ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

Gastronomie 2027 : École Ducasse dessine les contours d'une cuisine plus naturelle, responsable et tournée vers la santé

Du végétal à la médecine culinaire, en passant par la réduction du gaspillage et une pâtisserie moins sucrée, École Ducasse défend une vision de la gastronomie qui prend soin du produit, de l'environnement et de l'humain, sans jamais renoncer au plaisir.

Paris, 18 novembre 2026 – Et si l'avenir de la gastronomie se dessinait autour d'une ambition commune : prendre soin ? Soin des produits et des ressources naturelles, mais aussi de celles et ceux qui se retrouvent autour d'une table. À l'approche de 2027, École Ducasse identifie plusieurs évolutions qui transforment déjà les pratiques des chefs et les attentes des consommateurs. De la place grandissante du végétal à l'intégration des enjeux nutritionnels dans la haute gastronomie, ces transformations traduisent une même volonté : concilier excellence culinaire, plaisir et responsabilité.

Loin de considérer ces évolutions comme de simples tendances, École Ducasse les inscrit dans une réflexion engagée depuis plusieurs années, fidèle à la philosophie d'Alain Ducasse. Une approche qui repose sur la connaissance des produits, la maîtrise des techniques et la capacité à faire évoluer les pratiques. Pour l'école, il ne s'agit plus seulement de former les chefs aux exigences de leur métier, mais aussi d'explorer la contribution que la gastronomie peut apporter aux grands enjeux contemporains.

Prendre soin du produit : le végétal, la Naturalité et les fermentations au cœur de la création

La place croissante du végétal dans la gastronomie ne traduit pas uniquement une évolution des habitudes alimentaires. Elle témoigne d'une transformation de la manière dont les chefs envisagent leurs créations. Légumes, céréales, légumineuses et graines ne sont plus seulement des accompagnements ou des alternatives aux protéines animales : ils deviennent les éléments centraux d'une véritable expression gastronomique.

Cette évolution rejoint la philosophie de la Naturalité développée par Alain Ducasse, qui privilégie la saisonnalité, le respect du produit et la recherche de saveurs justes. Les produits d'origine animale n'en sont pas nécessairement exclus, mais utilisés de manière plus mesurée, lorsqu'ils apportent une réelle valeur à la préparation.

Les fermentations maîtrisées participent également à cette redécouverte des ingrédients. Lactofermentation, koji et autres procédés permettent d'explorer de nouvelles profondeurs aromatiques, de travailler l'acidité et l'umami, tout en ouvrant des possibilités de conservation et de valorisation des produits. Leur utilisation nécessite

cependant une maîtrise rigoureuse des processus de transformation et des règles de sécurité alimentaire.

En pâtisserie, le végétal ouvre lui aussi de nouvelles perspectives. Au-delà de la substitution du beurre, des œufs ou de la crème, il invite les professionnels à repenser les textures, les équilibres et les associations de saveurs, sans compromis sur la gourmandise.

« La Naturalité ne consiste pas à renoncer à la richesse de la gastronomie, mais à la réinventer autour du produit. Le végétal offre aujourd'hui un champ de création considérable, à condition de maîtriser les techniques qui permettent d'en révéler toute la complexité. C'est cette exigence que nous voulons transmettre : comprendre les ingrédients, explorer leurs possibilités et créer une cuisine où le goût reste toujours la priorité », explique **Julian Mercier, Chef exécutif d'École Ducasse**.

Cette approche trouve une traduction concrète dans les enseignements de l'école. Déjà présente au sein de ses programmes Essentials et de ses formations professionnelles courtes, elle sera approfondie dès le printemps 2027 à travers trois nouvelles sessions de formation intensive :

- **Essentials of Naturalité**, à École Ducasse Paris Campus, dès le 9 avril 2027 : quatre semaines pour approfondir la cuisine végétale gastronomique, les fermentations, la saisonnalité et la recherche culinaire, jusqu'à la conception d'un menu complet.
- **Vegan Pastry Essentials**, à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP), dès le 19 avril 2027 : une formation en anglais consacrée à la maîtrise des ingrédients végétaux et de leurs propriétés techniques dans les grandes familles de la pâtisserie.
- **Les Essentiels de la Pâtisserie Végane**, à l'ENSP, dès le 18 mai 2027 : la déclinaison francophone du programme, permettant aux professionnels de développer une offre végétale maîtrisée, des entremets aux viennoiseries et desserts à l'assiette.

Ces programmes s'inscrivent dans une offre de perfectionnement plus large via la proposition de formations professionnelles qui, en 2027, fait notamment intervenir **Nadia Sammut autour d'une cuisine végétale, libre et inclusive**, **Esteban Salazar sur les fermentations et les terroirs colombiens**, ou encore **Sébastien Vauxion sur l'univers végétal sucré**. Autant d'approches qui témoignent de la diversité des expressions possibles du végétal dans la gastronomie contemporaine.

