

Boletín de Prensa

Contacto:

Karla Sarmiento
Comuni k

Tel: 5536-5915

Cel: 04455 2300-9397

karla.sarmiento@intelia.com.mx

EN EL MARCO DE SU QUINTO ANIVERSARIO EN MÉXICO, LE CORDON BLEU INVITA A TODO PÚBLICO A SUS “SESIONES GOURMET”

Las “Sesiones Gourmet, Tres Días de Descubrimiento Culinario” son cursos verperitinos de 3 días para los amantes de la gastronomía

México D.F. (31 de enero, 2007).- Le Cordon Bleu anunció hoy la apertura de sus nuevos programas “Sesiones Gourmet, Tres Días de Descubrimiento Culinario” dirigidos a todos los amantes de la alta gastronomía, en el marco de su 5° Aniversario de presencia en México. Desde su llegada a México en el 2002, Le Cordon Bleu ha recibido constantes solicitudes de personas de otras profesiones que aman la gastronomía y desean perfeccionar sus habilidades culinarias que practican como pasatiempo para su disfrute y el de sus seres queridos.

“Los amantes de la Alta Cocina están en todas partes. Son ingenieros, abogados, financieros, médicos, hombres y mujeres, que por sus horarios laborales no les es posible asistir a los cursos regulares. Sin embargo son todos ellos personas que gustan de cocinar para deleitar a familiares y amigos” dijo Jorge de la Torre, Director de Le Cordon Bleu-Universidad Anáhuac.

“Los participantes disfrutaron de un ambiente amistoso donde se relajan aprendiendo las técnicas de excelencia que han hecho reconocida mundialmente a Le Cordón Bleu. Muchos aseguran ser “chefs de corazón” aunque totalmente empíricos, pero todos comparten el deseo de perfeccionar sus habilidades culinarias y

como terapia ocupacional. En respuesta a todos ellos hemos diseñado las “Sesiones Gourmet, ” afirma Patrick Martin, Chef de Chefs de Le Cordon Bleu México.

Las Sesiones Gourmet tienen una duración de 3 días en horarios vespertinos de 18:00 a 21:00 hrs., Hay cursos para todo tipo de gustos e intereses, ya que abarcan desde la preparación de canapés, panadería, pastelería, repostería, comida fría y caliente, cocina mexicana moderna y talleres de vinos. Los cursos se pueden cursar de modo independiente, por lo que los interesados pueden inscribirse a los temas de su interés personal. Todas las sesiones constan de una demostración del Chef Instructor. Posteriormente, los participantes llevan a la práctica los conocimientos adquiridos para la preparación de las recetas que al terminar se llevan a casa para compartir con sus seres queridos. Además los participantes no tienen que preocuparse de las compras ya que la inscripción incluye todos los materiales.

El primer curso dará inicio el día 6 de febrero, dedicado a la preparación de Canapés que abarca la preparación de 12 variedades de exquisitos canapés salados, entre los que destacan las cremas de calabaza de castilla al camarón y el gelée de pepinos con vodka, perlas de salmón y crema de raíz fuerte, por mencionar algunos.

Para mayores informes comunicarse al 5267-0210 ext. 7132 o 7813. Del interior de la república marque sin costo al 01 (800) 508-9800. Visite nuestra página web www.lcbmexico.com o escribanos a ayanes@anahuac.mx.

Notas al Editor

Le Cordon Bleu, sinónimo de excelencia culinaria por su gran prestigio, tradición y reconocimiento mundial, ofrece el mejor entrenamiento de cocina, pastelería y panadería a través de sus 26 escuelas en 15 países, una comunidad estudiantil de más de 18,000 alumnos de 50 nacionalidades, y un distinguido equipo de más de 100 Chefs internacionales.

Actualmente Le Cordon Bleu es el líder mundial en educación culinaria y hotelera gracias a sus sociedades con otros líderes en gastronomía, cultura y educación; a partir de Agosto del 2005, además de los cursos culinarios, Le Cordon Bleu y la Universidad Anáhuac ofrecen sus programas de licenciatura en Dirección de Restaurantes, y a partir de enero del 2006 ofrece la licenciatura en Dirección Internacional de Hoteles.

L ' A r t
de V i v r e

Además de sus programas de enseñanza con la Universidad Anáhuac México Norte y Sur, contamos también con el Restaurante Le Cordon Bleu – Casa de Francia. Aquí además de disfrutar de platillos de la tradicional gastronomía francesa y excelentes vinos, se pueden adquirir los productos gourmet de “La Selection de Chefs” y los libros de recetas y técnicas culinarias reconocidos en el mundo entero.



*Le Cordon Bleu – Casa de Francia
Havre 15, Zona Rosa
México D.F. 06600
Reservaciones 5208-0660 y 5208-1868*

Para mayores informes comunicarse al 5267-0210 ext. 7132 o 7813. Del interior de la república marque sin costo al 01 (800) 508-9800. Visite nuestra página web www.lcbmexico.com o escribanos a ayanes@anahuac.mx.

L ' A r t
d e V i v r e