

Le Cordon Bleu récompensé d'un « prix de l'enseignement culinaire végan » pour sa nouvelle formation pâtissière

PETA décerne un prix à l'illustre institut pour le lancement de sa formation centrée sur la pâtisserie végane

Paris – L'engouement pour les douceurs véganes est incontestablement *croissant*, et après avoir mis au point son diplôme d'alimentation végétale, l'institut d'arts culinaires français Le Cordon Bleu lance, en ce mois mondial végan, une formation de pâtisserie végane. Pour remercier l'école de continuer à s'accorder à l'air du temps et à la montée en puissance de l'alimentation éthique et sans produits animaux, [PETA lui décerne un « prix de l'enseignement culinaire végan »](#).

Le [Diplôme Pâtisserie Innovation et Santé](#) est basé, comme le déclare Nicolas Houchet, directeur adjoint de la Pâtisserie au Cordon Bleu, « sur les techniques fondamentales et la tradition de la pâtisserie classique, n'utilisant que des ingrédients d'origine végétale, qui évoluent rapidement dans l'industrie ». Il explique que « le cours vise à fournir une nouvelle approche de l'art de la pâtisserie » pour répondre à « l'intérêt des clients pour la nutrition et les régimes alimentaires sains.

Le lancement de la formation intervient alors que la demande pour une cuisine végane est en plein essor et qu'il n'y a jamais eu de meilleur moment pour les chefs en herbe pour se lancer dans la confection de superbes créations végétales – il est d'ailleurs estimé que la valeur du marché alimentaire végan dans le monde devrait atteindre environ 21,5 milliards d'euros d'ici 2026.

« Que la *crème de la crème* des écoles de cuisine fasse la promotion d'une alimentation innovante et éthique envoie un message fort : la gastronomie française peut et doit s'adapter aux désirs des consommateurs de se passer de produits issus de la souffrance animale », déclare Marie-Morgane Jeanneau, porte-parole de PETA France. « Personne n'a besoin d'œufs ni de lait pour concocter de délicieux repas et desserts et nous encourageons tout le monde, en ce mois mondial végan, à s'inspirer du Cordon Bleu en passant à une cuisine végane, éthique et respectueuse. »

PETA – dont la devise dit notamment que « les animaux ne nous appartiennent pas et [que] nous n'avons pas à les utiliser pour notre nourriture » – rappelle que pour obtenir le lait utilisé dans la pâtisserie non-végane, des vaches sont inséminées de force et à répétition et se font retirer chacun de leurs veaux, une séparation déchirante pour ces mères attachées à leurs bébés. Les poules exploitées pour leurs œufs sont ébécquées, vivent souvent à l'étroit dans des conditions insalubres et sont tuées de manière terrifiante à l'abattoir lorsque leur production d'œufs n'est plus jugée assez rentable. Par ailleurs, tous les poussins mâles – inutiles à l'industrie – sont étouffés, gazés ou broyés vivants.

Le Cordon Bleu recevra [un certificat](#) encadré du prix décerné par PETA. Pour davantage d'informations, rendez-vous sur [PETAFrance.com](#).

#