



LE CORDON BLEU®
PARIS - HÔTEL DE LA MARINE



DOSSIER DE PRESSE

2023



Excellence Innovation Succès

LE MOT DU PRÉSIDENT

« C'est un voyage gastronomique que les ateliers culinaires Le Cordon Bleu à l'Hôtel de la Marine souhaitent transmettre à travers des expériences, qui ne se découvriront pas seulement avec les yeux, mais avec le goût, le nez, l'éveil des sens.

L'Hôtel de la Marine ne constitue pas uniquement un patrimoine architectural exceptionnel mais il est aussi le lieu de la mémoire des milliers de marins, officiers et amiraux qui ont porté les couleurs de notre pays sur toutes les mers et océans du globe, dans la guerre comme dans la paix. Les découvertes scientifiques et culturelles en sont tout aussi importantes et témoignent de la richesse du monde que l'on connaît aujourd'hui.

Ce lieu emblématique nous lègue un précieux héritage : l'âme de ces hommes et de ces femmes ayant incarné une part de l'identité de notre pays. En retour, il nous appartient de préserver et de mettre en valeur cet incomparable écrin et le faire vivre dans le respect de cette Histoire.

Le Cordon Bleu s'attache à cet engagement et c'est pourquoi il mettra tout en œuvre pour

honorer cet espace à travers la promotion de la cuisine et de la gastronomie française.

Forts d'une présence de plus de 125 ans sur tous les continents, les instituts Le Cordon Bleu enseignent les techniques de la cuisine française, tout en valorisant les cultures et les pays de si nombreuses civilisations.»

Aujourd'hui, en rejoignant l'Hôtel de la Marine, Le Cordon Bleu propose bien plus que des ateliers. Il importe de les faire vivre pour offrir une expérience à la découverte des saveurs et de la diversité des cuisines du monde.

Lieu vivant, un lieu ouvert à tous, ouvert sur le grand large, qui établit des ponts, un pont au cœur de Paris entre les arts culinaires et l'histoire, un pont entre le passé et l'avenir, un pont plein de promesses. La mission est ainsi clairement établie : inviter au voyage, susciter l'émotion, partager la transmission des arts culinaires, pour lier l'histoire à la gastronomie. ».

Amitiés gourmandes,

ANDRÉ J. COINTREAU

PRÉSIDENT LE CORDON BLEU



LE CORDON BLEU

Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, Le Cordon Bleu a ainsi pour vocation de dispenser des formations liées aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme.

Fondé en 1895, l'institut Le Cordon Bleu a depuis plus de 125 ans pour mission la transmission des techniques et des savoir-faire hérités des grands maîtres de la cuisine française, de la pâtisserie, de la boulangerie, des métiers du vin, et du management hôtelier. Dès le départ Le Cordon Bleu a su faire preuve d'ouverture sur le monde en accueillant à Paris, son lieu de naissance, des étudiants internationaux. Les cours sont d'ailleurs donnés en français par les enseignants et traduits en anglais par un traducteur, afin de rendre accessible un apprentissage multiculturel. L'institut s'est exporté pour contribuer à faire rayonner

la culture française dans le monde et donner aussi aux étudiants les moyens et techniques pour mettre en valeur le patrimoine culinaire de leur pays d'origine. L'innovation et l'adaptation sont essentielles dans le domaine des arts culinaires et de l'hôtellerie, Le Cordon Bleu mise donc sur la recherche et le développement pour créer de nouveaux programmes qui répondent au mieux aux besoins de ses étudiants. Plus que jamais, il souhaite se tourner vers l'avenir et développer ses ambitions tout en honorant son passé historique.

Le Cordon Bleu Paris

Le Cordon Bleu Paris accueille plus de 1000 étudiants de 100 nationalités différentes chaque année.

L'institut propose des formations en Cuisine, Pâtisserie, Boulangerie, et Œnologie. Professionnalisantes, ces formations permettent d'acquérir les techniques de base aux plus avancées, tout en explorant les traditions culinaires françaises, les cuisines du monde et les tendances actuelles.

L'institut propose également de la formation continue destinée aux professionnels ainsi que des ateliers culinaires pour le grand public. Situés dans le 15ème arrondissement de Paris, La Boutique et le Café Le Cordon Bleu Paris accueillent les visiteurs du lundi au vendredi.

