

Le Cordon Bleu accueille Philippe Labbé à l'institut de Shanghai

Philippe Labbé, ancien chef du célèbre restaurant étoilé la Tour d'Argent, à Paris, devient Chef exécutif à l'institut Le Cordon Bleu de Shanghai, en Chine



Paris, le 22 février 2022

Le Cordon Bleu, le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, est fier d'accueillir le Chef Philippe Labbé en tant que Chef exécutif de son institut de Shanghai. Il rejoint l'équipe de Chefs déjà sur place comme le Chef MOF Philippe Groult, directeur des arts culinaires de l'institut, également récompensé par plusieurs étoiles du guide Michelin au cours de sa carrière.

Le Chef Philippe Labbé, l'un des chefs les plus respectés de sa génération, a travaillé dans les établissements les plus réputés de France, du Plaza Athénée au Shangri-La, ainsi que dans l'un des restaurants les plus emblématiques et chargés d'histoire de l'Hexagone : la Tour d'Argent, à Paris.

Au cours de sa carrière remarquable, le Chef Labbé a su rendre les plus beaux hommages à la tradition et à l'authenticité dans son travail, sans rien oublier de la discipline et de l'élégance caractéristiques des palaces parisiens.

Il a étudié et a travaillé aux côtés d'autres Chefs renommés comme Bernard Loiseau, Jean-Michel Lorain, Gérard Boyer, Roger Vergé ou encore Francis Chateau.

En 2013, Philippe Labbé a été nommé Cuisinier de l'Année par Gault et Millau.

La collaboration de Philippe Labbé avec Le Cordon Bleu remonte déjà à loin ; il est souvent intervenu en tant que chef invité sur le campus parisien, pour partager ses techniques et son exceptionnel savoir-faire culinaire aux étudiants. Pendant ces démonstrations de cuisine, il a su transmettre son amour pour la gastronomie française avec sensibilité et passion, et nos étudiants ont été enchantés par sa cuisine généreuse et élégante.

En rejoignant Le Cordon Bleu Shanghai, le Chef Labbé apporte avec lui tout son bagage d'expériences, ce qui ne peut que réjouir les étudiants et asseoir la réputation du Cordon Bleu en Chine pour l'avenir.

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.