



LE CORDON BLEU®
PARIS

Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier

Hautes Études de la Gastronomie 2022-2023



Georges
Institut Chappaz
de la Vigne et du Vin en Champagne

UNIVERSITÉ
DE REIMS
CHAMPAGNE-ARDENNE



**Éric Briffard, Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires
- Chef d'Etablissement - Meilleur Ouvrier de France**

Amateurs éclairés, professionnels, passionnés de l'alimentation et de la gastronomie, explorez avec les Hautes Études de la Gastronomie, les multiples aspects qui entourent l'acte du plaisir de se nourrir !

L'institut Le Cordon Bleu Paris et l'Université de Reims Champagne-Ardenne vous invitent à vivre une expérience unique.

Au cœur de l'actualité, l'alimentation en pleine transformation sociétale est devenue l'enjeu majeur du XXI^e siècle.

Pour comprendre son évolution historique, sa mutation écologique, économique et culturelle, d'éminents chercheurs, experts, professeurs universitaires, chefs de cuisine, vous délivreront un enseignement formateur de haute qualité avec une approche scientifique et pluridisciplinaire.

Avec plus de 125 ans d'histoire, le réseau Le Cordon Bleu contribue à faire rayonner à travers le monde la gastronomie française, par la transmission des savoir-faire, faisant appel aux technologies les plus innovantes.

Des journées thématiques animées par des visites, dégustations, rencontres, témoignages et ateliers vous permettront d'explorer la gastronomie et l'univers du goût dans toute sa richesse sémantique.

Les Hautes Études de la Gastronomie, un passeport expérientiel enrichissant entre Science, Culture et un certain Art de Vivre à la française du bien manger et du bien boire...



**Hervé This, Directeur du Centre International de la Gastronomie
Moléculaire AgroParisTech-Inrae, Directeur scientifique de la Fondation
Science & Culture Alimentaire (Académie des sciences)**

Après 15 années d'un fonctionnement exceptionnel, avec des auditeurs du monde entier, les Hautes Études de la Gastronomie se renouvellent.

Par le nom, qui dit mieux que par le passé le projet : la gastronomie. Par les professeurs, sans cesse choisis parmi les meilleurs dans le champ de la gastronomie, du champ à l'assiette. Par l'accueil des auditeurs, les méthodes de transmissions des informations.

Il s'agit de réfléchir avec profondeur, clarté, au thème donné à notre programme : «patrimoine d'excellence, sciences pour l'innovation gastronomique». Et l'association de l'Université Reims Champagne-Ardenne et de l'institut Le Cordon Bleu Paris est – je le sais – une chance merveilleuse pour notre programme, auquel j'invite tous ceux qui s'intéressent à la Gastronomie.

Rejoignez-nous au grand banquet de la connaissance gastronomique !

**Guillaume Gellé, Président de l'Université Reims
Champagne-Ardenne**

Notre territoire et notre université bénéficient d'atouts remarquables.

L'université de Reims Champagne-Ardenne est localisée dans une région riche sur le plan patrimonial et, qui plus est, productrice d'un symbole planétaire de l'excellence française : le Champagne. Depuis sa création, l'université cultive aussi avec soin son ouverture sur le monde en accueillant de nombreux étudiants internationaux.

Aussi proposer un diplôme conjoint avec l'institut Le Cordon Bleu Paris nous est apparu comme une évidence. C'est ainsi qu'est né il y a 15 ans déjà, le diplôme universitaire des Hautes Études de la Gastronomie.

Ce programme, qui allie la richesse et la qualité des enseignements de l'université et les liens forts entre gastronomie et vins de Champagne, jouit d'un écosystème académique d'excellence autour de la vigne et du vin, orchestré par l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne.

Venez vivre avec nous une expérience riche et inédite faite d'instantanés privilégiés au contact de gens passionnés et passionnants !



« *La gastronomie est la connaissance raisonnée
de tout ce qui a rapport à l'homme,
en tant qu'il se nourrit. »*

Le programme des Hautes Études de la Gastronomie fait sienne cet axiome écrit par le théoricien du goût Jean-Anthelme Brillat-Savarin à travers ce programme interdisciplinaire. Explorant la multitude des facettes de la gastronomie française, il propose à chaque participant une immersion théorique et pratique pour mieux comprendre et maîtriser les caractéristiques et les défis de ce patrimoine d'excellence, classé en 2010 à l'UNESCO.

