

Culinary Competition par Le Cordon Bleu Paris 10 binômes en lice pour la finale le 28 mars sur le thème « Saveurs et couleurs du monde »

Le Cordon Bleu Paris, institut d'arts culinaires et de management hôtelier, organise sa première « Culinary Competition », un concours culinaire ouvert à l'échelle mondiale à un public non professionnel et majeur. Alors que les inscriptions viennent d'être clôturées, le thème de la finale de la compétition se dévoile : « Saveurs et couleurs du monde ». Les candidats seront amenés à créer des plats qui représenteront et célébreront la richesse culinaire des différentes régions du monde. Rendez-vous le 28 mars à l'institut Le Cordon Bleu Paris pour assister à cette finale d'exception.



***Culinary Competition* par Le Cordon Bleu Paris : un concours à l'échelle mondiale**

Le Cordon Bleu Paris organise sa « **Culinary Competition** », un concours culinaire à destination de toute personne majeure, n'ayant jamais suivi de formation dans un établissement culinaire et n'ayant jamais étudié dans l'un des instituts Le Cordon Bleu. Les candidats, en équipe de deux personnes, devront représenter un pays : le pays d'origine ou d'adoption d'au moins l'un des deux membres de l'équipe.

Les inscriptions, ouvertes jusqu'au 18 février 2024, ont vu chaque binôme envoyer des vidéos proposant deux recettes, une de cuisine et une de pâtisserie, reflétant leur créativité et racontant une histoire authentique. Les 10 binômes finalistes seront annoncés le 26 février 2024 sur [la page dédiée](#).

Célébrer la richesse culinaire des quatre coins du globe

Au cours de la finale, qui se déroulera le **28 mars 2024** à l'institut Le Cordon Bleu Paris, les 10 binômes sélectionnés devront réaliser deux recettes lors d'une épreuve intitulée « **boîte mystère** ».

Son thème ? « **Saveurs et couleurs du monde** ». Les équipes seront amenées à célébrer la diversité culturelle à travers la gastronomie en mettant en avant les saveurs du monde entier. L'exploration d'une variété d'ingrédients, d'épices et de cuisson pour créer des plats uniques et délicieux sera encouragée, afin de créer une expérience visuelle aussi captivante que savoureuse.

La première personne du binôme aura la charge de la recette de cuisine, la seconde, de la recette de pâtisserie. Ils auront 2h pour réaliser et dresser 4 assiettes chacun. **Le jury, composé de chefs Le Cordon Bleu, de 2 Chefs surprise et de sponsors de l'événement**, s'appuiera sur plusieurs critères pour sélectionner le binôme vainqueur : **les compétences techniques, la créativité et le talent pour la gastronomie**.

5 prix sont à gagner

- **Le Grand Prix** : Un **Certificat de base Cuisine intensif** pour le cuisiner de la recette de cuisine (valeur de 13 500€), et un **Certificat de base Pâtisserie intensif** pour le pâtissier de la recette pâtisserie (valeur de 11 300€).
- **Le Premier Prix** : 2 billets d'avion aller-retour en classe économique pour Hong-Kong et 3 nuits dans un hôtel cinq étoiles à Hong-Kong, une expérience culinaire parrainée par l'Office du tourisme de Hong-Kong, avec le soutien de Cathay Pacific et du Bureau économique et commercial de Hong Kong à Bruxelles.
- **Le Second Prix** : 2 billets d'avion aller-retour en classe économique à **Quito ou Guayaquil (Equateur)** offerts par **Air Europa**. Croisière de 5 jours et 4 nuits aux îles Galapagos offerte par **Metropolitan Touring**.
- **Le Troisième Prix** : 2 billets d'avion aller-retour en classe économique **Paris-Ottawa** offerts par **Ottawa Tourisme**.
- **Le Prix Coup de Cœur** : Les recettes du binôme gagnant à la carte du **Café Le Cordon Bleu Paris** pendant une semaine.



INFORMATIONS PRATIQUES

Calendrier

26 février : annonce des binômes finalistes

28 mars : finale à l'institut Le Cordon Bleu Paris

Plus d'informations sur la page dédiée :

<https://www.cordonbleu.edu/paris/culinary-competition-paris/fr>

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](#)