

125 YEARS



LE CORDON BLEU®

1895-2020

HAUTES ÉTUDES DE LA GASTRONOMIE ADVANCED STUDIES IN GASTRONOMY



Georges
Institut Chappaz
de la Vigne et du Vin en Champagne

UNIVERSITÉ
DE REIMS
CHAMPAGNE-ARDENNE

ÊTES-VOUS PRÊT À ÉLEVER **VOTRE PASSION** **POUR LA GASTRONOMIE** VERS DE NOUVEAUX SOMMETS ?

Rémi Krug

Président des Hautes Études
de la Gastronomie

*Chairman of Advanced Studies
in Gastronomy*



Venir à Paris et en Champagne, à la rencontre d'éminents chercheurs et experts qui vous apporteront un éclairage inattendu et précieux sur les multiples facettes qui forment l'univers du goût et de la gastronomie, tout en développant votre réseau professionnel et en vous enrichissant de l'extrême diversité culturelle des participants : voilà qui constitue la valeur toute particulière du programme pédagogique des Hautes Études de la Gastronomie.

Un enseignement de haute qualité, une approche multidimensionnelle de l'alimentation qui invite à la découverte et bouscule parfois les idées reçues, la valorisation d'un certain art de vivre: depuis 2004, les Hautes Études de la Gastronomie proposent avec exigence, à des auditeurs venus du monde entier (45 nationalités accueillies à ce jour), une expérience unique.

Vous y trouverez des clés qui permettent de comprendre in fine que lorsque vous vous nourrissez, vous incorporez aussi de l'histoire, de la géographie, de l'économie, de la religion... en somme, de la Culture.

Vous ne sortirez pas des Hautes Études de la Gastronomie comme vous y êtes entrés...

ARE YOU READY TO TAKE **YOUR PASSION** **FOR GASTRONOMY** TO A NEW LEVEL?

Join respected researchers and experts, in Paris and Champagne, to explore the multi-disciplinary world of taste and gastronomy. Network and share your experiences with like-minded professionals from across the globe and challenge your perceptions of food, taste and the act of eating in our intensive two-week programme.

Gastronomy and taste can be viewed through the lens of history, geography, economy, religion, sociology, psychology... in short, Culture. Since 2004, Advanced Studies in Gastronomy (HEG) has provided a challenging and unique experience for individuals from around the globe (45 nationalities to date), giving participants valuable insights into the art of living and pleasure, to which food and dining is so intrinsically linked.

Top quality teaching, access to the latest research and new approaches to conventional ways of thinking about food is what makes the Advanced Studies in Gastronomy (HEG) programme so special.

You will leave the Advanced Studies in Gastronomy a changed person...



Le programme des Hautes Études de la Gastronomie (HEG) est une formation intensive de deux semaines destinée à vous proposer une compréhension approfondie des multiples facettes du goût, de la gastronomie et des arts de la table.

OBJECTIFS DU PROGRAMME:

- Consolider votre compréhension du goût et de la gastronomie grâce à des cours, ateliers et dégustations
- Explorer les multiples aspects qui entourent l'acte de se nourrir au-delà des arts culinaires
- Mettre en valeur les dernières tendances et recherches culturelles et scientifiques sur l'alimentation
- Participer à des visites instructives à Paris et en Champagne
- Échanger avec des participants du monde entier, ainsi qu'avec des chercheurs de renom, des professeurs universitaires et des professionnels de la gastronomie

À QUI S'ADRESSE CE PROGRAMME ?