Le Cordon Bleu Paris - Hôtel de la Marine

LE PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS & D'OUTRE-MER À L'HONNEUR DANS UN LIEU HISTORIQUE

Choisi par le Centre des monuments nationaux pour proposer des ateliers et des démonstrations aussi bien culinaires qu'œnologiques, c'est dans les appartements emblématiques de l'Hôtel de la Marine que Le Cordon Bleu Paris propose une large gamme d'expériences autour de la gastronomie pour un large public, en individuel ou en groupe.

Les participants peuvent par exemple assister à des démonstrations culinaires ou des ateliers (cuisine, pâtisserie) suivis d'une dégustation, mais également des cours d'œnologie et d'Ateliers Tea Time et des Ateliers Dinatoires. Des cours privés sur-mesure sont également proposés.



HISTOIRE DE L'HÔTEL DE LA MARINE



CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX

Construit au XVIIIème siècle par Ange-Jacques Gabriel, monument emblématique de la Place de la Concorde, l'Hôtel de la Marine a abrité pendant plus de deux siècles le Ministère, puis l'État-Major de la Marine. Il reste avec l'Hôtel de Crillon parmi les meilleurs exemples d'architecture de style Louis Quinze à Paris.

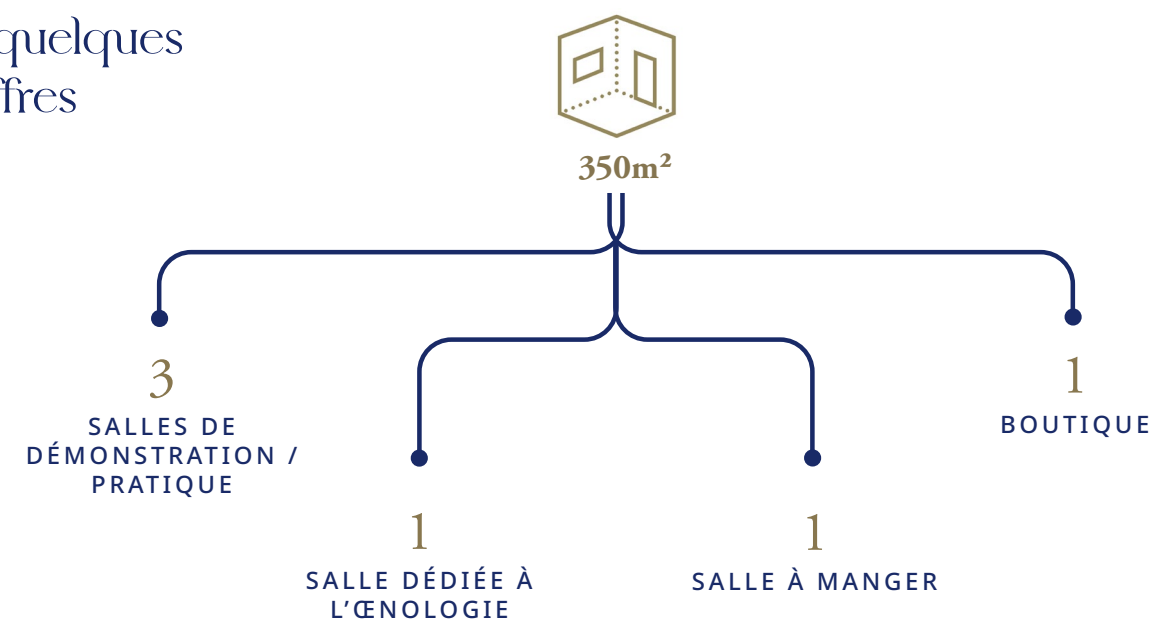
Ici fut signé par Victor Schoelcher le décret d'abolition de l'esclavage, d'ici fut décidée la participation de nos escadres aux combats maritimes autour du globe et, pour l'anecdote, c'est ici qu'eut lieu le vol le plus extraordinaire celui des bijoux de la Couronne. Majestueux, l'Hôtel de la Marine écrit une nouvelle page de son histoire en accueillant l'institut Le Cordon Bleu.

