

Le Cordon Bleu Paris reçoit la plaque officielle du Collège Culinaire de France

Ce vendredi 14 avril, l'institut Le Cordon Bleu Paris a reçu la plaque officielle « Artisans Militants de la Qualité » du Collège Culinaire de France, en tant que membre des formations des Arts Culinaires, lors d'une cérémonie dédiée.



Le Collège Culinaire de France (CCF), association fondée en 2011 par quinze grands chefs restaurateurs, a pour ambition de représenter, promouvoir et transmettre l'identité de la cuisine française. En regroupant d'abord des artisans, l'association s'est ouverte aux écoles professionnelles en mars 2023.

En devenant membre du Collège Culinaire de France, l'institut Le Cordon Bleu Paris prouve une nouvelle fois l'excellence de ses formations et la qualité de ses équipes ainsi que sa volonté de travailler conjointement avec les producteurs, en faveur d'une cuisine de qualité, saine et durable.

En juin 2018, l'institut Le Cordon Bleu Paris était l'un des premiers établissements d'arts culinaires à signer la Charte d'engagement de la saisonnalité de Qualité en partenariat avec le Collège Culinaire de France.

Eric Briffard, directeur des arts culinaires de l'institut Le Cordon Bleu Paris et membre du Comité de Réflexion Innovant et Opérationnel (CRIO) affirme « En tant qu'un des fondateurs du CCF, je me réjouis que les écoles de formation culinaire puissent intégrer le CCF en tant que membre « Artisans Militants de la Qualité ». Être Membre du CCF est un engagement à l'action pour initier à nos étudiants, nos valeurs de faire de l'artisanat l'alternative durable face à l'industrialisation de l'alimentation à nos étudiants. »

Présente lors de la cérémonie, Célia Tunc, secrétaire générale du Collège Culinaire de France, déclare « Après plusieurs années d'échange avec des instituts de formation, le Collège Culinaire de France a trouvé indispensable d'intégrer les écoles de formation aux maillons d'artisans déjà membre du Collège Culinaire de France. En effet les écoles portent la responsabilité de former les futurs acteurs de la restauration en cuisine et en salle avec les valeurs de savoir-faire mais aussi de savoir-faire partagé par les 3000 membres restaurateurs, producteurs et artisans déjà membres du collectif. L'intégration des instituts de formation est pour le Collège Culinaire de France une étape indispensable pour assurer la promotion et la diversité de l'artisanat culinaire de demain ».

A cette occasion, Eric Briffard a mis à l'honneur Anastasia Samogulovaa, une ancienne étudiante de l'institut Le Cordon Bleu international, qui vient d'ouvrir avec son conjoint, un second restaurant appelé Le Romarin, dans L'Essonne. Leur premier établissement, L'Echalote, situé à Étampes, est une table semi-gastronomique de cuisine française marqué par des touches contemporaines. Leur cuisine est représentative de l'ADN du Collège Culinaire de France : « des produits frais de qualité, respectant une stricte saisonnalité, une sélection de vins et spiritueux, des bières locales, sans oublier les viandes, légumes et fromages de saison ».

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 en savoir plus : [Le Cordon Bleu Paris - École de cuisine, arts culinaires et management hôtelier](#)

Le Collège Culinaire de France

Fondé en 2011 par 15 chefs de renom, le Collège Culinaire de France mobilise sur tout le territoire 3 000 hommes et femmes engagés activement pour une cause : faire de l'artisanat et de la diversité culinaire, une alternative durable face à l'industrialisation et la standardisation de l'alimentation, de la restauration et de la production. Il a pour objectif de représenter, promouvoir et diffuser l'identité de la cuisine française : [Qu'est-ce que le Collège Culinaire de France ? - Collège Culinaire de France \(college-culinaire-de-france.fr\)](#)