• Aux personnes passionnées de goût et de gastronomie désireuses d'acquérir, à titre personnel, une compréhension approfondie des aspects culturels, historiques, scientifiques et économiques de la gastronomie

• Aux professionnels dont l'activité est en lien avec la gastronomie ou les métiers de bouche :

- professionnels de la restauration (chefs cuisiniers, restaurateurs...)
- chefs enseignants, formateurs
- professionnels du vin (sommeliers, œnologues, cavistes...)
- responsables R&D agro-alimentaire
- nutritionnistes
- journalistes spécialisés (gastronomie, vin, art de vivre), auteurs culinaires
- prestataires d'activités culturelles et touristiques liées à la gastronomie

• Aux personnes titulaires d'un diplôme de niveau Bac+2 et souhaitant créer ou développer leurs activités dans le secteur du goût et de la gastronomie

The Advanced Studies in Gastronomy (HEG) programme is an intensive, two-week course designed to provide you with a comprehensive understanding of the various perspectives on taste, gastronomy and fine dining.

AIMS OF THE PROGRAMME:

- Consolidate your understanding of taste and gastronomy through lectures, workshops and tastings
- Explore food and the act of eating beyond the culinary arts
- Showcase the latest cultural and scientific trends and research in food
- Attend informative excursions around Paris and Champagne
- Meet and network with fellow students from around the world, as well as renowned researchers, university professors and industry professionals

WHO IS THIS PROGRAMME AIMED AT?

• Individuals who are passionate about taste and gastronomy and want to develop a deeper personal understanding of the cultural, historic, scientific and economic aspects of gastronomy

• Professionals working in gastronomy or food-related sectors:

- restaurant professionals (chefs, restaurant owners...)
- chef instructors, trainers
- wine professionals (sommeliers, oenologists, wine shop owners...)
- R&D managers in the food industry
- nutritionists
- specialized journalists (gastronomy, wine, fine living), culinary authors
- those providing cultural and touristic activities in the gastronomy sector

• Persons with a tertiary qualification who are keen to pursue careers or consultancy in the broader food industry sector



UN PROGRAMME PLURIDISCIPLINAIRE

Un programme d'enseignement intensif de deux semaines couvrant les principales disciplines qui constituent l'univers du goût et de la gastronomie, complété par des dégustations, des visites, des ateliers et des repas conçus exclusivement pour les participants de la formation.

UN APERÇU DU PROGRAMME

SCIENCES DE LA NATURE, TECHNOLOGIE

- La gastronomie moléculaire et la cuisine "Note à Note" (Hervé This)
- La neurophysiologie du goût (Frédéric Brochet)
- Microbiote intestinal et nutrition (Joël Doré)
- Art, science et innovation en cuisine (Christophe Lavelle)
- La physique des bulles de champagne (Gérard Liger-Belair)
- Aliments fermentés : 8 000 ans d'innovation continue au service du goût (Marie-Christine Champomier-Vergès)

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

- Le sacré dans l'assiette - religions et alimentation (Vincent Moriniaux)
- Les déterminants sensoriels et psychologiques des comportements alimentaires (Sandrine Monnery-Patris)
- La renaissance de la boulangerie française (Jean-Philippe de Tonnac)
- La gastronomie médiévale (Bruno Laurioux)
- La dominance temporelle des sensations (Pascal Schlich)
- Histoire de la gastronomie et du service de la bouche au XIX^e siècle (Denis Saillard)
- Les tendances food à Paris (Aurore Nguyen)

SCIENCES ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES

- Évolution de la consommation alimentaire : les déterminants économiques et sociaux (Pierre Combris)
- La gastronomie : une économie du patrimoine et de la créativité à l'heure des marchés de masse (Christian Barrère)

REPAS PÉDAGOGIQUES, ATELIERS ET VISITES

- Repas pédagogiques exceptionnels en lien direct avec les cours : accords mets et vins, accords mets et champagnes, les goûts de la cuisine médiévale
- Atelier de dégustation et repas privé organisé par le Champagne G.H. Mumm
- Visite nocturne du Marché International de Rungis (Guy Chemla)
- Démonstration culinaire avec les Chefs Le Cordon Bleu

Le Cordon Bleu Hautes Études de la Gastronomie se réserve le droit de modifier l'organisation et la structure de l'ensemble du programme.



