



**LE CORDON BLEU®**  
İSTANBUL



## Le Cordon Bleu İstanbul'da TATLI HAFTA

120 yılı aşkın deneyimi ile dünyanın en büyük mutfak okulları networkü  
Le Cordon Bleu; büyüdü dünyasının kapılarını  
“Le Cordon Bleu’de Tatlı Hafta” etkinliği ile  
gastronomi tutkunlarına açtı.

Özyeğin Üniversitesi çatısı altında bulunan ve dünyanın en prestijli mutfak sanatları okulu kabul edilen Le Cordon Bleu-İstanbul, gastronominin gelişmesinde kaliteli eğitim ve bilimsel yaklaşımın yanı sıra, gerçekleştirdiği etkinliklerle de ilham vermeye devam ediyor. İlk kez bu sene düzenlenen “Le Cordon Bleu’de Tatlı Hafta” etkinliğinde gastronomi ve mutfak sanatları tutkunları keyifli ve tatlı programlar için bir araya geldi.

“Le Cordon Bleu’de Tatlı Hafta”nın ilk etkinliği, Le Cordon Bleu Master Şefi Christophe Bidault’nun pastacılık sırlarını öğrenmek isteyenlerle buluştuğu “Kara Orman Pastası Yapımı Demo Dersi” oldu. Katılımcılar, pastacılık öğrencilerinin dersine girerek, pasta yapımının püf noktalarını öğrenmenin yanı sıra, Le Cordon Bleu’de öğrenci olmayı da deneyimlediler.

Etkinlik kapsamında Le Cordon Bleu İstanbul, ünlü Hintli Pasta Şefi Neha Lakhani’yi “Mükemmellik Merkezi’nde ağırladı. Ottawa Le Cordon Bleu’den mezun olan Şef Neha Fransız Mutfak Teknikleri ile Geleneksel Hint Tatları hazırlamanın inceliklerini paylaştı. Fransız Mutfağı Teknikleri ile farklı kültürlerin sentezlenmesi konusu konuşulduktan ve Gastro Show’dan sonra Şef Neha Lakhani’nin hazırladığı özel ve füzyon lezzet **Kahwa soslu Panna Cotta Kashmiri** tatlısı tadıldı ve bu farklı ürün, konuklar tarafından beğeni ile karşılandı. Gastro Show Hindistan Baş Konsolosu Purnojyoti Mukherjee’nin ailesi ve özel kalemi Tefvik Uygur’un katılımı ile gerçekleşti.

Tatlı Haftanın üçüncü etkinliği Le Cordon Bleu İstanbul Üstün Seviye Pastacılık öğrencilerinin bitirme projeleri için hazırladıkları büfe oldu. Öğrencilerin Eğitim Şefleri ile beraber “Le Cordon Bleu Pastacılık Büfesi” için hazırladıkları Fransız pastacılığının teknik ve lezzetlerini yansıtan, birbirinden leziz ve renkli otuzdan fazla tatlı ve pasta çeşidini içeren görkemli büfe hem göze hem damaklara ziyafet yaşattı. Öğrenciler misafirlerden tam not aldılar.

“Le Cordon Bleu’de Tatlı Hafta”, hafta sonu gerçekleştirilen ve katılımcıların Le Cordon Bleu Master Şefi ile beraber mutfağa girerek modern dokunuşlu çeşitli ekler ve Paris-Brest hazırlama tekniklerinin detayları ile öğrendikleri ve şef eşliğinde kendi eklerini

hazırladıkları “Le Cordon Bleu Ekler Atölyesi” ile son buldu. Günün bitişinde katılımcıların yarattığı tatlar günün yorgunluğunu tatlı bir son ile unutturdu.

Etkinliklere medyanın gastronomi ve gurme yazarları yanı sıra, gastronomi takipçisi olan ünlü isimler ve sektörün önemli temsilcileri katıldı.

#### **Editöre Not:**

**Şef Neha Lakhani Hakkında:** Şef Neha Lakhani Pastacılık diplomasını Le Cordon Bleu Ottawa’dan alarak mezun olmuştur. Stubbes Chocolates’da Şef Heinrich Stubbe ile çalışarak çikolatadan alkollü trüfe birçok ürünün inceliklerini öğrenmiştir. Becerilerini daha sonra Yeni Delhi’de bulunan ITC Maurya Sheraton otelinin pastacılık mutfağında özel tatlılar tasarlayarak geliştirmiştir. Malezya’daki Asya Pastacılık forumuna katılarak birçok şeften eğitim almıştır. 2016’da Uluslararası Ahaar Yemek Fuarı’nda gümüş madalya kazanmıştır. Aynı yıl Yeni Delhi’de düzenlenen Genç Şefler Konferansı’nda kariyerinde başarısından ve gençlere katkılarından dolayı ödüllendirilmiştir. Saudi Arabia Chef’s Table’in onur üyesi olmuştur. Asya Yemek Festivali’nin seçkin jürilerinden biri olmuştur. Le Cordon Bleu GD Goenka Üniversitesi’nde Ekmekçilik Eğitim Şefi olarak görev yapmıştır. Lavaash Deli isimli ermeni esintileri bulunduran restorana da danışmanlık vermiştir. Şu an kurucu ortağı olduğu “Troublesome Duo” ‘da pasta şefi olarak görev yapmaktadır. Aynı zamanda LIT Hospitality New Delhi’de Pasta Şefliği ve Constitution Club Of India, New India’da mutfak direktörlüğü yapmaktadır. İlaveten uluslararası yarışmalarda mutfak jüriliği yapmaktadır.

**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.