

Communiqué de presse
Paris, le 4 janvier 2023

Salon Sirha Européen : L'institut Le Cordon Bleu Paris participera au rendez-vous mondial de la boulangerie et de la pâtisserie

Le Cordon Bleu Paris, institut d'arts culinaires et de management hôtelier, sera présent au salon Sirha Européen, qui se tiendra du 21 au 24 janvier 2024 à Paris, Porte de Versailles. Reconnu comme le plus grand salon international de la boulangerie et de la pâtisserie, il célébrera cette année un élément emblématique de la culture française : le pain. À cette occasion, Le Cordon Bleu Paris présentera l'étendue de ses formations et de ses activités, et proposera aux visiteurs des démonstrations culinaires réalisées par les Chefs Le Cordon Bleu Paris.

Une édition 2024 dédiée à un aliment incontournable de la cuisine française : le pain
Chaque année, le salon de référence Sirha Européen réunit les professionnels du secteur de la boulangerie et de la pâtisserie lors de ce rendez-vous incontournable qui célèbre la « French Bakery ». Pendant 4 jours, les acteurs de la filière célébreront le pain sous toutes ses formes, du pain de mie au croustillant, comme la baguette. Les visiteurs découvriront les dernières innovations du marché, impliquant des réflexions sur le futur des métiers de la boulangerie et de la pâtisserie. Plus de 25 000 professionnels du secteur s'étaient déplacés lors de l'édition 2023.

Sirha Européen 2024 : un passage obligé pour Le Cordon Bleu Paris

Les équipes Le Cordon Bleu Paris, dont plusieurs Chefs Enseignants, présenteront aux visiteurs les activités et l'offre de formations de l'institut (arts culinaires, management hôtelier, et ateliers culinaires). Une occasion de mettre en lumière le Diplôme de Boulangerie proposé par l'institut, qui forme les futurs professionnels et entrepreneurs aux techniques essentielles de la préparation du pain et aux évolutions du métier de boulanger. L'institut y présentera également ses nouveaux espaces à l'Hôtel de la Marine : des ateliers culinaires, d'œnologie, des ateliers Tea Time et des ateliers d'înatatoires d'exception signés Le Cordon Bleu Paris Hôtel de la Marine.

Le stand Le Cordon Bleu Paris sera également animé par les démonstrations culinaires préparées par Chef Hoël, Chef Boudot et Chef Bardet.

Au programme :

Dimanche 21 : Quiche au potiron et épinard / Pain sans gluten à la farine de châtaigne et Pain sans gluten à la farine de pois chiche

Lundi 22 : Pizzas revisitées / Tartines garnies à base de pain sans gluten

Mardi 23 : Quiches revisitées / Buns végétariens au petit épeautre

Mercredi 24 : Démo 4 mains Brioche exotique

Le Cordon Bleu Paris prendra part à des animations du salon. Chef Boudot, accompagné d'un étudiant, animera une masterclass sur la thématique de la transmission en boulangerie (Scène Bake & Snack, lundi 22 janvier, de 15h50 à 16h30)

Un Chef Le Cordon Bleu Paris en lice pour la Coupe du Monde de la Boulangerie

À l'occasion de ce salon, deux concours mondiaux récompenseront des professionnels du monde de la pâtisserie et de la boulangerie : Le Mondial des Arts Sucrés et La Coupe du Monde de la Boulangerie. Chef Enseignant Boulanger Le Cordon Bleu, Chef Bardet participera à la Coupe du Monde de la Boulangerie dans la catégorie « France ».

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](#)