

LA SOURCE DÉPLOIE SON MODÈLE : LA CUISINE ENGAGÉE S’AFFRANCHIT DES MURS ET DES BARRIÈRES.



Après avoir formé 700 élèves sur ses campus de Paris et Toulouse, La Source brise les frontières physiques et sociales. En lançant son cursus digital, l'école rend sa vision d'une gastronomie durable accessible à tous, partout en France, alliant la flexibilité du numérique à la force du terrain.

PARIS, LE 19 MAI 2026 – La Source n'est pas une école de cuisine au sens classique. C'est un laboratoire de transmission qui, depuis 6 ans, prouve qu'apprendre à cuisiner est indissociable d'un engagement pour le vivant. Aujourd'hui, l'école change d'échelle et lève les freins géographiques et financiers pour diffuser sa vision d'une cuisine contemporaine : une gastronomie qui sublime le végétal, maîtrise la fermentation et place le sourcing éthique au centre de l'assiette. Via une plateforme à distance augmentée, La Source ouvre désormais ses méthodes — de l'anti-gaspi radical au management bienveillant — au plus grand nombre.

Cette formation digitale, c'est un nouveau moyen de transmettre autrement nos valeurs et notre vision de la gastronomie : plus inclusive et moins rigide que dans nos campus. Vous êtes libres d'avancer à votre rythme, vous pouvez vous tromper 1000

fois s'il le faut. Vous n'êtes jamais seul, mais pouvez avancer en toute autonomie. Et enfin vous pouvez même venir nous rencontrer dans nos Campus si l'envie (ou la nécessité) vous vient. Une formation vraiment faite pour vous. »

Alexandre Panza, cofondateur de La Source

L'expertise au service de la liberté de mouvement

Pour La Source, le savoir-faire n'a pas de frontière. L'école déploie aujourd'hui une infrastructure de transmission capable de porter 400 heures de pédagogie partout où se trouvent les talents :

- Une **immersion totale** : 200 modules (dont 150h de vidéos) animés par les chefs formateurs que les apprenants croisent sur les campus.
- Un **cursus à distance** complété par des sessions optionnelles en présentiel (révisions, examens blancs) pour valider la précision du geste en conditions réelles.
- **Au-delà du diplôme** : Si le programme suit le référentiel officiel du CAP, il injecte les piliers de La Source : cuisine végétale, sourcing éclairé, zéro déchet et management bienveillant.
- La **liberté de choisir** : Pour ceux qui privilégient l'expertise sur le titre administratif, La Source permet de suivre la formation sans passer le diplôme, s'affranchissant des contraintes de stage ou de modules spécifiques (comme la manipulation du veau).
- **Démocratisation réelle** : Une formation accessible à tous, sans prérequis, 100% finançable (CPF, France Travail), et soutenue par un fonds de dotation dédié à l'équipement des élèves.

Une infrastructure au service de l'éthique

L'accessibilité ne doit pas être synonyme de déconnexion.

En ligne ou sur les campus, chaque élève intègre une communauté vivante de 700 alumnis grâce à un système de parrainage inédit. Ce projet est porté par la promotion 2026 et le parrainage du chef Eloi Spinnler.



Vous n'achetez pas une formation digitale. Vous rentrez, avec nous, dans le mouvement des cuisiniers de demain. En ligne ou dans les campus, vous êtes La Source, vous savez pourquoi vous êtes là et nous, tous, on a aussi besoin de vous. Alors venez nous apporter vos convictions et vos valeurs. Parce que plus on sera, plus on pourra. »

Laurent Perlès, cofondateur de La Source

Cette formation digitale, c'est le concentré de ce que vivent les apprenants chaque jour dans nos campus. Nous allons au-delà du geste technique. Nous transmettons des valeurs essentielles de la cuisine d'aujourd'hui et de demain. Le respect du produit et de la terre. Le souci de nos impacts en matière de gaspillage alimentaire. Le plaisir de la découverte d'autres cultures culinaires. Le plaisir du partage et de la dégustation. »

Alexandre Panza, cofondateur de La Source

À propos de La Source :

Fondée en 2020, La Source est une école de gastronomie nouvelle génération qui forme les acteurs d'une restauration plus durable, humaine et créative. Présente à travers ses campus de Paris et Toulouse, elle défend une vision contemporaine de la cuisine où l'excellence technique se mêle au respect radical du vivant, de la saisonnalité et du produit brut. Au-delà de l'apprentissage des gestes, l'école infuse une culture de l'impact — du zéro déchet à la valorisation du végétal — et milite pour un management bienveillant loin des codes hiérarchiques traditionnels. En 2026, La Source franchit une nouvelle étape en déployant son modèle hybride pour rendre cette transformation accessible à tous, partout en France. Elle fédère aujourd'hui une communauté engagée de plus de 700 alumnis, unis par la volonté de devenir, chaque jour, la source du changement dans nos assiettes.

