



ÉCOLE DUCASSE

— MASTER MORE THAN COOKING —

NOUVELLES EXPERTISES, NOUVELLES TENDANCES : ÉCOLE DUCASSE DÉVOILE SES FORMATIONS PROFESSIONNELLES DU SECOND SEMESTRE 2026

Paris, Mardi 26 juin 2026 – [École Ducasse](#), référence mondiale de la formation culinaire et pâtissière, dévoile les temps forts de son programme de Formations Professionnelles Continues pour le second semestre 2026, au sein d'[École Ducasse Paris Campus](#) et de l'[École Nationale Supérieure de Pâtisserie](#) (ENSP).

Pensées pour les professionnels souhaitant perfectionner leur technique, nourrir leur créativité ou faire évoluer leur identité culinaire, ces formations courtes associent excellence du geste, vision contemporaine de la gastronomie et transmission d'un savoir-faire d'exception, fidèle à la philosophie d'Alain Ducasse.

À École Ducasse Paris Campus : créativité culinaire, naturalité et identité gastronomique

Au sein du campus de Meudon, plusieurs modules mettront à l'honneur les grandes évolutions de la gastronomie contemporaine, autour du végétal, de la naturalité, du terroir, de la fermentation ou encore de la construction d'une identité culinaire forte, aux côtés de chefs reconnus pour leur univers, leur engagement et leur excellence technique.

Parmi les formations phares du second semestre :

- **La cuisine des restaurants étoilés** (21-23 septembre) : exploration des techniques, dressages et standards d'excellence à travers des recettes directement issues des restaurants étoilés du Chef Alain Ducasse.
- **Cuisine et fermentation** (5-6 octobre) : une immersion dans les techniques de fermentation et leur rôle dans le développement aromatique, la conservation et l'identité gustative des plats, devenues aujourd'hui un véritable terrain d'expression culinaire contemporaine.
- **S'inspirer de son terroir pour créer son identité culinaire – par Philippe Mille** (7-8 octobre) : Meilleur Ouvrier de France et chef du restaurant Arbane récemment récompensé d'une deuxième étoile au Guide Michelin, Philippe Mille partagera sa vision d'une cuisine profondément ancrée dans le terroir, où produits, mémoire gustative et identité régionale deviennent des leviers de création culinaire.



ÉCOLE DUCASSE

— MASTER MORE THAN COOKING —

- **L'ADN de la Naturalité** (12-13 octobre) : une immersion dans la philosophie de la naturalité chère à Alain Ducasse, qui place le produit, la saisonnalité et le respect du vivant au cœur de la création culinaire. À travers des recettes issues des restaurants 2 et 3 étoiles du Chef, cette formation explore une cuisine gastronomique contemporaine où précision technique et expression sincère du goût se rejoignent.
- **Gibier et volaille, garnitures de fruits et légumes – par Stéphane Duchiron** (3 novembre) : chef du restaurant étoilé Le Grand Contrôle à Versailles, Stéphane Duchiron proposera un travail autour des cuissons, des jus, des associations saisonnières et de la mise en valeur des produits d'automne dans une approche gastronomique raffinée.
- **Cuisine végétale** (4-5 novembre) : une immersion dans une cuisine centrée sur le végétal, mettant en avant techniques, créativité et valorisation des produits de saison, dans la continuité des nouvelles attentes autour d'une gastronomie plus durable et contemporaine.

Ces formations s'inscrivent dans la volonté d'École Ducasse d'accompagner les professionnels face aux nouvelles attentes du secteur : identité culinaire forte, cuisine durable, valorisation du produit et excellence opérationnelle.

À l'ENSP : technicité, créativité et nouvelles tendances des arts sucrés

À Yssingeaux, l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie — plus grand campus au monde entièrement dédié aux arts sucrés — poursuit son engagement auprès des professionnels avec une programmation centrée sur les grandes tendances de la pâtisserie, de la boulangerie et du dessert contemporain.

Animées par des Meilleurs Ouvriers de France, champions du monde et chefs pâtisseries reconnus, ces formations permettent aux professionnels d'accéder aux techniques, méthodes de travail et univers créatifs de figures majeures des arts sucrés contemporains.

Parmi les modules mis à l'honneur :

- **Desserts à l'assiette – avec Christophe Tuloup** (14-16 septembre) : travail autour des textures, températures, dressages et équilibres gustatifs propres aux desserts de restaurant contemporains.
- **Pains au levain et viennoiseries – avec Antoine Piquet, Meilleur Ouvrier de France** (28-30 septembre) : perfectionnement autour des fermentations naturelles, des pâtes levées et des nouvelles attentes en boulangerie artisanale.



ÉCOLE DUCASSE

— MASTER MORE THAN COOKING —

- **Bûches de Noël et entremets haute couture – avec Mickaël Bolaingue, chef pâtissier de la Maison Lahrer Paris et membre Relais Desserts International (12–14 octobre) :** créations pâtisseries raffinées autour des codes esthétiques et techniques des fêtes de fin d'année.
- **Bûches et mignardises de fin d'année sans gluten, sans sucre ajouté ou à indice glycémique bas – avec Sandrine Baumann-Hautin, lauréate du Prix Goût & Santé 2022 (2–4 novembre) :** une approche innovante de la pâtisserie festive, conciliant gourmandise, technicité et nouvelles attentes nutritionnelles.
- **Entremets et petits gâteaux – avec Florence Lesage, Championne du Monde des Arts Sucrés 2022 (23–25 novembre) :** une formation dédiée à des créations élégantes, modernes et visuellement impactantes, animée par la Championne du Monde des Arts Sucrés 2022.

Conçues et animées par des chefs, Meilleurs Ouvriers de France, champions du monde et experts reconnus, ces formations permettent aux professionnels d'acquérir des compétences directement applicables en entreprise, tout en s'inspirant des tendances et techniques qui façonnent les métiers de demain.

Un engagement constant au service des professionnels

À travers ces programmes courts et intensifs, École Ducasse confirme sa volonté d'accompagner les professionnels dans le développement de leurs compétences, leur créativité et leur capacité d'innovation, dans un secteur en constante évolution.

Inscriptions et renseignements :

École Ducasse Paris Campus : pariscampus@ecoleducasse.com

ENSP : admissionsfpc@ecoleducasse.com

Catalogue complet des Formations Professionnelles Continues :

<https://www.ecoleducasse.com/professionnels-au-catalogue>

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.A.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 programmes ambitionne 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.