A MULTI-DISCIPLINARY PROGRAMME

An intensive, two-week programme examining the major aspects of the world of taste and gastronomy complemented by tastings, excursions, workshops and meals designed exclusively for programme participants.

A GLIMPSE AT THE PROGRAMME:

NATURAL SCIENCES AND TECHNOLOGY

- Molecular gastronomy and "Note by Note" cuisine (Hervé This)
- Neurophysiology of taste (Frédéric Brochet)
- Gut microbiota and nutrition (Joël Doré)
- Art, science and innovation in the kitchen (Christophe Lavelle)
- Focus on bubble dynamics in Champagne wines (Gérard Liger-Belair)
- Fermented foods: 8,000 years of continuous innovation dedicated to taste (Marie-Christine Champomier-Vergès)

HUMAN AND SOCIAL SCIENCES

- Sacred dishes - religions and food (Vincent Moriniaux)
- Sensory and psychological determinants of eating behaviours (Sandrine Monnery-Patris)
- The revival of French bread baking (Jean-Philippe de Tonnac)
- Medieval gastronomy (Bruno Laurioux)
- The temporal dominance of sensations (Pascal Schlich)
- History of gastronomy and table service in the 19th Century (Denis Saillard)
- Food trends in Paris (Aurore Nguyen)

ECONOMIC AND LEGAL SCIENCES

- Evolution of food consumption: economic and socio-demographic analysis (Pierre Combris)
- Gastronomy: an economy of heritage and creativity at mass market time (Christian Barrère)

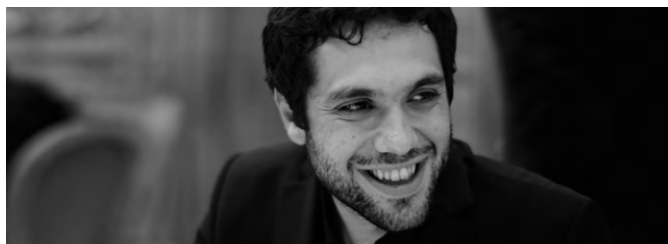
EDUCATIONAL MEALS, WORKSHOPS AND VISITS

- Exceptional educational meals in direct link with classes: wine and food pairing, champagne and food pairing, the tastes of medieval cuisine
- Tasting workshop and private meal organized by G.H. Mumm Champagne
- Early morning, guided visit of Rungis International Wholesale Market (Guy Chemla)
- Culinary demonstration with Le Cordon Bleu Chefs

Le Cordon Bleu Advanced Studies in Gastronomy reserve the right to modify the organization and the structure of their course programme.



TÉMOIGNAGES DE DIPLÔMÉS



EDDY FARINA, Suisse
DIÉTÉTICIEN

J'ai toujours pensé que les perceptions sensorielles et le plaisir de manger jouaient un rôle primordial dans les choix alimentaires. C'est pour mieux comprendre le rôle du goût et pour pouvoir promouvoir une alimentation saine par le biais du plaisir, que je cherchais à me former dans la gastronomie. C'est ainsi que j'ai découvert les HEG. Et quelle découverte! Je peux affirmer que ce programme intense et très bien orchestré a largement contribué à l'enrichissement de ma réflexion personnelle. Les HEG m'ont permis de mieux comprendre les mécanismes sociaux, gustatifs et émotionnels liés à l'alimentation, renforçant ainsi ma conviction que la notion de plaisir ne doit pas être dissociée de la nutrition. C'est au contraire un pilier qui doit servir à promouvoir une alimentation à la fois goûteuse, saine et respectueuse de l'environnement.

EDDY FARINA, Switzerland
DIETICIAN

I was always led to believe that sensory perception and the amount of pleasure one takes in eating play a key role in dietary choices. In order to gain a better understanding of the role of taste and to be able to promote the benefits of healthy eating by using pleasure as a key argument, I started looking for training courses in gastronomy. This was how I discovered HEG. And what a discovery! I can say without a shadow of a doubt that this intense and very well put together programme made a huge and positive impact on my way of thinking. HEG enabled me to better understand the social, taste and emotional mechanisms that influence our food choices, and strengthened my belief that the notion of pleasure should not be disassociated from that of nutrition. Rather, it is a vital component which should serve to promote a diet which is tasty, healthy and which respects the environment.



