

**Information presse**  
Paris, le 16 mai 2024

Le Cordon Bleu Paris – Hôtel de la Marine  
**Nouvelle offre estivale : un déjeuner œnologique  
d'exception dans les espaces Le Cordon Bleu Paris – Hôtel  
de la Marine**

Au cœur de la riche période estivale 2024, Le Cordon Bleu Paris – Hôtel de la Marine proposera une expérience unique de dégustation de vins, accompagnés d'accords gastronomiques, du 27 juillet au 10 août. C'est dans ce cadre unique, Place de la Concorde, que les amateurs de gastronomie pourront découvrir un repas imaginé sur mesure par Chef Éric Briffard, Meilleur ouvrier de France et directeur de l'institut Le Cordon Bleu Paris.

Les participants seront invités à savourer le meilleur des accords mets et vins au cours d'un déjeuner d'1h30 dans le salon dédié à l'œnologie du nouvel espace Le Cordon Bleu – Hôtel de la Marine, Place de la Concorde.

Composé avec attention par Chef Éric Briffard, Meilleur Ouvrier de France et directeur de l'institut Le Cordon Bleu Paris, ce déjeuner fera la part belle aux vins de producteurs, reflets d'un terroir qui fait la fierté des Français.

Le chef sommelier de l'institut Le Cordon Bleu Paris – Hôtel de la Marine guidera la dégustation, de l'apéritif au dessert, afin de rendre cette expérience culinaire mémorable.

**Information pratiques**

**Dates :** du 27 juillet au 19 août  
à partir de 12h  
**Durée :** 1h30  
**Prix :** 98€

**Le Cordon Bleu Paris - Hôtel de la  
Marine**  
2 place de la Concorde  
75008 Paris

**Menu**

Gougères Bourguignonnes  
**Chablis « Saint-Pierre » 2023 Domaine Jean et Sébastien Dauvissat**

Suprême de volaille fermière des Landes rôti au beurre d'amande,  
abricots à la verveine-citron, macaroni au parmesan, jus perlé  
**Morgon "Les Charmes" 2022 Domaine Chopin**

"Pavlova" aux fruits rouges, glace à la tagète  
**Cordon du Bugey 2023 Domaine Renardat-Fache**

Café "Le Cinq" Vincent Ballot MOF Torréfacteur et sélection de chocolats

Pour obtenir plus d'informations :

[Déjeuner œnologique | Le Cordon Bleu Hôtel de la Marine](#)

### **Les ateliers culinaires Le Cordon Bleu Paris – Hôtel de la Marine**

Le Cordon Bleu Paris a imaginé un éventail d'ateliers culinaires et œnologiques destinés au grand public à l'Hôtel de la Marine tout au long de l'année : démonstrations culinaires, masterclass, ateliers (cuisine, œnologie, dinatoires, pâtisserie, macarons & tea time) ou cours privés. Encadrés par des Chefs de haut rang Le Cordon Bleu Paris, les ateliers et animations feront la part belle aux produits de qualité et de saison, sélectionnés directement chez les petits producteurs locaux, critère de choix de l'institut.

\*\*\*\*\*

### **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](#)