DES MÉTHODES INTERACTIVES, DES LIEUX VARIÉS : les Hautes Études de la Gastronomie poursuivent leur exploration de formats pédagogiques innovants et inclusifs. Visites déambulatoires, expositions, ateliers, dégustations, tables rondes, témoignages et débats participent de l'expérience d'apprentissage, qui se déroule dans un panel toujours plus varié de lieux qui font la gastronomie d'aujourd'hui : restaurants, caves à champagne, cuisines d'application, marché, etc.

DES THÉMATIQUES FORTES : le programme se renouvelle en proposant des journées thématiques en lien avec les axes fondateurs de la gastronomie française. Chaque thème réunit plusieurs expertises interdisciplinaires permettant une compréhension riche et polysémique du sujet. Histoire, géographie, sciences humaines et sociales, chimie de l'alimentation se conjuguent autour des questionnements, produits et tendances qui font la gastronomie d'hier et de demain.

UNE EXPERTISE CROISÉE : l'Université de Reims Champagne-Ardenne et l'institut Le Cordon Bleu Paris s'associent pour proposer une expérience inédite alternant cours théoriques et expériences pratiques. L'expertise théorique des chercheurs

et professeurs des universités permet un aperçu global des évolutions majeures du secteur, tout en apprivoisant avec aisance des concepts essentiels pour comprendre la gastronomie de demain. Pour saisir leurs applications et conséquences sur le marché, ces savoirs théoriques sont complétés par des témoignages, des démonstrations techniques et des études de cas proposés par les chefs du réseau Le Cordon Bleu, des chefs invités et différents acteurs du monde de la gastronomie.

UN RÉSEAU INTERNATIONAL : depuis son lancement, cette formation a accueilli des étudiants provenant de plus d'une dizaine de pays à travers le monde. Chaque promotion rencontre la précédente à l'occasion du dernier jour de la formation, permettant ainsi aux participants de rentrer en contact avec un réseau international de passionnés et de professionnels de la gastronomie.

DES PARTENAIRES PRESTIGIEUX : construite en interaction avec des acteurs majeurs de la gastronomie, la formation permet de voyager d'institutions en groupes internationaux ou restaurants étoilés Michelin à Paris et en région. Une occasion d'enrichir son réseau professionnel par un networking ciblé.

INSTITUT LE CORDON BLEU PARIS

Thématiques	Intitulés des cours	Formats
Sciences gastronomiques	Sciences gastronomiques et cuisine note à note	Conférence et expériences culinaires
	La nouvelle « Nouvelle Cuisine »	Conférence
	Sensibilisation aux sciences en cuisine	Démonstration culinaire
Patrimoine, culture et institution	L'invention du patrimoine gastronomique français XIX ^e - XXI ^e siècle	Visite déambulatoire
	L'inscription du patrimoine gastronomique français à l'UNESCO	Conférence
	Cuisine, patrimoine et innovation : regards croisés d'experts	Témoignage d'un Chef invité
Produit d'hier et de demain : Le fromage	Agriculture innovante et production fromagère-laitière	Conférence
	Géographie et Histoire des fromages en France	Dégustation
Produit d'hier et de demain : La pâtisserie	La psychologie du goût sucré	Conférence
	Odeurs sucrées	Témoignage / étude de cas
	Microbiote et nutrition santé dans le domaine du sucré	Conférence
Gestes et techniques en cuisine	Aliments fermentés et leurs usages en pâtisserie	Démonstration
	L'excellence du geste gastronomique : Porcelaine et Arts de la table	Table ronde, visite commentée
	Le geste technique culinaire : identité culturelle et savoir-faire	Démonstration culinaire et conférence

UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

Thématiques	Intitulés des cours	Formats
Consommateurs et patrimoine : Sociologie et comportements alimentaires	Patrimoine, gastronomie et identité culturelle	Conférence
	Alimentation et religions du livre	Conférence déambulatoire
	Évolutions contemporaines de la consommation alimentaire	Table ronde et débat
Consommateurs et patrimoine : Sens et sensibilités gastronomiques	La neurophysiologie du goût	Conférence expérientielle
	La dominance temporelle des sensations	Conférence expérientielle
	Le design sensoriel	Conférence et atelier
Développement durable et patrimoine : le cas des légumineuses	Les lentillons de Champagne : produit durable et « patrimonial »	Table ronde
	Visite de la Halle de Reims	Visite déambulatoire et dégustation
Tendances alimentaires, luxe et patrimoine : le Champagne	Histoire d'un produit de luxe : le Champagne	Conférence
	Dynamique des bulles de Champagne	Conférence
	Visite privée et découverte de la vinification du Champagne	Visite et dégustation
	Le marketing du luxe : l'exemple du Champagne	Conférence
Tendances alimentaires, luxe et patrimoine : Art de vivre à la française	Luxe, gastronomie et art de vivre	Conférence
	Visite d'un domaine réhabilité – patrimoine vivant	Visite

OBJECTIFS

LES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES DE CETTE FORMATION SONT :

- Connaître et maîtriser les défis et tendances majeurs de la gastronomie française dans un contexte de grandes évolutions planétaires.
- Comprendre le sens et le rôle du patrimoine gastronomique (sa création, ses enjeux économiques, culturels et politiques, sa forte valeur ajoutée).
- Appréhender les concepts majeurs de la recherche universitaire dans le domaine de l'alimentation.
- Développer son réseau professionnel en France et à l'international par la rencontre d'étudiants, d'institutions et de partenaires du secteur de la gastronomie.
- Mener un projet d'étude appliquée encadré et validé par l'Université Reims Champagne-Ardenne.



PROFIL DES PARTICIPANTS

POURQUOI INTÉGRER LE PROGRAMME LES HAUTES ÉTUDES DE LA GASTRONOMIE ? QUELLES FORMULES POUR QUELS PROFILS ?

Professionnels de la restauration – chefs enseignants, formateurs – professionnels du vin – responsables marketing, commerciaux ou R&D du milieu de l'hôtellerie-restauration, de la distribution et de l'agroalimentaire – journalistes spécialisés et auteurs culinaires – prestataires d'activités culturelles et touristiques liés à la gastronomie – chefs d'entreprises et de start-ups – réorientation professionnelle vers la gastronomie - alumni Le Cordon Bleu



- Passionné de gastronomie, pour votre culture personnelle ou dans un cadre professionnel et avec l'envie de vivre deux semaines conviviales et intensives : l'expérience immersive de deux semaines continues du programme Les Hautes Études de la Gastronomie est l'occasion de découvrir la gastronomie sous un nouvel angle et d'acquérir une compréhension approfondie des aspects culturels, historiques, scientifiques et économiques de la gastronomie tout en créant des liens forts avec les autres participants.
- Vous travaillez dans le secteur de la gastronomie, les métiers de bouche ou en agroalimentaire, vous souhaitez développer votre activité dans le secteur et approfondir vos connaissances du milieu : l'expérience étendue du programme Les Hautes Études de la Gastronomie vous permet par ailleurs de suivre une formation pointue tout en respectant votre planning professionnel, à raison d'un jour par mois durant une année scolaire.
- Obtenir le diplôme universitaire des Hautes Études de la Gastronomie de l'Université Reims Champagne-Ardenne. À l'issue de la formation, les étudiants développent leur sujet de recherche appliquée, leur permettant d'approfondir leurs connaissances et de développer une projection d'étude gastronomique en lien avec les thématiques, qui leur sera utile dans leur champ professionnel.

INFORMATIONS

En 2022, les Hautes Études de la Gastronomie proposent deux formules distinctes pour le même programme, permettant de s'adapter aux impératifs professionnels de chacun.

- La formule immersive des Hautes Études de la Gastronomie de deux semaines du 20 juin au 1^{er} juillet 2022 (lundi au vendredi)
- La formule étendue d'octobre 2022 à juin 2023 à raison d'un vendredi par mois

L'esprit reste identique: une formation de qualité avec un suivi privilégié et une communauté des Hautes Études de la Gastronomie forte et soudée grâce aux deux derniers jours en commun avec tous les participants aux deux formules.

