



**LE CORDON BLEU®**  
**PARIS**



**LES ATELIERS**  
**CULINAIRES**



**GROUPES**

Fondé en 1895, l'institut Le Cordon Bleu a pour mission depuis 120 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 aux accords mets et vins.

Les Chefs Le Cordon Bleu sont des professionnels de l'industrie 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 ET DÉMONSTRATIONS

## DÉMONSTRATION PRIVÉE\*, 3 heures

Français 50€, Anglais 55€

Prix par personne. De 15 à 80 personnes.

Le temps d'une démonstration, les Chefs Le Cordon Bleu révèlent tous les secrets d'un menu choisi 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.



## ATELIER CULINAIRE\*, 3 heures

**CUISINE** Français 130€, Anglais 145€

**PÂTISSERIE** Français 115€, Anglais 130€

Prix par personne. De 10 à 16 personnes.

Lors de ces ateliers, les participants préparent de bout en bout un plat choisi parmi un ensemble de propositions. 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 DINER\*, 5 heures

Français 190€, Anglais 205€

Prix par personne. De 10 à 20 personnes.

Réalisation d'un plat à déguster avec Le Chef !

Pendant un atelier de 3h, 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 vin.

Atelier (3 heures), apéritif et diner avec Le Chef (2 heures).

A partir de 14 participants, le groupe peut être divisé en deux pour réaliser un plat et un dessert.

(Option : Location d'une salle de réunion, vue sur la Statue de la Liberté pour une demi-journée.)

## ACCORDS METS ET VINS, 2 heures

Français 85€, Anglais 90€

Prix par personne. De 15 à 80 personnes.

Au cours de cet atelier, 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.



## DÉMONSTRATION ET ATELIER\*, 6 heures

**CUISINE** Français 180€, Anglais 195€

**PÂTISSERIE** Français 165€, Anglais 180€

Prix par personne. De 10 à 16 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.

## VISITE ET CUISINE DU MARCHÉ, 6 heures

Français 210€, Anglais 225€

Prix par personne. De 10 à 12 personnes.

En visitant un marché typique parisien, un Chef Le Cordon Bleu révèle ses secrets pour bien sélectionner les produits régionaux et saisonniers. Avec quelques achats faits sur place, les participants cuisinent à l'institut dans le cadre d'un atelier guidé pas à pas par un professionnel. Une dégustation des plats ponctue cette découverte.

## ATELIERS ET DÉMONSTRATIONS SUR-MESURE

Prix sur-mesure en fonction de la demande

En fonction des besoins, nos ateliers et démonstrations peuvent être personnalisés et adaptés pour répondre aux demandes et exigences spécifiques. Pour les professionnels qui souhaitent perfectionner des techniques spécifiques, se former sur les dernières technologies ou produits, ou encore affiner leurs connaissances sur les accords mets et vins, Le Cordon Bleu s'adapte aux objectifs du participant.

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

## LOCATION D'ESPACES PROFESSIONNELS

Le Cordon Bleu Paris est le lieu idéal pour organiser des événements liés à l'univers culinaire et œnologique. 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.

### SALLE DE DÉMONSTRATION\*\*

1/2 journée (4 heures) 1 200 €

1 journée (9 heures), 2 400 €

De 50 à 80 personnes, en fonction de la salle de démonstration.

### SALLE DE PRATIQUE, L'ATELIER\*\*

1/2 journée (4 heures) 1 200 €

1 journée (9 heures), 2 400 €

16 postes de travail professionnels.

### SALLE DE DÉGUSTATION, BACCHUS\*\*

1/2 journée (4 heures) 1 200 €

1 journée (9 heures), 2 400 €

32 places.

### SALLE DE RÉUNION

1/2 journée (4 heures) 60 €

1 journée (9 heures), 120 €

Prix par personne. De 10 à 70 personnes.

### Prestations et matériel inclus :

Accueil café : café, thé, viennoiseries (ou mignardises), eau.

**Équipement :** mise en place, vidéoprojecteur, écran, microphone.

Pause café supplémentaire à 12 €



Déjeuner ou diner cocktail, personnel de service, autres locations de matériel : **sur devis.**

\*\*Accueil café et pause-café supplémentaire à 12 €. Les prix indiqués sont TTC (toutes taxes comprises).

## 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'accords mets et vins. 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'atelier, tous les participants bénéficient de 10% de remise sur les produits Le Cordon Bleu à La Boutique de l'institut (5% sur les livres).

## INFORMATIONS

Chaque personne reçoit un Certificat de Participation personnalisé.

Pour les ateliers, l'équipement est fourni à chaque participant, notamment un tablier, un torchon, un calot et un sac isotherme, sauf pour les démonstrations et conférences.

Pour la sécurité et l'hygiène, Le Cordon Bleu conseille de porter des chaussures fermées confortables, des manches longues, un pantalon long et d'attacher les cheveux.

Tous les cours sont dispensés en français et 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.

### LES COURS ONT LIEU À L'INSTITUT LE CORDON BLEU PARIS

13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris

**TÉL** +33 (0)1 85 65 15 75 **EMAIL** paris-ateliers@cordonbleu.edu

**MÉTRO LIGNE 10** : Javel ou Charles Michels **RER C** : Javel





## RÉSERVATIONS :

**+33 (0)1 85 65 15 75**  
**paris-ateliers@cordonbleu.edu**  
**cordonbleu.edu/paris**

**Les cours ont lieu à l'institut 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

 Icbeurope