

# Le Cordon Bleu Paris partenaire du Salon de la Pâtisserie 2023

--

## Programme détaillé des animations

En tant que partenaire officiel du Salon de la Pâtisserie 2023, [l'institut Le Cordon Bleu Paris sera présent sur l'événement qui se tiendra du 17 au 19 juin, au Parc Floral de Paris](#). Au programme, des démonstrations culinaires de haut vol, des ateliers et tables rondes autour de la pâtisserie et des animations pour les plus gourmands.



### Samedi 17 juin :

- 13h15 - 14h : Démonstration de Chef Bichon (chef enseignant Pâtisserie). Recette : pavlova fraise et huile d'olive
- 14h30 - 19h : Concours du Meilleur Gâteau Basque organisé par la Maison Pariès avec Chef Danniel (responsable du département Pâtisserie et Boulangerie) en tant que membre du jury
- 16h – 18h : Concours World Chocolate qui récompense le Prix International de la Tablette 'Pure origine' d'Afrique avec Chef Lecoq (chef enseignant Pâtisserie) en tant que membre du jury

### Lundi 19 juin :

- 11h15 – 12h : Table Ronde avec Chef Danniel. Thème : La pâtisserie : évolution ou révolution ?
- 12h15 – 14h : Atelier de pâtisserie avec Chef Martelli (chef enseignant Pâtisserie). Recette : tablettes chocolat
- 13h15- 14h : Masterclass avec Chef Danniel. Recette : tartelette sarrazin mandarine, issue du Diplôme de Pâtisserie, Innovation et Santé

*Durant toute la durée du salon, les étudiants en Pâtisserie de l'institut Le Cordon Bleu Paris assisteront les chefs présents dans leurs démonstrations, lors des ateliers et des masterclass.*

**Retrouvez l'institut Le Cordon Bleu Paris au stand B6 pour découvrir les Diplômes en Arts Culinaires, les formations continues ainsi que les ateliers en cuisine, pâtisserie et boulangerie.**

\*\*\*\*\*

### 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](#)