

Information presse

Le 17 octobre 2024

Pâtiss'Art

L'institut Le Cordon Bleu Paris participe à la première édition du salon grand public dédié à la pâtisserie

Le Cordon Bleu Paris, institut d'arts culinaires et de management hôtelier, sera présent à la première édition du salon Pâtiss'Art, du 26 au 28 octobre 2024 à Deauville. Consacré exclusivement au monde de la pâtisserie, il a pour objectif de réunir, en un même lieu, tous les secteurs de la filière pâtissière et chocolatière. À cette occasion, Le Cordon Bleu Paris présentera l'étendue de ses formations et de ses activités. Il proposera aux visiteurs une démonstration culinaire réalisée par le Chef Pâtissier Enseignant Richard Lecoq.

Pour la première édition, le salon Pâtiss'Art réunira les professionnels de la pâtisserie afin de mettre en valeur les savoir-faire, et de partager la gastronomie sucrée au plus grand nombre, qu'ils soient amateurs ou initiés. Les visiteurs auront l'opportunité d'assister à des animations variées, allant des démonstrations techniques menées par des Chefs renommés, aux ateliers immersifs où chacun pourra mettre la main à la pâte. Des tables rondes réunissant experts et passionnés permettront également d'échanger autour des dernières tendances et innovations du secteur.

Les équipes Le Cordon Bleu Paris, dont des étudiants, présenteront aux visiteurs les activités et l'offre de formations de l'institut (arts culinaires, management hôtelier, et ateliers culinaires) et également les ateliers culinaires (cuisine, pâtisserie, œnologie et masterclass) proposés dans son nouvel espace à l'Hôtel de la Marine.

Reconnu pour son savoir-faire et son expertise en pâtisserie, Chef Lecoq marquera cet événement par une démonstration culinaire **le lundi 28 octobre de 15h à 15h45** sur l'espace PâtissLive du salon. Il réalisera une démonstration d'une recette spécialement créée pour l'occasion : la barre céréales chocolat. Cette création, alliant tradition et innovation, incarne l'excellence du savoir-faire français dans l'art du chocolat. Ce moment sera l'occasion pour les

visiteurs de découvrir la maîtrise technique et la créativité du Chef, mais aussi de déguster cette création.