

Le Cordon Bleu à Paris : l'école des chefs que les Américains adorent

Par Sophie de Tarlé • Publié le 25/09/2017 à 19:50 • Mis à jour le 26/09/2017 à 19:11



VOTRE AVIS - Ancien élève de l'école du Cordon Bleu à Paris, Pierre a ouvert depuis quatre restaurants. Il nous parle de cette école plébiscitée par les étrangers amoureux de la gastronomie française.

«Je pense que j'ai été pris dans cette école, car j'étais français et je devais être le seul», se souvient en riant Pierre, aujourd'hui âgé de 33 ans. Dans la cuisine des nouveaux locaux de l'école de cuisine du Cordon Bleu, quai André Citroën à Paris, il a régalé ses anciens camarades de classe de délicieux burgers de canards, sa spécialité, à l'occasion du gala des anciens. Depuis sa formation en 2012, Pierre a ouvert quatre restaurants à Paris dont Canard & Champagne, dans le 2^{ème} arrondissement.

De la banque à l'école de cuisine



En 1954, le film Sabrina avec Audrey Hepburn a rendu l'école célèbre aux États-Unis.

Pierre n'était pas destiné à devenir cuisinier. Originaire d'un petit village du sud-ouest, il intègre l'Edhec, une école de commerce. Après trois ans dans une banque d'affaires à Londres, il part à Madrid où il découvre les bars à tapas. C'est à ce moment-là qu'il prend la décision de se lancer dans la restauration. Il commence par assister son ami Matthieu Pacaud, le chef du restaurant L'Ambroisie à Paris, lors de l'ouverture de nouveaux restaurants. Et c'est le déclic. Après son départ en 2011 de BNP Paribas, il choisit de se former au Cordon bleu, à Paris pour apprendre les bases du métier. «C'est un institut de référence dans le monde qui a une vraie tradition en arts culinaires à l'ancienne, ce qui n'est pas le cas partout», explique-t-il.

Le Cordon Bleu est en effet une école internationale de cuisine, boulangerie, pâtisserie, vins et management hôtelier. Peu connue des Français, elle est pourtant célébrée par les chefs du monde entier. Son histoire est singulière. Elle a été créée à Paris en 1897 par une journaliste française Marthe Distel qui souhaitait proposer des cours de cuisine aux étrangers vivants dans la capitale. Le premier étudiant en 1897 était russe, et en 1905 l'établissement accueille son premier étudiant japonais. Aujourd'hui l'école est présente dans 21 pays et propose des formations intensives (comptez 28 850€ pour 9 mois pour le diplôme de cuisine). Depuis 1984, l'école appartient à la famille Cointreau (descendants des fondateurs de la liqueur Cointreau).



Célèbre dans les années 60, la présentatrice américaine Julia Child avait fait ses classes au Cordon bleu à Paris .

Ce que j'ai aimé: «Les enseignants, des chefs meilleurs ouvriers de France»

Les profs qui viennent nous donner des cours sont vraiment de haut niveau. Ce sont des chefs meilleurs ouvriers de France (MOF). Ils viennent nous apprendre leurs plats les plus célèbres en nous donnant leurs astuces. Ils donnent leurs cours en français et une traductrice fait la traduction en direct, ce qui fait que j'avais le cours deux fois, et qu'en plus j'avais les blagues grivoises qu'elle ne traduisait pas toujours! J'ai beaucoup aimé aussi l'ambiance très familiale, avec des cours en petits groupes.

«Heureusement, j'ai pu me faire payer ma formation par mon ancien employeur» (Pierre)

Ce qui m'a surpris: «Des étudiants venus du monde entier»

Je ne m'attendais pas à ce que l'école soit aussi internationale. Les élèves viennent du monde entier ce qui donne par la suite un carnet d'adresses incroyable. Par exemple dans ma promotion, j'ai eu [Liza Glinskaya](#) une étudiante qui a gagné par la suite l'émission Top chef en Ukraine. J'ai été aussi étonné de porter un uniforme aussi beau et d'avoir un matériel (couteaux) d'aussi bonne qualité. Et puis j'ignorais totalement que l'école formait aussi aux vins et au management.



Liza Glinskaya gagnante top chef en Ukraine est une ancienne du Cordon bleu.

Ce que j'ai moins aimé: «Le prix bien sûr!»

Le prix est très élevé. À l'époque, j'ai payé 10 000 euros pour une session intensive de trois mois. Heureusement, comme je quittais la BNP, j'ai pu me faire payer une partie de ma formation par mon ancien employeur. Mais je ne regrette pas mon investissement. Depuis, j'ai ouvert quatre restaurants.