	Expérience immersive	Expérience étendue
Prérequis	Expérience professionnelle significative ou niveau Bac +2	
Dates et lieux	Du 20 juin au 1^{er} juillet 2022 : Institut Le Cordon Bleu Paris du 20 au 24 juin Université de Reims Champagne-Ardenne du 27 juin au 1 ^{er} juillet	D'octobre 2022 à juin 2023 : Institut Le Cordon Bleu Paris 14 octobre, 18 novembre, 9 décembre, 20 janvier et 17 février Université de Reims Champagne-Ardenne 17 mars, 21 avril, 12 mai, 29 et 30 juin
Durée	60h de formation en 10 jours	
Conditions d'inscription	Sur dossier (CV et lettre de motivation)	
Enseignement	Assuré par des professeurs universitaires et des chercheurs de renom (INRA, CNRS), des Chefs Enseignants Le Cordon Bleu Paris ainsi que par des professionnels de la gastronomie et de l'alimentation	
Langue(s) d'enseignement	Français et anglais (traduction simultanée)	Français (excepté les 29 et 30 juin 2023, traduction simultanée en anglais)
Examens	Deux sessions d'examens écrits organisées durant les deux semaines + projet de mémoire d'étude	
Diplôme	Les étudiants ayant obtenu le niveau requis à l'examen final et au mémoire se verront remettre le Diplôme Universitaire du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la Table (DUGGAT). Ce diplôme est délivré par l'URCA. Tous les participants se verront remettre l'attestation de participation Le Cordon Bleu Paris.	

PRATIQUES

Taux de réussite	80% en moyenne	
Tarif	5 500 € TTC	4 500 € TTC
	Les frais de scolarité comprennent la pédagogie, la traduction simultanée, les déjeuners et les visites liées à la formation (hébergement et transport non compris).	
Financement	Cette formation peut être éligible dans le cadre de votre projet professionnel et de votre recherche d'emploi. Un devis vous sera remis par l'institut sur demande pour toutes vos procédures de financements extérieurs (OPCO, FNE Formation, Pôle Emploi). L'institut Le Cordon Bleu est référencé au Datadock (reconnaissance qualité des formations).	

POUR S'INSCRIRE :

Inscription en ligne sur le site de l'institut Le Cordon Bleu Paris :

- Les éléments suivants vous seront demandés :
 - CV
 - Lettre de motivation spécifique à votre souhait de participer à ce programme
 - Copie du dernier diplôme obtenu
- Pour toutes demandes et précisions, vous pouvez joindre l'institut Le Cordon Bleu Paris par e-mail contact@heg-gastronomie.com

LES LIEUX DE FORMATION :

- **LE CORDON BLEU PARIS :**
Métro Ligne 10: Javel / Charles Michel – RER C: Javel
- **UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE :**
Gare de Reims Centre: 45 min de train depuis Paris Gare de l'Est.
Gare de Champagne Ardenne TGV: 30 min de train depuis Aéroport de Roissy-Charles de Gaulle puis tramway direct centre-ville.
- **SE LOGER PENDANT LA FORMATION :**
Lors de votre inscription, vous recevrez un livret avec une liste d'hôtels proches des lieux de formation. L'hébergement n'est pas inclus dans la formation, le choix du type de logement revenant à chacun.

TÉMOIGNAGES ALUMNI



DEMET GÜZEY

HAUTES ÉTUDES DU GOÛT* 2014, ÉCRIVAIN EN HISTOIRE CULINAIRE ET GASTRONOMIE DANS LES ARTS - VÉRONE, ITALIE

J'ai suivi le programme Le Cordon Bleu Hautes Études du Goût en 2014 lors de ma re-conversion, alors que je cherchais à définir mon nouveau métier après avoir occupé des postes de management dans l'industrie alimentaire. Le programme Hautes Études du Goût était très bien pensé et, grâce à leur grand professionnalisme, les intervenants m'ont aidée à porter un regard neuf sur l'alimentation et le goût. Lors d'un cours sur la dynamique des bulles de champagne, entre la visite d'une cave et un dîner dans un restaurant étoilé, je me suis rendu compte que ce que je devais suivre ma passion pour la découverte. Je devais recréer ce frisson aussi pour les autres.

