

Information presse

Paris, le 1er juillet 2024

Le Cordon Bleu Paris rend un hommage sucré à la ville lumière

Après plusieurs semaines de travail, les Chefs Pâtissiers et les étudiants de l'institut d'art culinaire et de management hôtelier Le Cordon Bleu Paris ont terminé avec brio une sculpture sucrée de la tour Eiffel. À découvrir dès maintenant et jusqu'au 11 août, dans le cadre de l'événement « Made in Paris » au centre commercial Beaugrenelle du 15^{ème} arrondissement de Paris.

Avec l'ambition de rendre hommage à la ville lumière, Le Cordon Bleu Paris s'est associé au centre commercial Beaugrenelle pour réaliser le monument emblématique de Paris sous une forme gastronomique et sucrée. Si Paris attire de nombreux touristes chaque année pour ses monuments, sa culture foisonnante et sa mode iconique, la ville suscite aussi leur curiosité pour sa gastronomie raffinée. Dans ce contexte, les Chefs pâtissiers et les étudiants Le Cordon Bleu Paris ont confectionné une sculpture sucrée de la tour Eiffel, incarnant la délicatesse et la sophistication de la pâtisserie française, tout en célébrant l'ingéniosité et la grandeur de la capitale.

Plusieurs semaines de travail, cumulant 110 heures de minutieuse concentration et d'habileté artisanale ont été nécessaires pour réaliser cette sculpture en sucre d'une hauteur de 2,50 mètres.

Les Chefs pâtissiers et les étudiants en pâtisserie ont combiné leur savoir-faire et leur créativité pour donner vie à cette pièce unique, témoignage de leur passion et de leur excellence dans l'art de la pâtisserie.

La sculpture sucrée de la tour Eiffel est visible du 27 juin au 11 août dans le centre commercial Beaugrenelle, 75015 Paris.

Si vous souhaitez davantage d'information et/ou réaliser une interview avec l'un des Chefs pâtissiers et étudiants de ce projet, n'hésitez pas à me contacter.

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](#)