La gastronomie c'est un art de la table, du goût, de la bonne chère, c'est donc aussi les techniques culinaires qui vont mettre en valeur des ingrédients, des parfums, et des saveurs d'ici et d'ailleurs. Grâce aux grands navigateurs et au développement du commerce maritime dès la Renaissance, l'inventivité culinaire française prend son envol dès le XVIe siècle inspiré par une grande variété de produits : Du thé noir de l'Inde, de la banane-plantain des Antilles, de la fève tonka de Guyane, de la vanille Bourbon de Madagascar, des épices d'Orient et des Amériques. Aussi, quel écrin de choix que l'Hôtel de la Marine, pour découvrir avec les chefs et experts Le Cordon Bleu comment sublimer chaque plat et leurs composants.

L'Hôtel de la Marine fait partie du Parcours de la Gastronomie en Île-de-France qui valorise l'art de vivre et la gastronomie française.

Le Cordon Bleu s'engage dans une démarche vertueuse, respectueuse de l'environnement, durable et éco-responsable grâce à la livraison quotidienne par véhicule électrique, l'installation d'une borne à eau locale et micro-filtrée et l'utilisation de vaisselle dans le cadre des ateliers culinaires. Les déchets organiques sont recyclés pour réaliser le compost du potager de l'Institut Le Cordon Bleu Paris. Ces engagements alternatifs, partagés à l'ensemble des collaborateurs, s'inscrivent ainsi vers plus de durabilité.

En quelques chiffres



LES ÉQUIPES

Les ateliers culinaires de l’Hôtel de la Marine ont réuni de grands talents pour faire partager l’art de vivre à la Française et leur passion de l’excellence.

Les Chefs ont travaillé dans les meilleurs restaurants au monde, dont plusieurs étoilés au Guide Michelin. Certains d’entre eux ont reçu de prestigieux titres, comme celui de Meilleur Ouvrier de France, et d’autres ont fait partie des

jurys des compétitions les plus reconnues en France et à l’international. Ils seront épaulés d’étudiants du monde entier, venus se former en intégrant l’un des diplômes Le Cordon Bleu Paris.



Éric Briffard

MEILLEUR OUVRIER FRANCE,
DIRECTEUR DES ARTS CULINAIRES
ET CHEF D’ÉTABLISSEMENT DE
L’INSTITUT LE CORDON BLEU PARIS



« C’est un honneur de pouvoir embarquer à bord de l’Hôtel de la Marine, dans les salons de l’entresol, appelés les appartements de Madame de Ville d’Avray. Notre ambition est d’offrir des expériences culinaires à un large public dans un esprit de partage, de convivialité de l’art de vivre à la française. Des Masterclass gourmandes seront proposées tout au long de l’année animées par des Chefs invités du monde entier. »

Originaire de Bourgogne, Chef Briffard se forme à la cuisine au Relais Saint-Fiacre. Il réalise ensuite son Compagnonnage et travaille à l’hôtel Concorde Lafayette Paris auprès de Marc Meneau, puis à L’Espérance et au Manoir de Paris auprès de Philippe Groult.

À 28 ans, il s’envole pour le Japon et est nommé Chef au Palazzo, restaurant du Royal Park Hôtel de Tokyo avant d’être désigné Chef du restaurant Jamin à Paris par son mentor Joël Robuchon.

De retour à Paris, il prend la direction des cuisines de l’Hôtel Plaza Athénée et obtient 2 étoiles au restaurant gastronomique, Le Régence, qu’il décroche une seconde fois en 2007 au restaurant Les Élysées du Vernet. En 1994, il est décoré de la médaille du Meilleur ouvrier de France. En 2008, Éric Briffard prend la direction des cuisines du Four Seasons Hôtel George V et y obtient à nouveau 2 étoiles pour Le Cinq.

Il est nommé Chef de l’année 2010 par le guide Pudlo, reçoit 4 toques au guide Gault&Millau et un Grand Prix pour son livre Éric Briffard Le Cinq (édition Glénat). En 2014, il est l’un des fondateurs du Collège Culinaire de France auprès des plus grands chefs de France.

En 2016, il reçoit la médaille Grand Vermeil de la ville de Paris. Il est également Chevalier de l’ordre du Mérite Agricole, Chevalier de l’ordre des Arts et des Lettres. Cette même année, il intègre Le Cordon Bleu Paris en tant que Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires. En 2018, il reçoit la médaille de Chevalier dans l’ordre mondial de l’Académie Culinaire de France et le Trophée Le Chef du Prix de la Transmission 2018.

