



Communiqué de presse
Paris, 11 juin 2024

Trois instituts Le Cordon Bleu nommés pour la 5^e édition des World Culinary Awards

Chaque année, les World Culinary Awards célèbrent et récompensent l'excellence dans l'industrie culinaire au niveau international. Le Cordon Bleu, le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, présent dans 20 pays, est une nouvelle fois reconnu par l'organisme pour la qualité de son enseignement, avec 3 nominations.

Le Cordon Bleu Paris, Le Cordon Bleu Ottawa et Le Cordon Bleu Australia sont nommés pour le titre, et concourent dès maintenant pour être élus meilleurs instituts de formation culinaire de leurs régions respectives. A vos votes !

Voter pour Le Cordon Bleu Paris : [Europe - Best Culinary Training Institution](#)

Voter pour Le Cordon Bleu Australie : [Oceania - Best Culinary Training Institution](#)

Voter pour Le Cordon Bleu Ottawa : [North America - Best Culinary Training Institution](#)

Date limite : le 30 août 2024.

Les World Culinary Awards : une compétition internationale

Créés par l'organisme fondateur des World Travel Awards, une compétition renommée depuis plus de 30 ans, les World Culinary Awards mettent à l'honneur depuis 5 ans des acteurs-clés de l'industrie culinaire. Destinations gastronomiques, hôtels, restaurants, chefs ou encore établissements de formation sont nommés, puis soumis à un vote de plusieurs mois sur le site de l'organisation. Les lauréats sont choisis par des professionnels de l'industrie et le grand public, puis honorés lors d'une cérémonie internationale.

Le Cordon Bleu : l'excellence reconnue d'un acteur mondial de l'enseignement culinaire

En 2022, les campus français, canadien et australien Le Cordon Bleu avaient déjà été distingués par les titres de meilleurs instituts de formation culinaire de leurs régions respectives lors de la 3^e édition des World Culinary Awards à Dubaï. Cette reconnaissance témoigne de l'engagement constant du réseau d'instituts Le Cordon Bleu à offrir un enseignement d'excellence au sein de ses 35 établissements à travers le monde.

L'institut forme chaque année près de 20 000 talents venus des 4 coins du monde, leur dispensant un enseignement passionné, combinant connaissances théoriques et expériences pratiques. Les étudiants peuvent s'appuyer sur des équipes enseignantes constituées de Chefs renommés et professionnels reconnus dans le monde de la gastronomie.

Cette année, Le Cordon Bleu Paris, Le Cordon Bleu Ottawa et Le Cordon Bleu Australie sont de nouveau en lice pour le titre de meilleur institut de formation d'Europe, d'Amérique du Nord et d'Océanie.

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](#)

Le Cordon Bleu Paris

D'une superficie de 4 000 mètres carrés, situé face à la Seine et à la Statue de la Liberté, à côté de la Tour Eiffel, Le Cordon Bleu Paris accueille plus de 1 000 étudiants chaque année. Des installations de haute technologie offrent un cadre de travail exceptionnel. Le campus met à la disposition de ses étudiants 7 salles de classe de pratique pour les cours de cuisine, pâtisserie et boulangerie. Il compte également 3 salles de démonstrations, ainsi qu'une salle dédiée aux métiers du vin. L'institut a créé une gamme d'ateliers grand public à travers des thématiques variées. En novembre 2023, Le Cordon Bleu ouvre un deuxième établissement à Paris, à l'Hotel de la Marine, Place de la Concorde, où sont proposés des cours gourmets, masterclass et tea time pour tous les amoureux et curieux de Cuisine, pâtisserie, et même œnologie.

Pour en savoir plus : [Le Cordon Bleu Paris](#) / [Le Cordon Bleu Paris Hôtel de la Marine](#)