Prendre soin des ressources : moins de gaspillage, plus de précision

Cette attention portée au produit s'accompagne d'une réflexion plus large sur l'utilisation des ressources. Selon le Programme des Nations unies pour l'environnement (PNUE), 1,05 milliard de tonnes de déchets alimentaires ont été générées dans le monde en 2022, dont 290 millions de tonnes dans les services de restauration.

Face à cet enjeu, la lutte contre le gaspillage devient une composante à part entière du savoir-faire culinaire. Valoriser les parures, exploiter davantage les différentes parties d'un ingrédient, ajuster les portions ou mieux anticiper les approvisionnements sont autant de pratiques qui permettent de conjuguer créativité et gestion responsable.

Cette logique accompagne également une évolution des cartes gastronomiques : des menus plus courts, plus saisonniers et davantage ancrés dans les productions locales. En privilégiant un nombre restreint de préparations, les chefs peuvent concentrer leur travail sur la qualité des produits, la précision des cuissons et la cohérence de l'expérience proposée.

La réflexion sur l'utilisation des ressources trouve également sa place dans la formation. À École Ducasse, l'approche de la Naturalité intègre notamment le travail sur la saisonnalité, la valorisation des ingrédients et la recherche culinaire. Le nouveau programme *Essentials of Naturalité* prévoit ainsi une phase de Recherche & Développement permettant aux participants d'expérimenter différentes techniques et de construire un menu gastronomique cohérent autour des produits végétaux.

Dans cette approche, la responsabilité n'est pas une contrainte extérieure à la création : elle devient un moteur d'exigence et d'inventivité.

Prendre soin du plaisir : vers une pâtisserie moins sucrée, mais toujours aussi gourmande

La recherche d'équilibre se manifeste également dans l'univers de la pâtisserie. La réduction du sucre constitue aujourd'hui un axe de réflexion important pour les professionnels, qui cherchent à proposer des créations plus légères en bouche, tout en préservant leur structure, leur texture et leur intensité aromatique.

L'enjeu ne consiste pas simplement à diminuer les quantités de sucre dans une recette. En pâtisserie, celui-ci joue plusieurs rôles techniques essentiels, notamment dans la conservation, la texture et la stabilité des préparations. Sa réduction exige donc de repenser les équilibres et de maîtriser les interactions entre les ingrédients.

Cette évolution accompagne une recherche plus large de lisibilité des saveurs : davantage de place au fruit, à l'acidité, à l'amertume et aux arômes naturels des matières

premières. Le sucre devient un ingrédient à utiliser avec précision plutôt qu'une saveur dominante.

Cette recherche de nouveaux équilibres se retrouve dans plusieurs formations professionnelles proposées en 2027. À l'ENSP, **Sandrine Baumann-Hautin abordera la pâtisserie santé estivale à travers des créations sans gluten et à indice glycémique bas**, tandis qu'à Paris Campus, **Luc Baudin explorera la pâtisserie fonctionnelle et nutritive**, en conciliant performance nutritionnelle et excellence gastronomique.

Les nouvelles technologies peuvent également accompagner cette recherche. L'intelligence artificielle, notamment, offre aux chefs et pâtissiers des possibilités supplémentaires pour explorer des idées, visualiser des dressages ou imaginer la structure de pièces artistiques et d'entremets avant leur réalisation. Son application concrète fait d'ailleurs l'objet d'une formation professionnelle à l'ENSP en 2027, animée par **Laurène Fayolle**, consacrée à **l'utilisation de l'IA dans l'activité quotidienne des pâtissiers**.

« L'intelligence artificielle ouvre de nouvelles possibilités dans la manière d'imaginer et de préparer une création pâtissière. Elle peut nous aider à visualiser une pièce, à explorer des associations de formes ou à affiner une intention artistique. Mais elle ne remplacera jamais la connaissance du produit, la précision du geste ou la sensibilité du pâtissier. Notre rôle est d'apprendre aux futurs professionnels à utiliser ces outils avec discernement, comme des accélérateurs de créativité et non comme des substituts au savoir-faire », souligne **Luc Debove, Directeur de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France**.

Loin de remplacer le travail du chef, ces outils viennent enrichir son processus créatif. La connaissance du produit, la maîtrise technique et l'expérience sensorielle demeurent les fondements de toute création gastronomique.

Prendre soin de l'humain : la cuisine santé, nouvelle frontière de la gastronomie

Si la Naturalité, la réduction du gaspillage et la recherche d'équilibre témoignent d'une gastronomie plus attentive à son environnement, une autre évolution pourrait profondément transformer son rôle dans les années à venir : le rapprochement entre cuisine, nutrition et santé.

L'alimentation occupe une place essentielle dans la prévention de nombreuses maladies chroniques. L'Organisation mondiale de la santé rappelle notamment qu'une alimentation équilibrée, riche en fruits, légumes, légumineuses et céréales complètes, contribue à réduire les risques de maladies non transmissibles.

