



**LE CORDON BLEU®**  
PARIS

# *Ateliers culinaires et œnologiques*

---

**GROUPES, TEAM-BUILDING,  
INCENTIVES ET PRIVATISATIONS**





## LE CORDON BLEU PARIS

---

Fondé en 1895, l'institut Le Cordon Bleu a pour mission depuis 125 ans la transmission des techniques et des savoirs hérités des grands maîtres de la cuisine française.

Avec plus de 35 écoles implantées dans plus de 20 pays, Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, et forme 20 000 étudiants de plus de 130 nationalités différentes chaque année.

Le Cordon Bleu Paris offre un éventail d'ateliers culinaires en français et en anglais pour les passionnés de gastronomie, en individuel ou en groupe, pour les amateurs ou les professionnels.

Guidés par un Chef Le Cordon Bleu, ces ateliers initient aux techniques liées à la cuisine, la pâtisserie, la boulangerie et l'œnologie.

Les Chefs Le Cordon Bleu sont des professionnels ayant diverses expériences dans le monde de la restauration : certains viennent de restaurants étoilés au Michelin, d'autres font partie des Meilleurs Ouvriers de France (MOF). Ils sont tous dédiés à la transmission de leur savoir-faire.

Rejoignez-nous sur les fronts de Seine, au sein d'un espace ultramoderne, et retrouvez le temps d'un atelier convivial le prestigieux corps enseignant Le Cordon Bleu.

# ATELIERS, DÉMONSTRATIONS & DÉGUSTATIONS

DEVIS SUR-MESURE



## ATELIER CULINAIRE\*

**CUISINE / PÂTISSERIE - 2h30**  
de 10 à 48 personnes

**BOULANGERIE - 5h30**  
de 10 à 32 personnes

Lors de ces ateliers, les participants préparent de bout en bout un plat, une pâtisserie, des pains ou viennoiseries. Un Chef Le Cordon Bleu accompagne le groupe et partage avec eux son savoir-faire, ses techniques et conseils. Chaque participant emporte ses créations à l'issue de l'atelier.

## ATELIER CULINAIRE SUIVI D'UN DÎNER\*

**CUISINE - 3h**  
de 10 à 25 personnes  
Atelier (2h) et dîner avec Le Chef (1h)

Réalisation d'un plat à déguster avec Le Chef!

Pendant un atelier de 2 heures, un Chef Le Cordon Bleu transmet techniques et astuces à mettre en pratique dans le cadre d'une recette. Après un apéritif et une fois l'assiette dressée par le participant, chacun déguste sa réalisation accompagnée d'un verre de vin et d'un dessert du Café Le Cordon Bleu.

De 16 à 25 participants, le groupe est divisé en deux pour réaliser un plat et un dessert.



## DÉMONSTRATION CULINAIRE

**CUISINE / PÂTISSERIE - 2h30**  
de 15 à 200 personnes

Le temps d'une démonstration, les Chefs Le Cordon Bleu révèlent tous les secrets de plusieurs mets choisis par les participants. Suivant en direct la préparation des mets, le Chef explique les gestes et techniques utilisés pas à pas. La démonstration comprend également la dégustation des plats préparés.





## DÉMONSTRATION CULINAIRE SUIVIE D'UN ATELIER\*

**CUISINE / PÂTISSERIE - 5h**  
Démonstration (2h30) et atelier (2h30)  
de 10 à 48 personnes

Après avoir assisté à une démonstration de cuisine ou de pâtisserie, chaque participant prépare son plat au cours d'un atelier pratique, guidé pas à pas par un Chef Le Cordon Bleu. Les techniques enseignées par le Chef durant la démonstration sont appliquées pendant l'atelier. Chaque participant emporte ses créations à l'issue de l'atelier.

## DÉMONSTRATION ACCORDS METS ET VINS

**CUISINE & ŒNOLOGIE - 2h**  
de 15 à 32 personnes

Au cours de cette démonstration, le participant découvre l'univers surprenant des accords mets et vins en aiguisant son palais. Cette démonstration de 2 heures réunit un Chef et un Sommelier Le Cordon Bleu. Le Chef réalise plusieurs mets et le Sommelier sélectionne les vins en accord avec chaque plat.



## DÉGUSTATION ŒNOLOGIQUE\*

**ŒNOLOGIE - 2h**  
de 10 à 32 personnes

Nos Sommeliers Le Cordon Bleu vous initient à l'univers du vin à travers une dégustation thématique tout en vous instillant contexte et connaissances sur le monde du vin. L'occasion pour les participants de découvrir analyse sensorielle et art de la dégustation œnologique.