CHRISTINE TUI HALL, Nouvelle-Zélande
ENSEIGNANTE EN GASTRONOMIE

Assister au prestigieux programme HEG fut très motivant et gratifiant. Il propose une pédagogie bien définie alliant un apprentissage expérientiel et le plaisir d'être complètement plongé dans la culture et la gastronomie française. L'approche pluridisciplinaire tient ses promesses avec deux semaines d'études intensives qui invitent à la réflexion, tout en offrant l'opportunité unique d'étudier la gastronomie à travers un prisme nouveau et rafraîchissant.

CHRISTINE TUI HALL, New Zealand
GASTRONOMY LECTURER

Attending the prestigious HEG programme was incredibly motivating and rewarding. It provides a defined pedagogy, combining experiential learning with the pleasure of being immersed completely in French gastronomy and culture. The multi-disciplinary approach delivers a comprehensive, thought-provoking two weeks of study providing an exclusive opportunity to study gastronomy through a new and refreshing lens.

INFORMATIONS PRATIQUES

Conditions d'inscription : La sélection des candidats s'effectue sur dossier de candidature incluant C.V. détaillé et lettre de motivation. Les conditions nécessaires pour l'inscription sont :

- Une expérience professionnelle et/ou un projet en lien avec le secteur de la gastronomie ou la possession d'un diplôme universitaire
- Une motivation claire et forte par rapport à notre programme pluridisciplinaire et original
- Connaissance du français ou de l'anglais indispensable. Les candidatures sont examinées par le Comité de sélection.

Enseignement : Il est assuré par des professeurs universitaires et des chercheurs de renom (INRAE, CNRS) ainsi que par des professionnels de la gastronomie et de l'alimentation.

Lieu et durée : Les Hautes Études de la Gastronomie proposent une session de deux semaines (environ 70 h de cours) répartie comme suit :

- Une semaine à Paris (Le Cordon Bleu)
- Une semaine à Reims (Université de Reims Champagne-Ardenne).

Langue d'enseignement : Français avec traduction simultanée en anglais.

Diplôme : Les étudiants ayant obtenu le niveau requis à l'examen final et au mémoire (à rendre sous 7 mois après la fin du programme) se verront remettre le Diplôme Universitaire du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la Table (D. U. G. A. T.). Ce diplôme est délivré par l'Université de Reims Champagne-Ardenne.

Tarif : Les frais de scolarité sont de 7 500 €. Ils comprennent la pédagogie, la traduction simultanée, l'hébergement, les repas et le transport local lié à la formation.

ALUMNI TESTIMONIALS

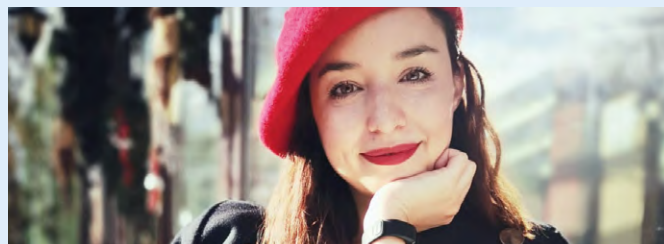


DATO' FAZLEY YAAKOB, Malaisie
CHEF EXÉCUTIF ET PROPRIÉTAIRE, SUKASUCRÉ BISTRO

Après avoir remporté l'édition malaisienne de MasterChef, j'ai suivi les cours de pâtisserie de l'institut Le Cordon Bleu à Paris. J'ai postulé aux HEG pour en apprendre plus, en savoir plus, et rapporter en Malaisie plus de savoir-faire à la française et de spécialités culinaires. Mon expérience aux HEG m'a donné l'occasion de développer un réseau hors du commun et d'acquérir énormément de connaissances. Le programme rassemble des passionnés du monde entier et nous encourage à échanger librement sur le goût. Ce fut un privilège de recevoir cette Connaissance de la part d'experts reconnus. Chaque cours fut une occasion de s'ouvrir l'esprit.

