

LE CORDON BLEU®  
ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1895



## LE CORDON BLEU LEADER MONDIAL EN FORMATION CULINAIRE

*Fondé à Paris en 1895, Le Cordon Bleu est aujourd'hui présent avec 20 écoles internationales implantées dans 12 pays. C'est ainsi que plus de 9000 étudiants suivent son enseignement chaque année.*

*L'origine de l'expression «Cordon Bleu» remonte à la fondation en 1578 de l'Ordre des Chevaliers du Saint-Esprit. La croix de cette distinction était suspendue à un ruban ou cordon bleu. L'expression s'est dès lors appliquée à une personne d'excellence, puis à un cuisinier hors pair.*

*L'Ecole Le Cordon Bleu a été reconnue internationalement dès les premières années de sa création. En effet, elle avait reçu son premier étudiant russe en 1897, puis son premier étudiant japonais en 1905. Sa réussite avait été telle qu'après 1945, elle était devenue l'école accréditée par les Etats-Unis pour aider à la réinsertion professionnelle des soldats américains.*

*En 1954, Audrey Hepburn lançait à Paris son film «Sabrina» à l'Ecole Le Cordon Bleu.*

*Les Chefs permanents du Cordon Bleu, dont la plupart viennent de restaurants étoilés Michelin ou sont des lauréats de concours, transmettent leur savoir-faire à des étudiants provenant chaque année de plus de soixante-dix pays. Ils enseignent les techniques de la cuisine et de la pâtisserie codifiées par la France depuis plus de 500 ans et applicables aux différentes cuisines du monde.*

*En neuf mois, il est possible d'obtenir le Grand Diplôme Le Cordon Bleu, qui est reconnu mondialement par les professionnels de la gastronomie: un véritable passeport international pour construire une belle carrière.*

*Plus récemment un cursus universitaire Le Cordon Bleu, de gestion en restauration, hôtellerie et tourisme, a été développé et accrédité en Amérique du Nord et du Sud ainsi qu'en Australie avec des Associate Degrees, Degrees, Bachelors, MBA en Gestion Hôtelière Internationale et un Master of Arts in Gastronomy.*

*Des restaurants, boulangeries et salons de thés ont été ouverts sous la marque Le Cordon Bleu. Le Cordon Bleu est par ailleurs souvent sollicité comme consultant par des compagnies de croisière ou des fabricants de matériel culinaire.*

*Chaque année, Le Cordon Bleu participe à plus de 50 manifestations internationales : festivals, conférences professionnelles ou jury d'excellence. Le Cordon Bleu est également membre actif d'associations culturelles et culinaires telles que l'Alliance Française de Paris (où il siège au Conseil d'Administration), la Chaîne des Rôtisseurs, l'IACP (International Association of Culinary Professionals) et bien d'autres.*

*Depuis 1895, Le Cordon Bleu publie des livres de cuisine pour amateurs et professionnels. Sa dernière série, Home Collection, a été traduite en 17 langues avec un tirage de plus de 6 millions d'exemplaires dont près d'un million en français.*

*Par ailleurs, la société sœur du Cordon Bleu, Pierre Deux French-Country, spécialiste de la décoration d'intérieur, participe aussi au développement de l'Art de Vivre à la Française avec 15 boutiques aux Etats-Unis et au Japon.*

LE CORDON BLEU - 8 Rue Léon Delhomme, 75015 Paris, France  
Tél+33 (0)1 53 68 22 50 Fax+33(0)1 48 56 03 96 - <http://www.cordonbleu.edu> - e-mail: [paris@cordonbleu.edu](mailto:paris@cordonbleu.edu)

PARIS LONDRES MEXICO OTTAWA U.S.A. ADELAIDE SYDNEY CORÉE PEROU JAPON