En 2022, il participe à la saison 6 de MasterChef France en tant que Chef Invité de l’épisode final.



Williams Caussimon

CHEF ENSEIGNANT CUISINE

Originaire d’Île de France, Chef Williams Caussimon obtient un Certificat d’Aptitude Professionnelle (CAP) et un Brevet d’Études Professionnelle (BEP) en cuisine ainsi qu’un Certificat d’Aptitude Professionnelle (CAP) de pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier. Il débute sa carrière à partir de 1991 en tant que premier commis de cuisine dans le restaurant de l’hôtel Hilton à Paris. Il gravit rapidement les échelons dans de grandes maisons comme l’hôtel Raphael, l’Auberge du Barrage et Les Bouquinistes dirigé par Guy Savoy. Toujours sous la direction de Guy Savoy, il poursuit sa carrière de Chef de cuisine au restaurant Le Chiberta, 1 étoile au Guide Michelin. Il est recruté de 2006 à 2010 par Guy Savoy comme directeur technique au restaurant Guy Savoy, à Paris. C’est fin 2010 qu’il devient directeur de restauration du concept store autour du chocolat Un Dimanche à Paris. Il rejoint l’équipe des Chefs Enseignants Le Cordon Bleu Paris en 2015.



Vincent Feron

RESPONSABLE D’EXPLOITATION - CHEF SOMMELIER

Originaire de Paris, Vincent Feron s’oriente rapidement vers l’œnologie et les métiers de l’hôtellerie-restauration. Il débute sa carrière en 2007 en tant que Sommelier au Four Seasons Hôtel Georges V pour le restaurant Le Cinq. Puis il se tourne vers l’enseignement et devient professeur de restaurant et de sommellerie au Lycée Albert de Mun à Paris pendant 3 ans. Il revient ensuite vers le métier de sommelier et plus précisément la commercialisation pour une cave à Paris avant de s’envoler pour Hong Kong. Là-bas, il participe à l’ouverture de la boutique Winebeast et un an plus tard au restaurant Le Bistro Winebeast. En 2015, il retourne en France et crée sa société de conseil et de formation à destination des professionnels, particuliers et étudiants, notamment pour l’École Ferrières et Le Cordon Bleu Paris. En 2023, il rejoint les équipes de l’Hôtel de la Marine en qualité de Responsable d’Exploitation - Chef Sommelier pour transmettre avec pédagogie sa passion pour l’univers du vin.

LES ATELIERS CUISINE

Les ateliers de cuisine se déclinent au rythme des quatre saisons : printemps, été, automne et hiver. Renouvelée tous les trois mois, la carte propose des démonstrations et des ateliers suivis d'une dégustation des mets qui ont été préparés.

Les Chefs Le Cordon Bleu proposent des recettes variées et savoureuses, qui font la part belle aux produits de qualité et de saison sélectionnés directement chez des petits producteurs. Les circuits locaux sont ainsi privilégiés, ceci dans le respect d'une démarche raisonnée.

Le Cordon Bleu Paris est membre militant du Collège Culinaire de France.

DÉMONSTRATION DU CHEF - 1H

Selon la saison, un Chef réalise un plat comme le Poulpe doré au piment d'Espelette, cocos de Paimpol au beurre d'algues à l'automne ou le Risotto Acquerello® au citron, courgettes niçoises, copeaux de boutargue Memmi à l'été. L'occasion pour les participants d'écouter le Chef et de profiter de ses conseils culinaires. A la fin de la démonstration, place à la dégustation !

Il sera possible de réserver une démonstration de cuisine couplée avec une visite du monument via le site de la billetterie de l'Hôtel de la Marine.

ATELIER CAPITAINE – 2H

Durant un atelier de 2h00, les participants réalisent une recette pendant 1h30 et passent ensuite à la dégustation. À l'été, la carte offre par exemple, les Tomates du jardin, poulpe doré au piment d'Espelette, burrata, pesto framboise à la grenade et la Fraîcheur de nems végétales et gambas, sauce aigre-doux vietnamienne. A l'hiver, les participants peuvent trouver à la carte L'œuf « 64 °C fumé », topinambour confit au magret de canard, sarrasin grillé, fleurette au parmesan et les Huitres spéciales sabayon au champagne, brioche toastée.

