



LE CORDON BLEU®
İSTANBUL



Le Cordon Bleu Permakültür ve Sürdürülebilirliği Tartışıyor

**Le Cordon Bleu Çay Saati Sohbetlerinde bu ay;
Le Cordon Bleu Master Şefi Arnaud Declercq
Grand Diplôme mezunu, permakültür tasarımcısı ve doğal tarımcı
Şef Şerife Aksoy ile “Sürdürülebilir Gastronomi” konusunu
değerlendirdiler.**

Özyeğin Üniversitesi çatısı altında bulunan ve dünyanın en prestijli mutfak sanatları okulu kabul edilen Le Cordon Bleu, gastronominin gelişmesinde kaliteli eğitim ve bilimsel yaklaşımın yanı sıra, gerçekleştirdiği etkinliklerle de ilham vermeye devam ediyor. Her ay bir Le Cordon Bleu Eğitimci Şefi ve bir Le Cordon Bleu mezununun ev sahipliğinde düzenlenen Çay Saati Sohbetleri’nde; gastronomi ve mutfak sanatları tutkunlarını keyifli ve öğretici sohbetler için bir araya getiriyor. Çay Saati Sohbetlerinin 7’si, Le Cordon Bleu Grand Diplôme mezunu Şef Şerife Aksoy’un eko yerleşkesinde gerçekleşti.

Etkinliğe medyanın gastronomi ve gurme yazarlarının yanı sıra, gastronomi takipçisi olan ünlü isimler ve sektörün önemli temsilcileri katıldı. Le Cordon Bleu’den mezun olduktan sonra, yurt içi ve yurt dışında aldığı eğitimlerle Permakültür Tasarımcısı olan ve kendi mutfağını tasarlayan Şef Şerife Aksoy’un eko yerleşkesi turu ile başlayan etkinlikte, katılımcılar; dalından ürünler tadarken aynı zamanda permakültür tasarımı üzerine bilgi edinme fırsatı buldu. Eko yerleşke turu sonrasında Şef Şerife Aksoy ve Le Cordon Bleu Master Şefi Arnaud Declercq “Sürdürülebilir Gastronomi” üzerine dinleyicilerin katılımları ile keyifli bir sohbet gerçekleştirdi.

“Sürdürülebilir Gastronomi” insana, doğaya ve tüm canlı yaşamına saygı duyan ve döngüsellığı kendi doğasında barındıran bir tasarımı hayata geçirmektir.

Şef Şerife Aksoy kullandığı ürünlerin nasıl bir süreçten geçerek mutfağına ulaştığı ile ilgili deneyimlerinden yola çıkarak; “Sıfır kayıp, sıfır atık ve yüzde yüz doğal bir ideali gerçekleştirmeyi hedefleyen “Sürdürülebilir Gastronomi”, mutfağına giren ürünleri şeflerin kendilerinin ürettiği dolayısıyla üretimin her aşamasına bizzat şahitlik ettikleri bir anlayış. İnsana, doğaya ve tüm canlı yaşamına saygı duyan ve döngüsellığı kendi doğasında barındıran bir tasarımı hayata geçirmek. Ben bu felsefeden yola çıkarak kendi arazimde; tamamen evsel atıklarımızı dönüştürdüğümüz; asla kimyasal gübrenin girmediği bir eko-yerleşke hayata geçirdim” dedi.

Özyeğin Üniversitesi – Le Cordon Bleu Master Şefi Arnaud Declercq: “Le Cordon Bleu’de öğrencilerimize, teknikleri öğretmeden önce; onlara ürün kalitesinin önemini, meyve ve sebzelerin mevsiminde tüketilmesi ve mevsiminde işlenmesinin gerekliliğini anlatıyoruz. Yediklerimizle gıdalarda bulunan kimyasalları vücudumuza aldığımızdan dolayı, doğal ürünler tüketmek çok önemli. Dünya gastronomisine baktığımızda da ünlü restoranların sürdürülebilirlik konularına günbegün daha hassas yaklaştığını görüyoruz. Avrupa’da artık bir çok restoran malzemelerini kendi sürdürülebilir bahçelerinden temin ediyor ve menüsünü bahçeden gelen ürünlere göre dizayn ediyor. Bu yaklaşım onlara hem sağlıklı, hem zengin hem de daha az maliyetli bir menü imkanı sağlıyor. Mutfakta sürdürülebilirlik konusunda zaten çok geç kalmış olduğumuz için artık konuşmak, hayallerde olmak yerine şu andan itibaren Şef Şerife Aksoy ve Şef Alain Passard gibi harekete geçmek gerekir” dedi.

Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan Tüysüzoğlu “Hem Le Cordon Bleu eğitmen şeflerimizin gözüyle, hem mezunlarımız ve değerli katılımcılarımızın gözüyle, gastronominin yapı taşlarını farklı bakış açıları ile değerlendirdiğimiz Çay Saati Sohbetleri serisinin yaz dönemini Sürdürülebilir Gastronomi teması ile, bu güzel eko-yerleşkede doğayla iç içe tamamlıyoruz. İyi yemek, iyi ürün ile başlar. Le Cordon Bleu’de öğrencilerimize aşlamaya çok önem verdiğimiz bu yaklaşımı, mezunumuz Şerife Aksoy’un bambaşka bir boyuta taşıdığını görüyoruz. Dünya’da yoğunlukla konuşulan “Topraktan tabağı” olgusunun meşakkatli ama mümkün bir uygulama olduğunu bugün hem konuşacağız hem de tadacağız” diyerek etkinlik açılışını yaptı.

Le Cordon Bleu Çay Saati Sohbeti’nde Şef Şerife Aksoy’un eko yerleşkesinde yetişen ürünlerle hazırlanan özel lezzetler tadıldı, Isabella üzümü ile hazırlanan Pepeçura tatlısı konuklar tarafından büyük ilgiyle karşılandı.

Editöre Not:

Şerife Aksoy hakkında: Le Cordon Bleu Grand Diplôme mezunu Şef Şerife Aksoy aynı zamanda permakültür tasarımcısı ve doğal tarımcıdır. İstanbul Beykoz'daki eko yerleşkesinde sürdürülebilir gastronomi öncülüğü yapmakta olan Şerife Aksoy, yemeklerini kendi yetiştirdiği ürünlerden ve yerel üreticiden temin ederek hazırlamaktadır. Şerife Aksoy Bein Gurme kanalında "Şerife ile Yaşam" programı yapmakta ve her Cumartesi ekoyerleşkesinde düzenlediği atölyelerinde misafirlerini ağırlamaktadır.

Le Cordon Bleu Hakkında: Le Cordon Bleu, 1895'te "La Cuisiniere Cordon Bleu" dergisinin yayımcısı, gazeteci Marthe Distel tarafından mutfak sanatları okulu olarak Paris'te kurulmuştur. Açılışından itibaren, Le Cordon Bleu'nün uluslararası ünü dünyada hızla yayılmıştır. 1950'li yıllarda Paris'te yaşayan Julia Child'ın bu okulda eğitimini tamamlayıp ünlü bir aşçı ve yemek yazarı olması da Le Cordon Bleu'nün tanınırlığını artırmıştır. Julia Child'ın hayatı 2009 yılında vizyona giren Meryl Streep'in başrolünde oynadığı "Julie & Julia" adlı bir filme de konu olmuştur.

Günümüzde Le Cordon Bleu, 20 ülkede, 35'i aşkın uluslararası okulda yılda 20.000 öğrenciye eğitim vermektedir. Le Cordon Bleu öğrencileri, Michelin yıldızlı restoranlardan gelen usta şefler ya da prestijli yarışmalarda galip gelerek "Meilleur Ouvrier de France" gibi ünvanları elde eden isimler tarafından eğitilirler. Usta aşçılar, klasik Fransız mutfağı ve uluslararası aşçılık tekniklerine ait bilgi ve deneyimlerini Le Cordon Bleu öğrencilerine aktarırlar.

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Hakkında: Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, biri Otel Yöneticiliği diğeri Gastronomi ve Mutfak Sanatları olmak üzere, alanlarında türünün tek örnekleri olan, uluslararası saygınlığa sahip iki ayrı lisans programı (dört yıllık) sunmaktadır.

İngilizce eğitim veren, Otel Yöneticiliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları programları yapısı itibarıyla çağdaş kuramsal ve pratik uygulamaların birbiriyle harmanlanmasını gerektirir. Bu nedenle öğrencilere vaka çalışmaları, profesyonel otel yönetimi yazılımları, öğrencilerin pratik becerilerini geliştirmeye yönelik mutfak/laboratuvar çalışmaları, interaktif simülasyon programları, projeler, stajlar, seçmeli dersler ve Rusça, Çince, Almanca ve İspanyolca gibi ikinci yabancı diller içeren, multimedya tabanlı bir eğitim sunulmaktadır.

Her iki programın da nihai amacı, otel yöneticiliği ve/veya mutfak sanatları alanında, mezuniyetlerinden sonra kendi işlerini kurabilecek ve uluslararası otel ve restoran zincirlerinde üst düzey yönetici pozisyonlarına yükselebilecek başarılı ve uluslararası itibara sahip profesyoneller yetiştirmektir.

Girişimci, yaratıcı, iş hayatına adım atar atmaz katma değer üretebilecek, sorun çözmeye odaklı, sektörel bilgi ve becerilerle bezenmiş, üniversite eğitim hayatını başarıyla tamamlamış gençleri, sağlıklı bir kariyer planlaması ile gastronomi ve otel yöneticiliği alanında geleceğin liderleri olarak yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Basın İletişimi; Le Cordon Bleu İstanbul

Duygu Karakeçili

0212 564 98 20

duygu.karakecili@ozyegin.edu.tr