

Paris, le 16 mai 2024

Le Cordon Bleu Paris – Hôtel de la Marine
**Un déjeuner œnologique d'exception à découvrir
à l'institut Le Cordon Bleu Paris – Hôtel de la Marine
du 27 juillet au 10 août**

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. Une opportunité pour tous les amateurs de gastronomie et les curieux avides de découvrir un repas imaginé sur mesure par Chef Eric 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 de l'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

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

Cerdon 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](#)