ATELIER AMIRAL – 3H

Durant un atelier de 3h00, les participants réalisent une recette pendant 2h30 et passent ensuite à la dégustation. Au printemps, la carte ensoleillée propose parmi les plats de réaliser des Asperges vertes de Provence « cuisson minute », œuf mollet, gnocchis de pommes de terre au citron, fritto d'olives noires. A l'automne, la carte de saison offre le filet de biche rôti au genièvre, sauce poivrade, ananas doré au citron vert, purée de panais ou encore le soufflé au vieux Comté et Soufflé liqueur de Cointreau®.

LES ATELIERS DÎNATOIRES

UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE À VIVRE

Pour vivre une expérience inoubliable avec vue sur la place de la Concorde, les participants ont l'occasion de participer à un atelier culinaire puis de déguster leurs réalisations dans la salle à manger.

C'est une gamme de 4 menus au choix qui est proposée aux convives comprenant un apéritif, une entrée, une soupe de saison, un plat, un dessert et des gourmandises. Chaque participant à l'opportunité d'enfiler le tablier et de réaliser une entrée, sous les conseils du Chef qui réalise le reste du menu.



MASTERCLASS

Participez à des Masterclass enrichissantes, animées par des Chefs invités aux côtés des Chefs Le Cordon Bleu Paris. Ils vous feront découvrir l'excellence de la cuisine française et voyager à travers les saveurs variées des cuisines du monde.

MASTERCLASS CUISINE CRÉOLE- 3H :

Les Chefs Le Cordon Bleu mettent à l'honneur la cuisine Créole. Embarquez pour un voyage au rythme de saveurs ensoleillées, de parfums exotiques et d'épices.

MASTERCLASS CHEF INVITÉ – 3H :

Au rythme des saisons et des inspirations, les Chefs Le Cordon Bleu convient des invités à prendre le devant de la scène pour vous présenter leurs origines, leurs personnalités et leurs créations. Le Cordon Bleu sera notamment heureux d'accueillir la célèbre Chef Babette de Rozières de manière régulière pour des masterclass dédiées à la cuisine d'outre-mer.



Babette De Rozières

CHEFFE CUISINIÈRE ET ANIMATRICE DE TÉLÉVISION

Elle anime avec passion des Masterclass sur la cuisine créole en tant que chef invitée permanente. Elle transporte les participants à travers un voyage gourmand à la découverte d'une cuisine colorée et savoureuse. Passionnée par l'art culinaire sous toutes ses formes, elle aime partager son savoir-faire dans une ambiance chaleureuse. La cuisine est pour elle un art qu'elle transmet avec bonheur.

Originaire de la Guadeloupe, Babette de Rozières a ouvert plus d'une vingtaine de restaurants, lancé le salon de la Gastronomie des Outre-mer, publié plusieurs livres de cuisine, mené des batailles politiques et animé plusieurs émissions culinaires. En 2019, elle lance le Parcours de la Gastronomie en Ile-de-France, qui a pour but de valoriser le patrimoine culinaire français à travers ses hauts lieux gourmands, dont l'Hôtel de la Marine. En mars 2023, elle reçoit le Grand prix du rayonnement français gastronomique qui représente son parcours et ses combats pour la gastronomie et les outre-mer.



02

LES ATELIERS PÂTISSERIE

Les ateliers de pâtisserie se déclinent au rythme des quatre saisons : printemps, été, automne et hiver. A chaque saison, la carte propose des démonstrations et des ateliers suivis d'une dégustation des mets qui ont été préparés.

DÉMONSTRATION DU CHEF - 1H

Un Chef réalise devant les participants une pâtisserie de saison comme la Rhubarbe rose pochée à l'hibiscus, crémeux yaourt au Printemps, ou la Fraîcheur d'agrumes aux pistils de safran et fleur d'oranger, crème Chantilly pistache en Hiver. L'occasion d'écouter le Chef et de profiter de ses conseils culinaires.

Il sera possible de réserver une démonstration de cuisine couplée avec une visite du monument via le site de la billetterie de l'Hôtel de la Marine.

