

Communiqué de Presse

A la découverte de la cuisine végétarienne avec la démonstration culinaire Cordon Vert®

Paris, le XX novembre 2021. Le Cordon Bleu, premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier organise une [démonstration de cuisine Cordon Vert®](#) pour faire découvrir ses programmes santé et nutritionnels aux professionnels et au grand public.

Le lundi 13 décembre à 12h00, le Chef Enseignant Olivier Guyon présentera lors d'une démonstration en ligne la recette de L'œuf parfait aux topinambours à l'huile d'olive, sarrasin grillé, fleurette au parmesan, pétales de légumes racines.

Le Cordon Bleu, sensible à l'intérêt grandissant du public pour les nouveaux modes d'alimentation a développé dans ce sens plusieurs programmes dans le monde, et aussi à Paris avec :

- Le Diplôme [d'Alimentation Végétale et Gastronomie](#). Ce nouveau diplôme de 3 mois, dont la rentrée aura lieu en juillet 2022, propose une éducation culinaire spécialisée pour la demande croissante de produits végétaliens, végétariens et à base de végétaux dans la restauration.
- Le Diplôme de [Gastronomie, Nutrition et Tendances Alimentaires](#). D'une durée de 3 mois, il permet d'apprendre les fondamentaux de la nutrition et leur application dans les arts culinaires afin d'obtenir une compréhension globale des enjeux actuels et des solutions adaptées dans le secteur de la restauration.
- Les ateliers culinaires [Cordon Vert®](#), [Cuisine Végétarienne](#). Ces ateliers dispensés par un Chef Enseignant Le Cordon Bleu Paris permettent au grand public de découvrir des recettes végétariennes et gourmandes lors d'un atelier de 2h30.

S'inscrire à l'événement en ligne : [Cordon Vert - Online Culinary Demonstration \(webinarjam.com\)](#)

La presse est invitée à assister à la démonstration (place sur demande).

Le Cordon Bleu

Avec plus de 125 ans dans l'enseignement, Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, formant chaque année 20 000 étudiants de plus de 130 nationalités. Le Cordon Bleu propose des formations de référence variées dans les domaines de la gastronomie, des métiers du vin, de l'hôtellerie et du tourisme, allant de l'initiation des techniques culinaires jusqu'au MBA.

Pour découvrir en vidéo le campus de Paris, les programmes professionnels d'arts culinaires et de management hôtelier Le Cordon Bleu Paris, cliquez sur les liens suivants :

- [Campus Le Cordon Bleu Paris](#)
- [Arts Culinaires Le Cordon Bleu Paris](#)
- [Management Hôtelier Le Cordon Bleu Paris](#)

Pour plus d'informations : [Le Cordon Bleu International](#) et [Le Cordon Bleu Paris](#)



Suivez-nous sur :

