

[View this email in your browser](#)

130
Years Anniversary



LE CORDON BLEU™
Excellence in Education since 1895



La Norvège en France
Ambassade Royale de Norvège à Paris

SEAFOOD
FROM
NORWAY

Fabien Tavares remporte le 1er prix du concours organisé par Le Cordon Bleu Paris et Seafood from Norway



© Kim Masquelier - Feliz Films - Norwegian Seafood Council

Ce mardi 14 octobre, 8 Alumni se sont affrontés au sein du campus Le Cordon Bleu Paris lors d'un concours culinaire d'exception durant lequel ils avaient pour objectif de sublimer un produit, témoin de la richesse des produits de la mer de Norvège : le Lieu Noir.

Coachés par 2 Chefs français - **Eric Briffard**, Chef exécutif et Directeur des arts culinaires de l'institut Le Cordon Bleu Paris, ainsi que le chef étoilé **Jean-François Rouquette**, Chef Exécutif du restaurant étoilé Pur' ★ au Park Hyatt Paris-Vendôme - et 4 Chefs norvégiens : [Morten Tunesvik](#), Chef de la Brasserie Chérie (Bergen), [Angus Hugøy](#), Chef du restaurant Marg & Bein (Bergen), [Kristian Vangen](#), Chef du restaurant Gaptrast ★ (Bergen) et Torstein Hatlevik, Chef du restaurant [Haaheim Gaard](#) (Uggdal).

Chaque candidat disposait d'un Lieu noir de Norvège entier de 3kg, ainsi que d'un panier de légumes. L'objectif : réaliser 6 assiettes en deux heures sur un thème libre, avec le soutien de commis, également étudiants Le Cordon Bleu Paris.

Chaque candidat a présenté sa création au jury, composé des Chefs français Eric Briffard et Jean-François Rouquette, de chefs norvégiens et de Sigrid Philippart, Directrice de Norwegian Seafood Council.

A l'issue des dégustations, c'est l'ancien étudiant de l'institut Cordon Bleu **Fabien Tavares**, actuellement Chef de partie confirmé chez **Potel & Chabot**, et prochainement Sous-Chef au **Rosewood Courchevel - Le Jardin Alpin** qui a décroché la première place en présentant au jury une assiette intitulée **"Lieu noir de Norvège en contraste de blanc"** composé d'un **filet de Lieu noir de Norvège confit aux épices et aux amandes, gnocchis de pommes de terre et citron confit, écume de marinière, sauce normande, tartare d'algues, et tuile au fumé de poisson séché.**

Il remporte notamment un voyage d'inspiration dans les îles Lofoten à la découverte de la pêche au Skrei et de l'héritage culinaire des côtes norvégiennes.

[Découvrir la recette pas-à-pas du lauréat](#)

Sur les 2ème et 3ème place du podium, figurent respectivement **Thomas Verdier**, Commis de cuisine au sein du restaurant **Gaya par Pierre Gagnaire** ★ (avec une mention spéciale accordée par les chefs norvégiens pour sa façon de travailler et

respecter le Lieu Noir de Norvège) et **Javier Armando Jiménez**, Chef & Fondateur du restaurant parisien ***The 3 Musketeers***, spécialisé dans la cuisine péruvienne.



A propos de l'institut Le Cordon Bleu Paris

Créé il y a 130 ans par une journaliste parisienne, 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. A Paris, l'institut est situé sur les bords de Seine dans le 15e arrondissement, mais aussi à l'Hôtel de la Marine dans le 8e arrondissement, place de la Concorde.

Plus d'infos sur www.cordonbleu.edu

A propos de Seafood from Norway

Seafood from Norway est le signe officiel de l'origine norvégienne des produits de la mer. Créée et gérée par le Norwegian Seafood Council, elle incarne l'engagement de la Norvège envers une pêche durable, une qualité irréprochable et une traçabilité totale.

Cette marque vise à garantir aux consommateurs, aux professionnels de la restauration et aux distributeurs que les poissons et fruits de mer qu'ils choisissent proviennent des eaux froides, claires et riches en nutriments de la Norvège. Elle s'applique à une large gamme de produits, notamment le saumon

d'élevage, le lieu noir, le cabillaud (dont le célèbre Skrei), le maquereau et bien d'autres espèces sauvages.

Plus d'infos sur www.poissons-de-norvege.fr
