éveiller la passion de la cuisine et de la pâtisserie chez les adolescents

Paris, 31 mars 2026 – École Ducasse annonce le lancement de “Chefs en Herbe”, un nouveau programme destiné aux adolescents à partir de 12 ans, proposé au sein d’École Ducasse Paris Studio.

Pensé comme une première immersion dans l’univers de la gastronomie, ce format inédit invite les jeunes participants à vivre une véritable expérience culinaire, entre apprentissage, plaisir et découverte. À travers une approche ludique et participative, ils explorent les fondamentaux de la cuisine et de la pâtisserie tout en s’initiant aux valeurs essentielles du métier de chef : créativité, rigueur, curiosité et respect du produit.

La première session se tiendra du 6 au 8 mai 2026, de 15h à 17h, et le programme sera également proposé durant les vacances scolaires de l’été 2026.

Une expérience gourmande pour apprendre en s’amusant

Durant ces trois jours, les adolescents réalisent eux-mêmes des recettes emblématiques, pensées pour allier plaisir, accessibilité et équilibre nutritionnel. Du programme notamment :

- un Paris-Brest, pour découvrir les bases de la pâtisserie française
- une volaille des Landes, sucs de cuisson vinaigrés et légumes de saison, pour s’initier aux techniques culinaires et au travail du produit
- un bar aux agrumes et asperges, autour de la fraîcheur, de la saisonnalité et de l’équilibre des saveurs

Encadrés par des chefs, les participants apprennent à cuisiner simplement et sainement, tout en développant leur créativité et leur sens du goût dans un cadre bienveillant et stimulant.

Du-delà des techniques, “Chefs en Herbe” invite les participants à se familiariser avec les produits : manipuler des ingrédients de saison, apprendre à reconnaître leur fraîcheur et comprendre ce qui fait la qualité d’un produit, au cœur d’une cuisine simple et accessible. Les participants peuvent ainsi poser leurs questions, découvrir les coulisses du métier et se projeter dans cet univers.

Les parents sont également invités à la fin de l’atelier, pour partager ce moment et découvrir les réalisations de leurs enfants.

« Avec Chefs en Herbe, nous avons voulu créer une expérience à la fois pédagogique et profondément ludique, où les adolescents apprennent en faisant, en goûtant et en partageant. L'idée est de leur donner confiance, de stimuler leur curiosité et, pourquoi pas, de faire naître de véritables passions. » — Simone Bischoff, Directrice de l'École Ducasse Paris Studio

Un secteur dynamique et riche en opportunités

Dans un contexte où la gastronomie continue d'attirer une nouvelle génération en quête de sens et de créativité, les métiers du secteur offrent de nombreuses perspectives.

En France, la restauration représente plus d'un million d'emplois et près de 180 000 établissements, selon les données de l'UMIH et du ministère de l'Économie. Les besoins de recrutement constants témoignent du dynamisme et de l'attractivité de ces métiers.

Un écosystème pour accompagner les vocations

Grâce à l'écosystème d'École Ducasse, les participants bénéficient également d'un lien privilégié avec les équipes académiques d'École Ducasse Paris Campus, qui peuvent accompagner les jeunes souhaitant poursuivre leur découverte dans un cadre plus approfondi.

« Transmettre la passion de la cuisine est au cœur de notre mission. Avec ce programme, nous souhaitons permettre aux jeunes de découvrir très tôt la richesse de ces métiers, tout en leur donnant les clés pour comprendre le produit, la nutrition et les fondamentaux du savoir-faire. » — Karine Hyon Vintrou, Directrice générale d'École Ducasse

Avec "Chefs en Herbe", École Ducasse Paris Studio affirme sa volonté de rendre la gastronomie accessible, vivante et inspirante pour les nouvelles générations, en proposant une expérience immersive où apprentissage rime avec plaisir.

Pour en savoir plus et s'inscrire :

<https://www.paris-ecoleducasse-studio.com/fr/les-cours/immersion-ados---chefs-en-herbes-?session=19481>

-

À propos d'École Ducasse

École Ducasse est un réseau d'écoles fondé en 1999 par le chef multi-étoilé Alain Ducasse, dédié à la transmission d'un savoir-faire français et à l'excellence des arts culinaires et des arts de la pâtisserie.

École Ducasse c'est trois écoles en France – Paris Studio, Paris Campus et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie – ainsi que des écoles à l'international aux Philippines, en Inde, en Thaïlande et aux E.U.

Toutes sont 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

ÉCOLE DUCASSE

PARIS

STUDIO

programmes ambitieux de répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour experts ou amateurs à des formations intensives de deux à neuf mois, jusqu'au Bachelor post-bac de 3 ans en arts culinaires et en arts de la pâtisserie.

École Ducasse est une institution membre de Sommet Education, leader mondial de l'enseignement et de la formation dans les domaines de l'hôtellerie, du luxe et des arts culinaires. École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (*World's Best Culinary Training Institution*) en 2023, 2024 et 2025.