



Le kit Le Cordon Bleu : Boulangerie

Un kit boulangerie professionnel est indispensable pour former des chefs talentueux et Le Cordon Bleu est ravi de vous proposer une sélection d'accessoires provenant des meilleurs fournisseurs du marché.

Le Cordon Bleu, Premier Réseau Mondial d'Instituts d'Arts Culinaires et de Management Hôtelier, établi à Paris depuis 1895, est fier de présenter un nouveau kit boulangerie en partenariat avec De Buyer. Cette collaboration unique entre des institutions historiques, reconnues à l'international pour leurs innovations, a donné naissance à une sélection d'accessoires.

La marque Lion Sabatier®, réputée dans le secteur de la coutellerie depuis plus de 200 ans, fabrique des couteaux 100 % forgés depuis 1812. Lion Sabatier® fait désormais partie d'un groupe plus large, comprenant des marques telles que de Buyer & 32 Dumas, toutes spécialisées dans l'équipement de cuisine de qualité supérieure.

Conçu avec l'expertise des Chefs Le Cordon Bleu pour satisfaire des exigences strictes, le kit contient tous les outils nécessaires.



À propos du Cordon Bleu

Le 10 janvier 1895, Marthe Distel lance une revue hebdomadaire intitulée *La Cuisinière Cordon Bleu*, le premier magazine culinaire en France. Grâce au succès de cette publication, une école de cuisine voit le jour peu de temps après, le 15 octobre 1895, à Paris, offrant aux hommes et aux femmes la possibilité d'apprendre des meilleurs chefs. À l'époque, c'est une révolution, car les arts culinaires sont principalement, sinon exclusivement, le domaine des hommes.

En 1984, André J. Cointreau devient président de l'institut Le Cordon Bleu. Avec la ferme conviction que l'avenir du Cordon Bleu réside dans son internationalisation, il fait entrer l'institut dans une ère d'expansion mondiale.

Aujourd'hui, le réseau Le Cordon Bleu ne cesse de s'agrandir ; il compte 35 instituts dans plus de 20 pays et forme des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et de l'agroalimentaire à l'international.

Le Cordon Bleu est également un chef de file des arts culinaires, engagé dans la préservation du patrimoine et des traditions culinaires locales, aux côtés de diverses agences gouvernementales, institutions académiques, associations et parties prenantes.

Ses programmes, dispensés à travers le réseau international des campus Le Cordon Bleu, sont reconnus dans le monde entier comme le plus haut niveau de formation en arts culinaires et en hôtellerie.

Le Cordon Bleu en chiffres

- Fondé à Paris en 1895, Le Cordon Bleu porte haut les couleurs de l'excellence et de l'innovation depuis plus de 127 ans.
- Le Cordon Bleu International regroupe 35 instituts à travers le monde.
- Le Cordon Bleu est implanté dans 20 pays.
- C'est donc le réseau N°1 d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier.
- Chaque année, 20 000 étudiants de plus de 100 nationalités sont formés par le réseau de l'institut.

Regardez la vidéo Le Cordon Bleu International : <https://youtu.be/A22I2bz3T6s>

Rousselon Dumas Sabatier & De Buyer

La coutellerie Rousselon Dumas Sabatier, fondée en 1852 par Antoine Rousselon, fabrique sur son site historique de Thiers une large gamme de couteaux de cuisine, conçus pour répondre aux exigences de qualité et de conception des professionnels de l'hôtellerie et de la gastronomie.

Pour plus d'informations sur l'histoire de notre nouveau partenaire :

rousselon.fr/manufacture/

De Buyer, fabricant d'ustensiles de cuisine et de pâtisserie pour les professionnels et le grand public, acquiert en 2021 la coutellerie Rousselon Dumas Sabatier. Grâce à cette acquisition, de Buyer a créé un catalogue de marques reconnues aux univers cohérents et aux synergies mutuelles.

La variété des produits proposés par le groupe de Buyer permet au Cordon Bleu de proposer à ses étudiants un kit de couteaux avec de nombreux accessoires de qualité, alliés précieux tout au long de leur formation.



Le saviez-vous ?

La coutellerie française est née à Thiers, en Auvergne, au Moyen-Âge. Aujourd'hui, la ville est encore la capitale du couteau forgé. Le nom Sabatier est synonyme d'un couteau de haute qualité produit par l'un des nombreux fabricants de la région de Thiers en utilisant un procédé entièrement forgé. Les couteaux de certains de ces fabricants, dont Rousselon Dumas Sabatier, sont très appréciés.



Components du kit :

- 2 lames grignettes
- Ciseaux de cuisine
- Spatule plate en acier inoxydable 24cm
- Spatule en acier inoxydable 15cm
- Spatule Maryse pour hautes températures 25cm
- Spatule 'Exoglass' 30cm
- Fouet en acier inoxydable 25cm
- Couteau à pain 28cm
- Rouleau à pâtisserie 42cm x Dia 5cm
- Tourillon bois 40cm x Dia 2cm
- Coupe pâte en plastique
- Coupe pâte en acier inoxydable
- Racle-tout plastique (corne)
- Zesteur
- 5 douilles inox 10/15/D7/E7/BU8
- Pinceau plat #40
- Brosse à farine
- Règle plastique 30cm
- Vide pomme
- Epluche légumes
- Couteau d'office
- Scalpel
- Thermomètre digitale LCB
- Tapis de cuisson en silicone 520x315mm

24 outils au total dans un sac à dos avec serrure à combinaison

Saviez-vous que Le Cordon Bleu a publié un livre sur la Boulangerie ?



Découvrez 80 recettes illustrées, présentées en sept chapitres avec des recettes comme la baguette de tradition française, pain d'épeautre, petit pain au lait, focaccia, ciabatta, pita, challah, croissant, pain au chocolat, brioche parisienne, stollen, panettone, flan vanille, kouign-amann, galette des rois etc.

Le livre est maintenant disponible dans de nombreuses langues y compris le français, chinois, anglais, allemand, espagnol, italien, portugais, polonais, etc.

Découvrez des recettes pour des pains classiques et régionaux, pains du monde, viennoiseries et pâtisseries françaises. Apprenez à pétrir, façonner et lamer les pains et réussissez votre boulangerie grâce au savoir-faire et aux conseils des meilleurs boulangers.

Disponible à La Boutique Le Cordon Bleu et dans des librairies du monde entier

Le Cordon Bleu Alumni et carrières

Découvrez les carrières dans les arts culinaires des membres des Commanderies des Cordons Bleus®, les alumnis LCB® qui font notre fierté.

