La Médecine culinaire atteint les plus hauts sommets de la gastronomie mondiale

Née à l'Université Laval, la discipline traverse l'Atlantique en 2027 : École Ducasse et l'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) accueilleront les premières *Journées francophones de Médecine culinaire* en Europe. L'annonce coïncide avec l'ouverture de la 3e édition québécoise, les 19 et 20 novembre à Québec.

QUÉBEC, le 19 novembre 2026 — La Médecine culinaire entre dans les temples de la gastronomie française.

Le 29 avril 2027, **École Ducasse**, fondée par Alain Ducasse, le chef vivant le plus étoilé de l'histoire du Guide Michelin, accueillera près de Paris la première ***Journée francophone de Médecine culinaire (JFMC)*** tenue hors du Québec. École Ducasse mobilisera son expertise pédagogique reconnue internationalement dans l'apprentissage du geste culinaire, ainsi que son réseau de chefs formateurs et d'experts, afin de faire dialoguer savoirs scientifiques, techniques culinaires et transmission des compétences. Cet engagement s'inscrit dans la volonté de l'école de faire dialoguer expertise culinaire, nutrition et santé, en créant des passerelles entre chefs, médecins et chercheurs autour d'une ambition commune : préserver le plaisir de manger et mettre les savoir-faire de la haute gastronomie française au service du plus grand nombre, y compris là où on ne l'attend pas.

Le 17 juin 2027, **l'Institut Lyfe, anciennement Institut Paul Bocuse**, accueillera à Lyon sa propre édition sur la base des résultats de son centre de recherche et d'innovation qui, depuis 2008, étudie comment les individus perçoivent, vivent et construisent leur expérience alimentaire. Le centre collabore notamment avec les équipes cliniques pour accompagner l'alimentation en situation d'obésité, de cancer, de troubles sensoriels ou neurodégénératifs.

Deux écoles, deux villes, une même conviction : l'alimentation est un acte de soin, et le geste culinaire en est l'instrument. Pour la première fois, une discipline médicale francophone née à la Faculté de médecine de l'Université Laval s'installe là où se forment les chefs les plus recherchés de la planète. Chaque édition a sa ville, sa date et son public ; chaque école y apporte son expertise.

L'annonce coïncide avec l'ouverture de la ***3e JFMC***, qui réunit les 19 et 20 novembre à l'École hôtelière de la Capitale, à Québec, 16 conférencières et conférenciers de trois pays, des chefs formateurs et de nombreux professionnels de la santé (médecins, dentistes, nutritionnistes et chercheurs).

Pourquoi la haute gastronomie ouvre ses cuisines à la médecine

La Médecine culinaire n'est ni un cours de nutrition ni un atelier de recettes. C'est une pédagogie capacitante, c'est-à-dire une formation par l'action, qui conjugue connaissances médicales et nutritionnelles et utilise l'art culinaire comme moyen d'intervention. On n'y apprend pas uniquement quoi manger : on y apprend le comment, et surtout, comment rendre les gens capables d'agir.

La discipline a été fondée par le Pr Michel Lucas, épidémiologiste spécialisé en nutrition et chef cuisinier, professeur titulaire à la Faculté de médecine de l'Université Laval et chercheur au CHU de Québec – Université Laval. En 2022, l'Université Laval devenait la première université francophone au monde à offrir une formation accréditée en Médecine culinaire aux futurs médecins.

> *« La pensée n'agit pas. C'est par et dans le geste que le changement s'opère. Les grandes écoles de cuisine l'ont compris depuis toujours : on ne forme pas un chef en lui faisant lire des recettes. Idem pour les médecins : personne n'apprend à suturer dans un amphithéâtre. On regarde, on fait, on transmet. L'alimentation se vit par les sens avant de se savoir : c'est une perception qui s'entraîne, pas seulement une information qu'on reçoit. Le clinicien qui offre une manière désirable de manger, plutôt qu'un argument à plaider, transmet plus qu'un savoir. Que l'École Ducasse et l'Institut Lyfe accueillent une discipline médicale, c'est reconnaître que soigner par l'alimentation passe par les mains, pas seulement par la prescription. Que les deux prochaines étapes soient à l'École Ducasse et à l'Institut Lyfe dit où nous plaçons la barre : au sommet. »*
>
> — Pr Michel Lucas, fondateur de la Médecine culinaire

Le rapprochement n'est pas fortuit. William Groult, directeur des programmes et de la formation École Ducasse, et Agnès Giboreau, directrice du Centre de recherche de l'Institut Lyfe, ont tous deux pris la parole aux JFMC de Québec. Les éditions européennes prolongent une collaboration déjà engagée entre facultés de médecine et écoles culinaires de la francophonie. Leur principe fondateur est l'entraide, sans exclusivité : le réseau reste ouvert à toute institution qui partage cette mission.

Québec, 19 et 20 novembre : « Le goût du soin, le soin du goût »

La ***3e* JFMC** se tient à l'École hôtelière de la Capitale, là où la discipline est née. En trois ans, le rendez-vous est passé d'une demi-journée à une journée et demie, sous la poussée de la demande des participantes et participants.

Les chiffres

- Animation des deux journées par Allison Van Rassel, journaliste culinaire (Radio-Canada, CBC)
- 16 conférencières et conférenciers venus du Québec, de France et de Tunisie

- 8 blocs scientifiques et 1 atelier culinaire immersif encadré par des chefs formateurs
- 13,5 heures de formation continue reconnues
- Une soirée grand public s'est tenue le 18 novembre à l'Université Laval, consacrée à **La santé des femmes**, animée par Sophie Reis
- Programme : https://www.medecineculinaire.ca/sante-femmes-2026.html

Informations pratiques — JFMC 2026

- Jeudi 19 novembre, 8 h à 19 h 30, et vendredi 20 novembre, 8 h à 13 h
- École hôtelière de la Capitale, 7 Rue Robert Rumilly, Québec, QC G1K 1H4
- Programme : https://www.medecineculinaire.ca/programme-jfmc-2026.html
- **Les médias sont les bienvenus aux deux journées**, y compris à l'atelier culinaire du jeudi après-midi. Entrevues possibles avec le Pr Lucas et les conférencières et conférenciers invités, sur demande.

À propos

La Médecine culinaire

La Médecine culinaire est une discipline académique et clinique fondée à la Faculté de médecine de l'Université Laval. Elle forme les professionnels de la santé à faire de l'alimentation un acte de soin par une pédagogie capacitante, c'est-à-dire une formation par la praxis où action et pensée sont incarnées. Les ***Journées francophones de Médecine culinaire (JFMC)***, créées en 2024, en sont le rendez-vous annuel.

Le Pr Michel Lucas

Docteur en épidémiologie (Université Laval), postdoctorant en épidémiologie nutritionnelle (Harvard T.H. Chan School of Public Health) et chef cuisinier, diplômé de l'École hôtelière de la Capitale. Professeur titulaire au Département de médecine sociale et préventive de la Faculté de médecine de l'Université Laval et chercheur au CHU de Québec – Université Laval. Fondateur de la Médecine culinaire et des **JFMC**.

Contact médias

Pauline Monchaussé · pauline@neoevents.ca

Pr Michel Lucas · michel.lucas.1@ulaval.ca

– 30 –