

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Versailles, le 28 janvier 2026

LE CAMPUS VERSAILLES ET CY GASTRONOMIE HÔTELLERIE LANCENT LE PARCOURS “DE LA TERRE À LA TABLE” POUR UNE GASTRONOMIE DURABLE



*De la Terre à la Table, la 1ère licence professionnelle dédiée à la gastronomie durable, sur
l'ensemble de la filière, du producteur au consommateur*

Crédits photo : Caroline Dauger, Louis Ansel, Lucie Lemasle

Le Campus Versailles lance le parcours “De la Terre à la Table”, une première année de la licence Métiers des Arts Culinaires et Arts de la Table (MACAT) de CY Gastronomie dédiée la gastronomie durable. Destiné aux futurs artisans et professionnels engagés dans la transition alimentaire, ce parcours offre une approche globale et durable des métiers de l'alimentation, du producteur au consommateur.

16 étudiants sélectionnés pour une formation à la gastronomie durable



À compter de la rentrée de septembre 2026, le parcours « De la Terre à la Table » accueillera une première promotion de 16 étudiants, recrutés via Parcoursup parmi les bacheliers des filières générales ou technologiques.

Principalement dispensée au Campus Versailles, au sein de la Grande Écurie du Roi, la L1 “De la Terre à la Table” offrira une **formation spécifique au sein de la licence Métiers des Arts Culinaires et Arts de la Table**. Après cette année centrée sur l’alimentation durable, les étudiants pourront poursuivre en L2 et L3 MACAT, en bénéficiant de l’expertise pédagogique, des infrastructures et des réseaux professionnels conjoints des deux établissements.

Une première année immersive : de la ferme à l’assiette

Le parcours “De la Terre à la Table” **formera les futurs artisans et professionnels de la transition alimentaire en proposant une approche globale et durable de l’alimentation et de la gastronomie, du producteur au consommateur**. La formation s’articulera autour de cinq grands blocs d’enseignement : produire et cultiver, cuisiner et transformer, vendre et conseiller, comprendre les enjeux alimentaires contemporains et consommer responsable. Le développement durable constitue le fil rouge de la première année, permettant aux étudiants de **saisir de manière systémique les enjeux agricoles, environnementaux, culturels et économiques des métiers de l’alimentation**.

Plus de la moitié des enseignements seront pratiques, avec des chantiers-école, des mises en situation professionnelle, des immersions dans des fermes partenaires et un stage de 12 semaines offrant aux étudiants l’opportunité de consolider leurs compétences et de construire progressivement leur projet professionnel.

L’ouverture fin 2026 d’un **restaurant-école au sein du Campus Versailles**, dans un cadre d’exception face au Château, **viendra compléter ce dispositif**. Véritable terrain d’expérimentation en matière de cuisine durable, il permettra aux étudiants d’appliquer leurs savoir-faire en conditions réelles, dans un environnement patrimonial unique.

Inédite, cette formation universitaire innovante, professionnalisante et diplômante répond d’une part aux attentes d’un secteur en recherche de nouvelles compétences, et d’autre part aux aspirations d’étudiants sensibles aux enjeux d’une alimentation plus saine et durable.



Plus d'informations : <https://campusversailles.fr/projets/delaterrealatable/>

CONTACTS PRESSE

Mathilde QUINTELA - mathilde.quintela@campusversailles.fr - 07 83 60 50 32

Inès de GIACOMONI - idegiacomoni@madamemonsieur.agency - 06 85 81 84 64



À propos du Campus Versailles – patrimoine et artisanat d'excellence

Inauguré en 2021 au cœur de la Grande Écurie du château de Versailles, le Campus Versailles est un organisme et un tiers-lieu de formation, de pratique et d'échanges dédié aux métiers du patrimoine et des artisanats d'excellence. Association publique-privée co-fondée par le ministère de l'Éducation nationale, la région Île-de-France, l'Université CY Cergy Paris Université et le Château de Versailles, le Campus intervient sur 5 filières : métiers d'art, gastronomie, patrimoine bâti, horticulture et paysage, tourisme culturel.

Le Campus vise à favoriser l'insertion professionnelle des apprenants en développant des formations innovantes, en créant un espace de mutualisation et de partage entre entreprises, artisans et acteurs de la formation, afin de faire rayonner ces métiers et parcours d'avenir.

www.campusversailles.fr



À propos de CY Paris–Cergy Université

Fondée en 2020, CY Cergy Paris Université est un établissement public d'enseignement supérieur et de recherche, issu de la fusion de plusieurs institutions académiques. Membre de CY Alliance, l'université s'engage résolument dans la formation pluridisciplinaire, l'innovation pédagogique et l'ouverture internationale pour répondre aux enjeux. Contemporains. CY Gastronomie Hôtellerie propose une large gamme de formations adaptées aux besoins de chacun : formations en apprentissage de la licence au master, diplômes universitaires.

<https://cy-gastronomiehotellerie.cyu.fr/>