

Communiqué de Presse

**Le Centre des monuments nationaux choisit Le Cordon Bleu pour proposer des ateliers culinaires et conférences au sein de l’emblématique Hôtel de la Marine, place de la Concorde**



© Didier Plowy - Centre des monuments nationaux

Paris, le 17 janvier, 2022

Le Cordon Bleu, premier réseau mondial d’instituts d’arts culinaires et de management hôtelier, a été choisi par le **Centre des monuments nationaux** pour proposer des **ateliers** et des **démonstrations culinaires**, ainsi qu’un programme de **conférences sur les cuisines du monde** dans l’emblématique **Hôtel de la Marine**. Un espace **Le Cordon Bleu** y sera dédié à la gastronomie française et internationale pour une ouverture octobre 2022.

Le **Centre des Monuments Nationaux (CMN)**, ce sont **près de 100 monuments nationaux appartenant à l’État**, tels que l’Arc de Triomphe, l’abbaye du Mont-Saint-Michel la Sainte-Chapelle, le château comtal et les remparts de Carcassonne, pour n’en citer que quelques-uns. Le CMN a pour vocation de conserver, restaurer et entretenir ces monuments pour les rendre accessibles au plus grand nombre, et contribuer à la politique d’éducation artistique et culturelle.

L’accord entre Le Cordon Bleu et le CMN a été signé le 17 Janvier en présence de Philippe Bélaval, Président du Centre des monuments nationaux, et André Cointreau, Président Directeur Général Le Cordon Bleu.

Avec un réseau de plus de 30 instituts dans 20 pays, [Le Cordon Bleu](https://www.lecordonbleu.com) a pour mission d’enseigner une large gamme de formations techniques et universitaires dédiées aux métiers de la



restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. Reconnu à l'international pour la qualité de ses programmes en arts culinaires, les anciens étudiants Le Cordon Bleu sont bien représentés parmi les étoilés Michelin dans le monde. Le Cordon Bleu propose des diplômes accrédités aux plus hauts niveaux de l'enseignement supérieur dans de nombreux pays et s'est développé plus récemment dans tous les niveaux du management en restauration et hôtellerie, au niveau Bachelor, Master et recherche.

Le Cordon Bleu reçoit régulièrement des prix pour l'excellence de ses formations. Par exemple, le 30 novembre 2021 Le Cordon Bleu Paris a reçu le prix de *Meilleur institut de formation culinaire au monde* par les World Culinary Awards lors de la cérémonie à Dubaï. En juin 2021, Le Cordon Bleu a reçu un prix pour sa contribution au secteur de l'hôtellerie par la Fédération des Chefs et Pâtisiers d'Espagne (FACYRE), une organisation qui reconnaît le travail des personnes et des institutions qui œuvrent en faveur de la gastronomie espagnole.

Depuis son déménagement Quai André Citroën dans un campus ultramoderne dans le 15<sup>e</sup> arrondissement, face à la statue de la liberté, **Le Cordon Bleu** Paris a ouvert son établissement aussi bien aux étudiants internationaux que français, et propose des programmes à la pointe. Les chefs Le Cordon Bleu sont d'ailleurs très investis dans la recherche et le développement des arts culinaires, et le nouveau *Diplôme de Pâtisserie Innovation et Santé* en fait foi. Le campus parisien propose également plusieurs programmes de management dont un *Bachelor of Business in Culinary Arts*, un *Bachelor of Business in International Hospitality Management*, ainsi qu'un *MBA in International Hospitality and Culinary Leadership* en partenariat avec l'Université Paris Dauphine – PSL.

### **Le patrimoine culinaire français et d'outre-mer à l'honneur**

Construit au XVIII<sup>e</sup> siècle, [l'Hôtel de la Marine](#) est un monument emblématique de la Place de la Concorde dans le 8<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Ce joyau du patrimoine français, pensé par le premier architecte du Roi Louis XV, est le bâtiment jumeau du palace parisien l'Hôtel de Crillon situé entre les Champs-Élysées et le jardin des Tuileries. Tout juste restaurés, les lieux ont retrouvé leur splendeur d'antan pour permettre aux visiteurs d'admirer cette merveille architecturale, qui a été jusqu'en 2015 le siège du ministère de la Marine.

C'est dans ce lieu luxueux et riche d'histoire, que Le Cordon Bleu proposera des ateliers sur les cuisines du monde, avec une attention toute particulière aux cuisines créoles. Présent dans les plus grandes capitales gastronomiques, Le Cordon Bleu a pour ambition de soutenir les Cuisines du Monde et a développé de nombreux diplômes et certificats pour célébrer les cuisines péruvienne, brésilienne, mexicaine, espagnole, japonaise, thaïlandaise.

*« Notre ambition est de faire vivre diverses expériences à un large public français et international à travers de nombreux ateliers, animations autour du patrimoine de la gastronomie française, de l'outre-mer et des cuisines du monde, animées par les Chefs de*



*l'institut Le Cordon Bleu assistés par ses étudiants stagiaires venus du monde entier. »* **témoigne Eric Briffard, Meilleur Ouvrier France, Directeur des Arts Culinaires et Chef d'Établissement de l'institut Le Cordon Bleu Paris.**

Le Cordon Bleu Paris a imaginé différents formats d'événements gastronomiques destinés à un large public, en individuel ou en groupe. Les participants pourront par exemple assister à des démonstrations culinaires ou des ateliers (cuisine, pâtisserie) suivis d'une dégustation, mais également des cours d'œnologie et des accords mets et vins. Des cours privés sur-mesure seront également proposés. Le Cordon Bleu participera également au sein de l'Hôtel de la Marine à l'animation des activités du parcours de la gastronomie.



*Signature à l'Hôtel de la Marine avec Philippe Béval, Président du Centre des monuments nationaux, et André Cointreau, Président Le Cordon Bleu, accompagnés de Babette de Rozières et Chef Eric Briffard.*

### **Le Cordon Bleu**

*Avec 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 100 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.*

Découvrez Le Cordon Bleu international en vidéo : [Le Cordon Bleu International](#)



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, rendez-vous sur les sites web : [Le Cordon Bleu International](#) et [Le Cordon Bleu Paris](#)

Suivez-nous sur : 