Mais au-delà des recommandations nutritionnelles, une question se pose : comment mobiliser les savoir-faire de la haute gastronomie pour faire de l'alimentation un véritable levier de bien-être, de prévention et d'accompagnement, sans jamais sacrifier le plaisir de manger ?

C'est sur ce territoire qu'École Ducasse souhaite renforcer son engagement en 2027.

La cuisine santé ne se limite pas à la composition nutritionnelle des recettes. Elle implique une connaissance approfondie des ingrédients, de leurs propriétés et de leurs transformations, mais également une réflexion sur la manière dont les techniques culinaires peuvent répondre à des besoins alimentaires spécifiques.

Cette approche ouvre de nouvelles perspectives de collaboration entre chefs, médecins, chercheurs et professionnels de la nutrition. Elle rejoint notamment le développement de la médecine culinaire, qui vise à rapprocher les connaissances scientifiques sur l'alimentation de leur mise en pratique quotidienne.

Cette convergence entre gastronomie et santé trouve déjà une application concrète dans la programmation 2027 d'École Ducasse. **En collaboration avec UniLaSalle, Paris Campus proposera par exemple une formation dédiée à la nutrition en santé dans les établissements de soins**, abordant notamment l'adaptation des repas aux besoins des patients et des personnes âgées, la prévention de la dénutrition, les textures modifiées et les techniques permettant de préserver le plaisir de manger.

Depuis plusieurs années, des passerelles se construisent entre ces disciplines. École Ducasse souhaite aujourd'hui contribuer à leur donner une dimension plus concrète, en favorisant les échanges entre professionnels de santé et experts culinaires. L'école envisage notamment des rencontres associant conférences scientifiques et ateliers de cuisine, afin de permettre aux médecins de mieux traduire les recommandations nutritionnelles en conseils pratiques pour leurs patients.

L'ambition dépasse toutefois la seule prévention. La gastronomie peut également contribuer à améliorer l'expérience alimentaire de personnes confrontées à la maladie, au handicap ou à des contraintes nutritionnelles particulières. Le travail sur les textures modifiées, les saveurs et la présentation des plats représente notamment un champ dans lequel l'expertise culinaire peut compléter utilement l'accompagnement médical et diététique.

« En tant que vecteur d'influence et d'innovation sur l'alimentation au sens large, nous sommes convaincus que la Haute Gastronomie française a aujourd'hui un rôle beaucoup plus large à jouer dans notre société.

Depuis plus de dix ans, des passerelles se construisent entre cuisine, nutrition, recherche scientifique et santé. Nous sommes aujourd'hui à un tournant : ces passerelles se

traduisent peu à peu par des actions concrètes. C'est dans cette dynamique que s'inscrit notre ambition de faire d'École Ducasse un lieu où chefs, chefs en devenir, médecins et chercheurs se rencontrent pour imaginer et construire ensemble une gastronomie accessible au plus grand nombre. Une gastronomie au service de la prévention en santé, pouvant même trouver sa place dans l'acte de soin, auprès de publics pour lesquels le plaisir de manger semble avoir perdu sa place.

À École Ducasse, nous sommes convaincus que la Haute Gastronomie ne doit pas uniquement être réservée à quelques-uns : son savoir-faire et sa haute expertise doivent pouvoir bénéficier au plus grand nombre et rayonner là où on ne l'attend pas. », explique **William Groult, Directeur des Programmes, École Ducasse**.

Cette vision porte également une dimension inclusive. Rendre l'expérience gastronomique accessible à des personnes qui en sont habituellement éloignées, notamment celles en situation de polyhandicap et leurs familles, fait partie des pistes explorées par École Ducasse.

Il ne s'agit pas de faire de la gastronomie une discipline médicale, mais de reconnaître que les connaissances et les techniques des chefs peuvent contribuer, aux côtés des professionnels de santé, à améliorer le rapport à l'alimentation et la qualité de vie.

Une gastronomie qui élargit son champ d'action

De la valorisation du végétal à la cuisine santé, ces évolutions dessinent une transformation commune : celle d'une gastronomie qui ne se définit plus uniquement par la sophistication de ses créations, mais aussi par l'attention qu'elle porte aux produits, aux ressources et aux personnes.

Pour les professionnels, cette évolution suppose de nouvelles compétences et une ouverture croissante à d'autres disciplines. Pour les écoles, elle implique de faire évoluer les enseignements, de favoriser l'expérimentation et de créer des espaces de dialogue entre les métiers.

Fidèle à l'esprit précurseur d'Alain Ducasse, École Ducasse entend prendre part à cette transformation, en conjuguant transmission des savoir-faire, innovation et réflexion sur les nouveaux usages de la gastronomie.

En 2027, prendre soin pourrait ainsi devenir l'une des expressions les plus contemporaines de l'excellence gastronomique : prendre soin du produit, de l'environnement et, surtout, de celles et ceux pour qui l'on cuisine.

-

À propos d'École Ducasse

ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

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 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.