

Génération chef augmenté : le futur de la cuisine s'écrit maintenant

Par Luc Debove, Directeur de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP), MOF et Champion du Monde de Glace

La cuisine entre tradition et innovation

Depuis toujours, la gastronomie est un art en mouvement. Portée par l'intuition, la technique et la transmission, elle évolue au rythme de nos sociétés et de nos innovations. Aujourd'hui, et depuis quelques années maintenant, une révolution silencieuse est à l'œuvre : celle du numérique. Intelligence artificielle (IA), impression 3D, outils de design culinaire... autant de technologies qui, loin d'éloigner le chef de son essence, peuvent au contraire enrichir sa créativité. C'est là qu'intervient la notion de "chef augmenté" : un professionnel capable de faire dialoguer la main et la machine, l'instinct et la donnée.

Le chef augmenté : un nouvel artisan de l'ère numérique

L'intégration des technologies dans les cuisines professionnelles ne se limite plus aux fours connectés ou aux logiciels de gestion. Elle touche le cœur même du processus créatif. L'IA peut suggérer des associations d'ingrédients inédites ou modéliser l'impact sensoriel d'un plat. L'impression 3D alimentaire ouvre la voie à des préparations d'une précision graphique et structurelle inégalée. La réalité augmentée permet, quant à elle, de visualiser un plat avant même de le créer.

Ces technologies ne remplacent pas la main du chef, elles l'élargissent. Elles offrent de nouveaux terrains de jeu à l'expression culinaire, sans jamais nier l'importance de l'intention, de la culture ou de l'identité.

Former les chefs de demain à ces outils

C'est dans cette perspective que s'inscrivent les formations proposées par École Ducasse. Que ce soit sur nos campus parisiens, à l'ENSP ou au sein de notre réseau international, nous intégrons les technologies les plus avancées dans nos programmes, en lien direct avec les besoins de la profession.

Nos étudiants ne se contentent pas d'apprendre la théorie : ils expérimentent concrètement les outils qui façonnent la cuisine de demain. Par exemple, nos modules autour de l'intelligence artificielle appliquée à la restauration leur permettent d'explorer des cas pratiques tels que :

- l'optimisation des recettes selon les attentes nutritionnelles ou les préférences clients
- la gestion intelligente des stocks
- la création de menus assistés par IA, en fonction des tendances ou des contraintes techniques

Nous proposons également des ateliers sur l'impression 3D alimentaire, animés par nos chefs experts comme Fabio Giambrone et Jérémy Delteil, où les apprenants réalisent eux-mêmes des pièces artistiques comestibles alliant précision, esthétique et maîtrise des textures. Ces

technologies sont étudiées non pas comme des gadgets, mais comme des outils au service d'une vision culinaire.

Des projets autour du design culinaire, de la modélisation numérique ou encore de la réalité augmentée viennent compléter l'approche, permettant aux étudiants de concevoir des plats à forte valeur ajoutée expérientielle, en lien avec les attentes des convives d'aujourd'hui.

Une nouvelle responsabilité pédagogique

La révolution numérique dans les cuisines n'est pas une menace. Elle est une invitation. Une invitation à redéfinir le rôle du chef, non plus uniquement comme exécutant ou créateur, mais comme stratège, communicateur, innovateur. C'est pourquoi il est essentiel que les écoles s'emparent de cette mutation et préparent les talents à penser différemment.

Chez École Ducasse, nous croyons que la technologie n'a de valeur que lorsqu'elle sert le sens, le partage et l'excellence. C'est notre engagement pour former les chefs augmentés de demain : ceux qui maîtrisent aussi bien le geste que le code, et qui continueront de faire rayonner la gastronomie française dans un monde en perpétuel mouvement.

-

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 la pâtisserie.

École Ducasse gère 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 une passion pour la gastronomie et le large portefeuille de programmes vise à répondre à tous les besoins de formation : des programmes courts pour les experts ou amateurs à des formations intensives de deux, quatre ou six mois pour personnes en reconversion, jusqu'aux programmes de Bachelor en arts culinaires et en arts de pâtisserie.

École Ducasse est une institution membre de Sommet Education, leader mondial de l'enseignement managérial spécialisé dans les métiers de l'hospitalité. École Ducasse a été nommée Meilleure institution de formation culinaire au monde (*World's Best Culinary Training Institution*) en 2023 et 2024.

Pour plus d'informations : <https://www.ecoleducasse.com/en>