DATO' FAZLEY YAAKOB, Malaysia
EXECUTIVE CHEF AND OWNER, SUKASUCRÉ BISTRO

After winning the Malaysian edition of MasterChef, I pursued patisserie in Le Cordon Bleu Paris. I applied to HEG to learn more, to know more, to bring back to Malaysia more of French expertise and speciality in food and drink. My experience at HEG is a once-in-a-lifetime networking and knowledge empowerment process. The programme gathers enthusiasts from all over the world and encourages us to have open dialogue about taste. I felt privileged to be able to receive knowledge from renowned experts. Each lecture was a mind-opener.



NICOLLE BIRTA, Roumanie
AUTEUR CULINAIRE & COMMUNICANTE

J'attendais énormément des HEG en y arrivant. La formation a outrepassé mes attentes dès le début, car je me suis trouvée plongée dans un monde incroyable de découverte et d'exploration où l'on apprend et s'enrichit toujours plus. La richesse des interventions faisait de chaque cours un véritable enchantement. Je me suis inscrite pour me former à la gastronomie au plus haut niveau. Les HEG vous permettent d'assouvir votre soif de connaissances des mois après la fin de la formation car suivre ce programme, c'est comme s'attabler à un somptueux banquet de connaissances.

NICOLLE BIRTA, Romania
FOOD WRITER & COMMUNICATOR

I came to HEG with high expectations. From the beginning, they were exceeded, as I found myself immersed in an incredible universe of discovery and exploration, of knowing more and becoming more. The richness of lectures turned every class into a real indulgence. I applied to HEG to learn about gastronomy at the highest level. HEG will keep feeding your hunger for knowledge months after the programme ends because attending HEG is indeed like going to a sumptuous banquet of knowledge.

ADDITIONAL INFORMATION

Application requirements: Candidates are selected on the basis of an application form, with a detailed resume, their experience and motivation. The application conditions are:

- A professional experience/project in the area of gastronomy and fine living or the possession of a post-graduate diploma
 - A strong and clear motivation from the candidates for our multidisciplinary and original programme
 - Fluent French or English is essential.
- Applications are examined by the Selection Committee.

Teaching: Classes are given by leading university professors and researchers (French National Research Institute for Agriculture, Food and Environment, National Center for Scientific Research) as well as professionals from the world of gastronomy and food.

Location and duration: Advanced Studies in Gastronomie offers a two-week course programme (about 70 hours of classes) organized as follows:

- One week in Paris (Le Cordon Bleu)
- One week in Reims (University of Reims Champagne-Ardenne).

Language delivery: French with simultaneous translation in English.

Diploma: The diploma - Diplôme Universitaire du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la Table (D.U.G.G.A.T) is awarded to students who have obtained the required level after the final written exam and the thesis (to be submitted 7 months after the end of the course). The diploma is presented by the University of Reims Champagne-Ardenne.

Fee: Tuition fees are 7,500€. They include the academic courses, simultaneous translation, accommodation, meals and local transportation in relation to the programme.



@lecordonbleuparis



@pariscordonbleu



@lecordonbleuparis



Le Cordon Bleu Paris



Le Cordon Bleu Paris

LE CORDON BLEU HAUTES ÉTUDES DE LA GASTRONOMIE

BP 183 • 51686 Reims Cedex 2 • FRANCE

Edwige Régnier

Directrice de projet / *Project Manager*

T. : (+33) (0)6 60 46 40 81

E-mail : contact@heg-gastronomie.com

www.cordonbleu.edu/paris