

L'EHL lance des formations courtes en gastronomie et pâtisserie



EHL - Dans la cuisine de Joël Robuchon - Tartare de betterave, sorbet à la moutarde verte

Coire / Lausanne, le 10 mai 2021 – L'EHL Swiss School of Tourism and Hospitality a ouvert aujourd'hui les inscriptions pour ses nouvelles formations courtes, dont la première aura lieu les 7 et 8 juin 2021.

Avec un lancement prévu en juin 2021, l'école grisonne membre du Groupe EHL a créé une série de programmes de deux jours dans le but de répondre à une demande croissante des professionnels de la gastronomie. Ces expériences d'apprentissage immersif offrent la possibilité à des restaurateurs indépendants ou Chefs de restaurants d'hôtels de se rencontrer et d'échanger avec leurs pairs. Surtout, elles permettront d'approfondir les connaissances des participants et de découvrir des astuces de restaurants étoilés pour ajouter de la valeur à leur carte et l'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs. Délivrées en anglais par des chefs de stature internationale, ces formations offrent un certificat de participation à la clé.

Apprendre des meilleurs

Ces programmes seront délivrer par quatre grands Chefs, devenus des références de leur spécialisation, à savoir :

-  Julien Boutonnet, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur
-  Michel de Matteis, Meilleur Ouvrier de France, Cuisine Restauration
-  Julien Gradoz, Vainqueur de la coupe du monde de la restauration (2017)
-  Philippe Braun, Chef étoilé

Dans la Cuisine de Joël Robuchon

En honneur à Joël Robuchon, ami historique de l'EHL, le premier programme de la série sera une formation de gastronomie dispensée les 7 et 8 juin 2021 intitulée « Dans la Cuisine de Joël Robuchon ». Proposée par le chef Philippe Braun, un de ses compagnons de route depuis plus de 30 ans et associé en France pour les Ateliers éponyme, il partagera avec les participants des recettes et techniques exclusives qui permettront de maîtriser une approche différente pour raffiner la gastronomie inspirée du « cuisinier du siècle ».

"Quel honneur de pouvoir représenter notre Maître "Joël Robuchon" dans ce temple de l'Excellence qu'il appréciait tant et qui forme avec passion l'élite de nos professions. La transmission du savoir lui était très chère. Il nous en parlait souvent avec son sourire malicieux quand il évoquait son projet d'institut auquel il tenait tellement en partenariat avec l'EHL", déclara Philippe Braun.

Salé ou sucré

Au cours de l'été, toute une série de programmes sera proposée en cuisine, tels que la Cuisine Bistronomique ou la Haute Gastronomie de Palace. Les desserts sont également mis à l'honneur au travers de plusieurs programmes originaux sur des thématiques telles que les fruits, le chocolat, la pâtisserie ou les « Gâteaux de Voyages », programme au cours duquel Julien Boutonnet (MOF) partagera les astuces de grands chefs pâtissiers pour revisiter des classiques.



« Nous sommes très heureux de cette nouvelle offre, car elle permettra à de nombreux professionnels de la gastronomie de renouveler leur carte, explorer de nouvelles avenues culinaires et échanger avec de grands chefs. En ces temps incertains, un peu de nouveauté est exactement ce qu'il faut pour se différencier et redonner du plaisir à une clientèle impatiente de retourner au restaurant. Avec un prix très abordable, ces programmes peuvent même être enchainés pour en tirer un maximum », explique Michael Hartmann, Directeur Général de l'EHL Swiss School of Tourism and Hospitality.

[Cliquer ici pour les inscriptions ou pour télécharger la brochure](#)

A propos du Groupe EHL

Le Groupe EHL comprend un portefeuille d'entités spécialisées dans la formation et l'innovation en gestion de l'hôtellerie dans le monde entier. Basé à Lausanne, en Suisse, le Groupe comprend :

[L'EHL Ecole hôtelière de Lausanne](#) est l'ambassadrice de l'hospitalité traditionnelle suisse et fait figure de pionnier dans l'enseignement de l'hospitalité depuis 1893 avec plus de 25'000 anciens élèves dans le monde et plus de 120 nationalités parmi ses étudiants. L'EHL est la

première école de gestion hôtelière au monde qui offre des programmes académiques sur ses campus de Lausanne, Chur-Passugg et Singapour, ainsi que des solutions d'apprentissage en ligne. L'école est classée n°1 par QS World University Rankings par sujet et CEOWorld Magazine, et son restaurant gastronomique est le seul établissement éducatif au monde à détenir une étoile Michelin pour la troisième année consécutive.

[EHL Swiss School of Tourism & Hospitality \(Chur-Passugg\)](#) est l'une des meilleures écoles de gestion hôtelière pour les spécialistes de l'hôtellerie depuis plus de 50 ans. L'école dispense une formation professionnelle et une formation supérieure accréditée en Suisse dans son hôtel-spa du 19e siècle récemment rénové à Chur-Passugg, dans les Grisons, à des étudiants suisses et étrangers venant de 30 pays.

[EHL Advisory Services](#) est la plus grande société suisse de conseil en hôtellerie avec une expertise dans le développement de modèles éducatifs et d'assurance qualité pour les centres d'apprentissage, ainsi que dans le conseil stratégique et opérationnel aux entreprises, à savoir la mise en place d'une culture de service de référence pour les entreprises du secteur hôtelier et au-delà. EHL Advisory Services a des bureaux à Lausanne, Beijing, Shanghai et New Delhi et a réalisé des mandats dans plus de 60 pays au cours des 40 dernières années.

www.ehl.edu

Contact :

Groupe EHL

Sherif Mamdouh | External Communications Manager

communication@ehl.ch | +41 21 785 10 53