

Une édition réussie pour les Hautes Etudes de la Gastronomie 2022



Grande nouveauté depuis ses 18 ans d'existence de programme, l'expérience immersive sur deux semaines a attiré des étudiants du monde entier venus découvrir la richesse et les subtilités de la gastronomie française.

Le programme des Hautes Etudes de la Gastronomie (HEG), orchestré par l'institut Le Cordon Bleu Paris en partenariat avec l'Université de Reims Champagne-Ardenne, propose depuis 2004, un enseignement pluridisciplinaire qui a pour but de mettre en valeur tous les aspects culturels, scientifiques, sociologiques, historiques et économiques qui constituent le monde du goût et de la gastronomie.

Visites, expositions, ateliers, dégustations, tables rondes, témoignages et débats ont rythmé les deux semaines de découverte. La première semaine s'est déroulée à Paris, où les étudiants ont eu l'opportunité de découvrir la cuisine note à note auprès d'Hervé This, de visiter des toits potagers urbains, de participer à un accord mets et vin, ou encore d'assister à une discussion sur le patrimoine gastronomique entre le physico-chimiste à l'INRAE et professeur à AgroParisTech Hervé This, le directeur des Arts Culinaires Le Cordon Bleu Paris Eric Briffard, et le chef Pierre Gagnaire, qui était le parrain de promotion de cette édition.

Les étudiants sont ensuite partis la deuxième semaine sur la route de Reims, ville emblématique de la région Champagne. Dîner dans le restaurant étoilé du chef Philippe Mille, découverte des Halles du Marché, visite de la maison de champagne Henri Giraud, atelier sur l'expérience consommateur, sont autant d'activités dont les étudiants ont pu profiter.

Après une édition 2022 réussie, la prochaine est à noter dans les agendas : **du 19 au 30 juin 2023**.