ATELIER CAPITAINE - 2H

Durant un atelier de 2h00, les participants réalisent une recette parmi des tartes et gâteaux, des meringues et des pâtes à choux. A l'été, la carte offre différents mets aux saveurs estivales dont la Tarte aux abricots de Provence et amandes, les Macarons, crème légère à la vanille Madagascar et les Choux à la crème, cœur caramel coulant. A l'hiver, les participants peuvent choisir parmi la Tarte au citron de Menton et sa meringue légère, les Macarons au chocolat noir fondant et les Choux au caramel et amande dans l'esprit d'un Paris-Brest.

ATELIER AMIRAL - 3H

Durant un atelier de 3h00, les participants réalisent une recette parmi des pâtes à choux, des meringues et des gâteaux. Au printemps, la carte ensoleillée propose de réaliser des Choux à la pistache et fraises gariguettes, une Dacquoise à la pistache de Sicile et framboises fraîches, et un Entremets aux fruits rouges et sa chantilly à la fleur d'oranger. A l'automne, la carte de saison offre une Religieuse au café pur arabica, une Dacquoise au praliné amande, ou une Sacher torte à la confiture d'abricots.

ATELIERS TEA TIME

Chaque vendredi et samedi, a lieu un Tea Time d'une durée de trois heures. Il comprend la réalisation de macarons de saison à emporter, puis la dégustation de différentes gourmandises salées et sucrées réalisées par les Chefs Le Cordon Bleu. Une sélection de thés du monde est incluse dans la prestation, ainsi qu'une coupe de Champagne.



ATELIERS D'ŒNOLOGIE

S'initier à la dégustation, découvrir les grands cépages ou encore maîtriser les accords mets et vins, tels sont quelques-uns des thèmes des ateliers d'œnologie animés par un Sommelier expert, Vincent Féron.

De l'initiation à l'approfondissement, les ateliers thématiques invitent à la découverte des régions viticoles de France dans un cadre convivial et chaleureux. Vincent Féron a spécialement sélectionné des vins de grande qualité issus de petits producteurs pour que chacun des participants puisse s'initier ou se perfectionner.

Les plus novices peuvent se former aux étapes de dégustation d'un vin, à l'analyser au visuel, à l'odorat et au goût en participant à l'atelier « Les fondamentaux de la dégustation ».

L'atelier « La route des vins de France » invite à plonger au cœur des régions viticoles : du Champagne au Sancerre, en passant par le pinot noir, c'est un festival de couleurs qui attend les participants.

Ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances se tourneront vers les ateliers les « Grands liquoreux de France » ou le « Vins et Fromages de France ». Le premier est dédié à la dégustation de 5 liquoreux variés, dont le Gewurztraminer, le Vouvray, le Sauternes, le Maury et le Banyuls. Le second propose des accords classiques et surprenants entre du fromage et du vin, du cidre et du champagne.

Quant aux amateurs chevronnés, ils ont l'opportunité de parfaire leur savoir en participant à l'atelier « Grands Terroirs » ou celui dédié au champagne.



GROUPES / TEAMBUILDING

Pour les groupes et entreprises qui souhaitent faire vivre une expérience fédératrice à leurs invités, les espaces de l'Hôtel de la Marine permettent de réaliser des événements d'exception.

Ateliers et démonstrations culinaires, ateliers œnologiques, tea-time et ateliers dinatoires sont proposés dès 10 personnes. Les espaces sont également privatisables dans le cadre d'une réception, d'une célébration, d'un événement presse ou d'un lancement produit.

Chaque prestation est sur-mesure et peut être en français, en anglais ou dans une autres langues sur demande.

L'occasion de renforcer la cohésion d'équipe tout en partageant un moment de convivialité et de gourmandise.

Et pour les personnes qui souhaitent un atelier plus personnalisé, des cours privés pour 1 à 3 personnes peuvent être réalisés. Répondant aux exigences des amateurs ou des professionnels, ces ateliers s'adaptent à la demande du client.

