



Nota de prensa

Le Cordon Bleu abre sus puertas en Madrid de la mano de la Universidad Francisco de Vitoria

La más antigua y prestigiosa de las academias de cocina del mundo, la francesa Le Cordon Bleu, ha abierto sus puertas en Madrid en una alianza con la Universidad Francisco de Vitoria para formar a profesionales de la gastronomía con las máximas de excelencia y el dominio de la técnica culinaria.

La escuela Le Cordon Bleu Madrid se convirtió ayer en el foco de atención de la gastronomía española con una gran afluencia de personalidades, periodistas, antiguos alumnos de Le Cordon Bleu, amantes de la alta cocina y amigos del mundo de la gastronomía que acudieron a la inauguración de la Escuela Le Cordon Bleu Madrid en la Universidad Francisco de Vitoria.

Daniel Sada Castaño, Rector de la Universidad Francisco de Vitoria y André Cointreau, Presidente de Le Cordon Bleu, daban por inaugurada la Escuela acompañados por el Embajador de Francia en España, Bruno Delaye y Gonzalo Aguado, Alcalde de Pozuelo de Alarcón.

También asistieron al acto de inauguración importantes chefs españoles como Víctor Enrich y Diego del Río (antiguos alumnos de Le Cordon Bleu Paris), Cesar Martín o Saúl Sanz, junto a los directores y representantes de grupos de restauración, cadenas hoteleras y empresas de catering más importantes del país.

Según palabras del Rector, en los planes de Le Cordon Bleu Madrid y la Universidad Francisco de Vitoria se encuentran proyectos como la posible implantación de un Grado en Gastronomía, así como el desarrollo de una cátedra de investigación en colaboración con otras facultades de la UFV. De hecho, según el explicaba Daniel Sada, ya está previsto que los laboratorios de Biotecnología de la institución académica colaboren con Le Cordon Bleu, continuando así la línea iniciada previamente con estudios enológicos en conjunción con una bodega de la Ribera del Duero (Valladolid).

También se prevé la puesta en marcha de un restaurante-escuela en el propio campus de la Universidad Francisco de Vitoria, así como una incubadora de empresas para pequeños empresarios del sector y de un proyecto editorial con publicaciones propias de temas

gastronómicos, en línea con la política de Le Cordon Bleu, que en la última década ha vendido en todo el mundo más de ocho millones de libros especializados.

"Somos más o menos una pequeña universidad", ha dicho Cointreau sobre esta institución culinaria que cuenta con más de un siglo de historia y que está presente en 15 países con una red de 35 escuelas que reciben cada año a 23.000 estudiantes de 70 nacionalidades. Según el presidente de Le Cordon Bleu, el desarrollo depende de una adecuada formación y de la existencia de buenas escuelas que enseñen, sobre todo, técnicas de cocina. Este es el empeño de la institución gala, pues aunque Francia reivindique el haber "codificado la química de la cocina", sus técnicas "están al servicio de todas las cocinas del mundo", ha agregado Cointreau. Precisamente por eso, y debido al despegue de la gastronomía española, ha elegido Madrid para instalar su tercera sede europea, que se suma en este continente a las de Londres y París.

Estudiar cocina en Le Cordon Bleu es un sueño para cualquier alumno con vocación de convertirse en chef, ya que el programa "Le Grand Diplome", que une las especialidades de cocina y pastelería, está considerado el más completo en técnicas culinarias clásicas francesas y cuenta con reconocimiento internacional.

Por esta escuela han pasado cocineros como el peruano Gastón Acurio, los americanos Julia Child, Giada de Laurentiis, Ming Tsai, los hermanos Bromberg, Natalie Silverton y Allen Susser.

La primera promoción de Le Cordon Bleu Madrid ya está en marcha y pronto, aquellos que sueñan con convertirse en chef podrán beneficiarse de la presencia de la principal escuela de cocina francesa en Madrid.

Más información: <http://www.ufv.es/lecordonbleu>