

École Ducasse répond à la demande croissante pour une gastronomie plus végétale avec trois nouveaux programmes professionnels

De nouvelles formations intensives dédiées à la Naturalité et à la pâtisserie végétane répondent à l'évolution des attentes des chefs, des établissements et des consommateurs à travers le monde.

Paris, le 15 septembre 2026 – Alors que la gastronomie évolue vers des approches faisant davantage de place au végétal, plus responsables et centrées sur le produit, École Ducasse enrichit son offre de formations professionnelles avec trois nouveaux programmes intensifs qui seront lancés au printemps 2027.

Destinés aux professionnels de la cuisine et de la pâtisserie, aux entrepreneurs ainsi qu'aux personnes en reconversion professionnelle, ces nouveaux programmes répondent à certaines des transformations majeures qui redessinent actuellement le secteur :

- **Essentials of Naturalité**, dispensé en anglais à École Ducasse Paris Campus à partir du **9 avril 2027**
- **Vegan Pastry Essentials**, dispensé en anglais à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP) à partir du **19 avril 2027**
- **Les Essentiels de la Pâtisserie Végane**, dispensé en français à l'ENSP à partir du **18 mai 2027**

Ensemble, ces programmes renforcent l'engagement d'École Ducasse à transmettre aux professionnels les compétences techniques et la créativité nécessaires pour accompagner l'évolution de la gastronomie contemporaine, d'une cuisine plus végétale et responsable à la pâtisserie végétane.

Répondre à une transformation profonde de la gastronomie

Les attentes des consommateurs évoluent rapidement.

Dans les restaurants, les hôtels comme dans les établissements gastronomiques, les chefs sont de plus en plus amenés à imaginer des cartes qui donnent une place centrale au végétal, réduisent le gaspillage alimentaire, valorisent la saisonnalité et proposent des expériences culinaires plus équilibrées, sans compromis sur le goût ni la créativité.

Parallèlement, la pâtisserie végétale dépasse progressivement le marché de niche pour devenir un domaine d'expertise de plus en plus important pour les professionnels souhaitant répondre à de nouvelles attentes alimentaires, tout en maintenant le plus haut niveau d'exigence technique.

Loin de considérer ces évolutions comme des tendances passagères, École Ducasse les inscrit dans une transformation plus large de l'excellence culinaire, toujours profondément ancrée dans la maîtrise technique tout en faisant pleinement place à l'innovation.

Naturalité : la philosophie d'Alain Ducasse au cœur d'une nouvelle formation professionnelle

Le nouveau programme Essentials of Naturalité, proposé à Paris Campus, offre une immersion de quatre semaines entièrement consacrées à la philosophie culinaire d'Alain Ducasse.

Les participants explorent une approche faisant la part belle au végétal, centrée sur la saisonnalité, le respect du produit et l'optimisation des saveurs, tout en développant un large éventail de techniques professionnelles autour des légumes, légumineuses, céréales, graines et de la fermentation. Les produits d'origine animale sont utilisés de manière réfléchie, uniquement lorsqu'ils apportent une véritable valeur au plat. La Recherche & Développement fait partie intégrante du programme, qui aboutit à la création et à la réalisation d'un menu gastronomique complet faisant la part belle au végétal, dans des conditions de brigade.

« La Naturalité ne consiste pas à supprimer des ingrédients, mais à repenser la manière dont nous les considérons. Ces nouveaux programmes préparent les chefs à replacer le produit, la saisonnalité et la créativité au cœur de leur approche culinaire, en donnant aux légumes, aux céréales et aux légumineuses un rôle de premier plan, tout en utilisant les produits d'origine animale de manière plus réfléchie et mesurée. » — **Karine Hyon Vintrou, Directrice générale d'École Ducasse**

Pâtisserie végétane : maîtriser la technique sans compromis

À l'ENSP, le plus grand campus au monde entièrement dédié aux arts sucrés, École Ducasse lance deux versions de son nouveau programme intensif de quatre semaines Vegan Pastry Essentials, l'une en anglais et l'autre en français, afin de répondre à une demande internationale croissante.

Le programme couvre les grandes familles de la pâtisserie, notamment les tartes, entremets, viennoiseries, chocolat, confiseries et desserts à l'assiette. Il permet aux participants de maîtriser les techniques de substitution végétale tout en comprenant précisément les propriétés technologiques des ingrédients alternatifs. Au-delà des recettes, les participants développent leur capacité à concevoir une offre de pâtisserie professionnelle cohérente, répondant aux nouvelles attentes du marché sans compromis sur le goût, les textures ou l'esthétique.

« La pâtisserie végétale exige exactement le même niveau de précision que la pâtisserie traditionnelle, parfois même davantage. Comprendre les propriétés fonctionnelles des ingrédients, maîtriser les substitutions et préserver les équilibres deviennent aujourd'hui des compétences essentielles pour les professionnels de la pâtisserie partout dans le monde. » — **Luc Debove, Directeur de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France**

Une approche du végétal inscrite de longue date dans les enseignements d'École Ducasse

Ces nouveaux programmes ne constituent pas les premiers pas d'École Ducasse dans la cuisine et la pâtisserie végétales. Ils viennent au contraire approfondir une approche déjà intégrée à son offre pédagogique. Le végétal est notamment abordé au sein des programmes Essentials existants, avec le module *Naturalité: The Essentials* du programme *Culinary Arts Essentials* ou encore la pâtisserie végétane

au sein de *French Pastry Arts Essentials*, ainsi qu'à travers des formations professionnelles courtes telles que *Cuisine végétale*, *L'ADN de la Naturalité* ou *Cuisiner le vivant* de Nadia Sammut.

Le lancement d'*Essentials of Naturalité* et de *Vegan Pastry Essentials* s'inscrit ainsi dans la continuité naturelle de cet engagement, avec des programmes dédiés de quatre semaines permettant aux participants d'approfondir leur maîtrise technique et créative de la gastronomie végétale. Ils traduisent plus largement l'ambition d'École Ducasse : non seulement accompagner les évolutions de la cuisine et de la pâtisserie, mais aussi donner aux professionnels les compétences nécessaires pour contribuer à les façonner.

Informations et inscriptions

Les inscriptions sont désormais ouvertes pour les trois programmes qui débiteront au printemps 2027. Le détail des formations, les conditions d'admission et les modalités d'inscription sont disponibles ci-dessous :

- **Essentials of Naturalité** – Paris Campus, en anglais, à partir du 9 avril 2027 : [Découvrir le programme et s'inscrire](#)
- **Vegan Pastry Essentials** – ENSP, en anglais, à partir du 19 avril 2027 : [Découvrir le programme et s'inscrire](#)
- **Les Essentiels de la Pâtisserie Végane** – ENSP, en français, à partir du 18 mai 2027 : [Découvrir le programme et s'inscrire](#)

-

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 de l'excellence et du savoir-faire français dans les arts culinaires et de la pâtisserie.

École Ducasse compte trois établissements en France – Paris Studio, Paris Campus et l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie – ainsi que des écoles et studios à l'international, aux Philippines, en Inde, en Thaïlande et aux Émirats arabes unis.

Tous sont animés par une même volonté de transmettre la passion de la gastronomie. La diversité des programmes proposés permet de répondre à tous les besoins de formation : des formats courts destinés aux professionnels ou aux passionnés, aux programmes intensifs de deux à neuf mois pour les personnes en reconversion professionnelle, en passant par des cursus de trois ans et des Bachelors dédiés aux arts culinaires et à la pâtisserie.

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