Depuis, mon travail consiste à créer des expériences gastronomiques d'apprentissage uniques. J'anime des ateliers culinaires, des voyages gastronomiques et œnologiques et des retraites consacrées à l'écriture en Italie avec des intervenants venant du monde entier. Je suis l'auteur de deux livres *Food on Foot* et *Mustard*, et j'ai publié de nombreux articles sur l'histoire de l'alimentation, l'art et les voyages. J'ai eu l'immense chance d'enseigner dans plusieurs universités sur la culture alimentaire, le commerce de l'alimentation et du vin et l'écriture sur l'alimentation, et de faire un travail de conseil pour les entreprises alimentaires dans le développement de l'avenir en comprenant l'histoire. Lorsque j'ai commencé à enseigner un cours de Food in Art pour Le Cordon Bleu en ligne et une conférence d'écriture alimentaire pour le programme Hautes Études du Goût, la transition qui a commencé à Paris a bouclé la boucle.

La révélation que j'ai eue aux Hautes Études du Goût est, aujourd'hui encore, une source d'inspiration, de motivation et d'énergie.

FORTUNATO DA CÂMARA

HAUTES ÉTUDES DU GOÛT* 2011, CRITIQUE ET AUTEUR GASTRONOMIQUE - LISBONNE, PORTUGAL

J'ai participé à la promotion 2011 des Hautes Études du Goût. Avant cela, j'avais fait des recherches sur plusieurs autres formations dans différents pays dans le domaine de la gastronomie, avec deux objectifs précis: la qualité des contenus et des formateurs, ainsi qu'un calendrier compatible avec les exigences professionnelles d'aujourd'hui. Le Diplôme Universitaire du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la Table (DUGGAT) a parfaitement satisfait mes attentes. Les deux semaines de formation avec des professeurs de haut niveau ont eu pour moi l'effet d'une petite révolution. Chaque intervenant a proposé le « filet mignon » de son objet d'études et m'a permis d'acquérir une vision élargie de la gastronomie tout en approfondissant mes connaissances dans le domaine du goût. S'ajouta à cela des visites gourmandes et riches en informations historiques, ainsi qu'une organisation de grande qualité.



J'ai choisi le métier de critique gastronomique en 2006, après avoir étudié à l'École Supérieure d'Hôtellerie et de Tourisme d'Estoril. L'opportunité d'être le premier étudiant portugais à obtenir le DUGGAT a bouleversé mon parcours professionnel. Les Hautes Études du Goût m'ont en effet fourni une perspective plus profonde et substantielle de la gastronomie, et sur le rôle de la France dans ce monde de saveurs et d'expertise. Après l'obtention de mon diplôme 2011, j'ai été invité à collaborer avec les deux plus prestigieuses publications de la presse portugaise en matière de critique gastronomique: d'abord le Público en 2012, puis l'Expresso en 2015, pour lequel j'écris aujourd'hui. En parallèle, j'ai publié six ouvrages sur différentes thématiques liées à la gastronomie et j'ai été distingué par les *Gourmand World Cookbook Awards*, l'Académie Portugaise de Gastronomie et l'Académie International de la Gastronomie.

Une chose dont je suis très fier, c'est d'avoir été convié à intervenir sur le thème de la critique gastronomique dans les programmes 2013, 2014 et 2015 des Hautes Études du Goût. Donner l'opportunité à des anciens étudiants de transmettre leurs connaissances aux étudiants suivants: ceci est tout à l'honneur du diplôme.

*Ancienne dénomination des Hautes Études de la Gastronomie





@lecordonbleuparis



@pariscordonbleu



@lecordonbleuparis



Le Cordon Bleu Paris



Le Cordon Bleu Paris

LE CORDON BLEU PARIS
13-15 Quai André Citroën, 75015 Paris
cordonbleu.edu/paris

Céline Boulvert: +33 (0)1 85 65 15 87
contact@heg-gastronomie.com