INFORMATIONS PRATIQUES

Du mardi au samedi

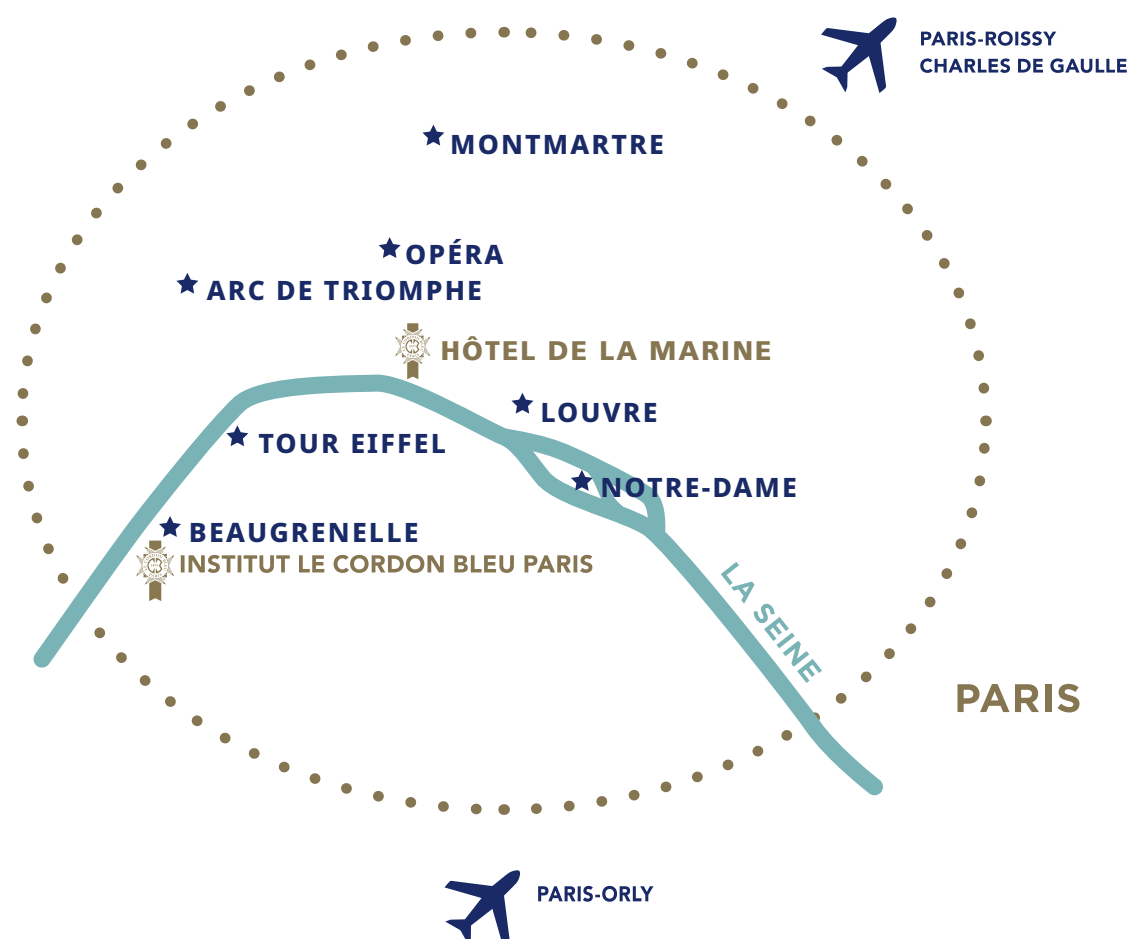
De 11h à 22h

PLAN

📍 **ADRESSE :**
2 Place de la Concorde, 75008 Paris

🚇 **MÉTRO :**
Concorde (ligne 1,8,12)

🚶 **ACCÈS :**
Via l'entrée de la boutique de l'Hôtel de la Marine
et via la cour de l'intendant à côté de la billetterie de
l'Hôtel de la Marine





LE CORDON BLEU PARIS HÔTEL DE LA MARINE

📍 2 place de la Concorde, 75008 Paris

Métro ligne 1, 8, 12 : Concorde

✉️ ateliers-hoteldelamarine@cordonbleu.edu

☎️ (+33)1 59 03 50 00

cordonbleu.edu/paris-hoteldelamarine

LE CORDON BLEU PARIS

13 - 15 quai André Citroën, 75015 Paris

Métro ligne 10 : Javel-André Citroën, Charles Michels

📍 RER ligne C : Javel

✉️ paris@cordonbleu.edu

☎️ (+33)1 85 65 15 00

cordonbleu.edu/paris

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :



@lecordonbleuhdlm



@lecordonbleuhdlm



YouTube

Le Cordon Bleu Paris