

Gastronomie 2026 : École Ducasse décrypte les grandes tendances qui façonneront la cuisine et la pâtisserie de demain

À l'aube d'une nouvelle année gastronomique, École Ducasse, élue *World's Best Culinary Training Institution* trois années consécutives, dévoile les grandes tendances qui marqueront 2026. Fidèle à la philosophie de son fondateur Alain Ducasse, l'institution observe une évolution profonde des pratiques culinaires, portée par une quête d'équilibre, de naturalité et de sens.

Trois dynamiques majeures s'imposent : les desserts désuqués, la cuisine végétale et l'approche « du jardin à l'assiette ».

1. Les desserts désuqués : vers un nouvel équilibre gustatif

Longtemps dominée par la recherche de gourmandise intense, la pâtisserie confirme en 2026 son évolution vers des créations moins sucrées, plus subtiles et centrées sur le goût intrinsèque des ingrédients.

En 2026, le dessert désuqué ne signifie pas privation, mais équilibre. Les chefs maîtrisent plus finement les sucres, jouent sur l'amertume, l'acidité et les textures afin de révéler la complexité aromatique des fruits, des céréales ou du chocolat. Cette approche répond à une double exigence : préserver la santé du consommateur tout en intensifiant l'expérience gustative. Le fruit, notamment, devient le cœur de la démarche, tant pour ses qualités nutritionnelles que pour sa richesse aromatique et esthétique. À cet égard, des chefs comme Cédric Grolet, alumni de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (École Ducasse), ont fait du fruit l'axe central de leur expression, à la fois gustative, créative et visuelle.

Du sein d'École Ducasse, cette évolution est pleinement intégrée à l'enseignement des arts sucrés, où la maîtrise technique s'accompagne d'une réflexion approfondie sur la composition nutritionnelle, la saisonnalité et la justesse gustative. À l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP), plus grand campus au monde dédié aux arts sucrés, des formations professionnelles telles que « *Bûches et mignardises de fin d'année sans gluten, sans sucre ajouté ou indice glycémique bas* » illustre cette volonté de conjuguer santé et plaisir. On peut retrouver également dans cette démarche « *Petits gâteaux, nouvelles tendances* », qui met l'accent sur la légèreté, l'équilibre des saveurs et une approche contemporaine du dessert. Ces modules traduisent une conviction forte : l'excellence pâtissière de demain sera aussi nutritionnellement consciente que gustativement irréprochable.

2. La cuisine végétale : créativité, technique et engagement

La cuisine végétale s'impose durablement comme un pilier de la gastronomie contemporaine. En 2026, elle ne se limite plus à une alternative : elle devient un territoire d'expression culinaire à part entière.

Loin de se limiter à une sélection d'ingrédients, cette approche repose sur des techniques spécifiques telles que la fermentation, les cuissons douces, les extractions végétales, le travail des jus et des bouillons concentrés ou encore la torréfaction des graines et céréales. Les chefs développent ainsi des méthodes précises pour sublimer le végétal, affiner les textures et renforcer la profondeur aromatique des plats. Cette évolution traduit une conscience accrue des enjeux environnementaux et sociétaux, mais aussi une formidable opportunité créative.

École Ducasse accompagne cette transformation en intégrant la cuisine végétale au cœur de ses programmes, formant les talents de demain à concevoir des cartes innovantes, responsables et économiquement viables. Du Paris Campus, des formations professionnelles continues telles que « *Cuisine végétale* » (mai et novembre 2026) permettent de travailler en profondeur légumes, céréales et légumineuses de saison, tandis que le programme « *Cuisiner le vivant : une cuisine végétale, libre et inclusive* » (avril 2026) explore une approche engagée, durable et respectueuse du vivant.

Comme le souligne Julian Mercier, Chef exécutif d'École Ducasse Paris Campus : « *La cuisine végétale n'est pas une alternative, c'est un champ d'expression à part entière. Elle exige autant de technicité, de précision et de créativité que la cuisine traditionnelle. Former les chefs à sublimer le végétal, c'est leur donner les clés d'une gastronomie contemporaine, responsable et profondément ancrée dans son époque.* »

3. Du jardin à l'assiette : reconnecter la gastronomie au vivant

La troisième tendance forte pour 2026 réside dans une approche plus intégrée de la production : du jardin à l'assiette.

Utilisation de plantes comestibles, herbes aromatiques fraîches, fleurs, micro-pousses et cultures locales deviennent des marqueurs d'identité culinaire. Les chefs développent des potagers, collaborent étroitement avec des producteurs et redécouvrent des variétés oubliées pour enrichir leur palette gustative.

Cette démarche, chère à Alain Ducasse, repose sur le respect du vivant, la saisonnalité et la traçabilité. Elle incarne une gastronomie consciente, où la technique se met au service de la nature et non l'inverse.

Pour Julian Mercier : « *Les tendances qui émergent pour 2026 ne sont pas de simples modes, elles révèlent une transformation profonde de notre métier :*

ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

une gastronomie plus consciente, plus créative et en phase avec les attentes sociétales et environnementales. Chez École Ducasse, nous plaçons ces évolutions au cœur de notre pédagogie afin de former des chefs capables d'inventer, d'adapter et d'inspirer. »

À travers ces tendances 2026, l'école réaffirme ainsi sa mission : transmettre un savoir-faire d'excellence tout en préparant les professionnels à construire une gastronomie plus responsable, plus végétale et plus équilibrée.

-

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 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.

CONTACT MEDIA