*\*Thème de l'atelier ou de la démonstration à choisir parmi la sélection proposée par Les Chefs Le Cordon Bleu Paris.*

## PRESTATIONS SUR-MESURE

---

En fonction de vos besoins, nos prestations peuvent être personnalisées et adaptées pour répondre à vos attentes et exigences particulières.

# LOCATION D'ESPACES PROFESSIONNELS

DEVIS SUR-MESURE



**Le Cordon Bleu Paris est le lieu idéal pour organiser des événements culinaires et œnologiques.** Que ce soit pour un tournage, un lancement de produit, une formation culinaire, les salles de l'institut proposent un équipement ultramoderne et professionnel pour un confort absolu.

## Salles de démonstration :

Capacité de 50, 70 et 80 personnes

## Salles de pratique :

16 postes de travail professionnels par salle

## Salle de dégustation œnologique :

32 places



# L'INSTITUT

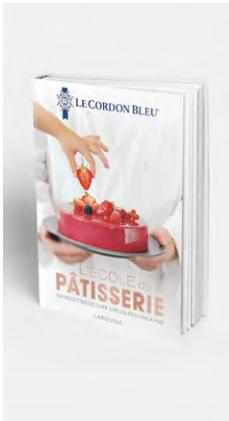


## BON CADEAU

L'univers de l'institut Le Cordon Bleu Paris, l'expérience et le savoir-faire des Chefs Enseignants et Sommeliers sont accessibles via un bon cadeau. Ils sont valables pour un atelier de cuisine, de pâtisserie, de boulangerie ou d'œnologie. Les bons cadeaux sont également utilisables pour les produits gourmets et les ustensiles de La Boutique située à l'institut Le Cordon Bleu Paris. Valable 1 an.

## LA BOUTIQUE

La Boutique Le Cordon Bleu propose aux férus de cuisine tout un éventail de produits gourmets, d'équipements professionnels, de livres et de cadeaux, sélectionnés par Les Chefs Le Cordon Bleu. Le jour de l'événement, tous les participants bénéficient de 10% de remise sur les produits Le Cordon Bleu à La Boutique de l'institut (5% sur les livres).



## LE CAFÉ

Ouvert au public et aux étudiants de l'institut, le Café Le Cordon Bleu propose une variété de viennoiseries, pâtisseries, salades gourmandes et plats chauds préparés par les Chefs en accord avec les saisons. Le toit potager de l'institut procure notamment les plantes aromatiques et les légumes utilisés quotidiennement dans la préparation des mets. Le Café Le Cordon Bleu est ouvert du lundi au vendredi.

Le jour de l'événement, tous les participants bénéficient de 10% de remise sur les mets et boissons (hors formule déjeuner).



# INFORMATIONS PRATIQUES



## ATELIER ET DEMONSTRATION

Chaque personne reçoit un Certificat de Participation personnalisé. Pour les ateliers, le matériel est prêté à chaque participant. Un tablier, un torchon, un calot et un sac isotherme Le Cordon Bleu sont offerts à chacun, sauf pour les démonstrations. Pour la sécurité et l'hygiène, Le Cordon Bleu recommande de porter des chaussures fermées confortables, des manches longues, un pantalon long et de s'attacher les cheveux. Tous les cours sont dispensés en français et peuvent être traduits consécutivement en anglais.

## INSCRIPTION

Toutes les réservations pour les groupes et les programmes sur-mesure sont soumis à un accord spécifique entre Le Cordon Bleu et le participant, l'organisateur, l'agent de voyage ou l'intermédiaire. Ces cours sont soumis à nos disponibilités. Le Cordon Bleu se réserve le droit de modifier les procédures d'inscription, les frais, l'organisation et la composition de ses ateliers et démonstrations à tout moment.





### **INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS :**

**Céline Boulvert**

Chargée de développement Ateliers Culinaires et Groupes

+33 (0)1 85 65 15 87 • +33 (0)6 44 50 01 92

cboulvert@cordonbleu.edu

**[cordonbleu.edu/paris](https://cordonbleu.edu/paris)**

### **LE CORDON BLEU PARIS**

13 - 15 Quai André Citroën, 75015 Paris

Métro ligne 10: Javel / Charles Michels • Rer C : Javel

### **Suivez-nous sur les réseaux sociaux :**



@lecordonbleuparis



@pariscordonbleu



@lecordonbleuparis



Le Cordon Bleu Paris



Le Cordon Bleu Paris