

BASIN BÜLTENİ

Le Cordon Bleu “Altıncı Duyu Gastronomi Platformu” Gastronomi Sektörünün Duayenlerini ve Lezzet severleri Bir araya Getirdi

Türkiye’deki gastronomi sektörünün en büyük buluşması SIRHA 2015 İstanbul kapsamında, Özyeğin Üniversitesi – Le Cordon Bleu İstanbul tarafından hayata geçirilen Altıncı Duyu Gastronomi Platformu, üç farklı temalı restoranla gastronomi dünyasının duayenlerini ve lezzet severleri ağırladı.

Le Cordon Bleu Yönetici Şefi Eric Germanangues yönetiminde, “Sanat ve İnovasyon” temalı restoranda Peru mutfuğı sunuldu. Peru’nun sisli dağlarından esinlenerek hazırlanan “Bulutta Cheviche” lezzetsel ve görsel zenginliğı ile büyük beğeni kazandı.

Restoranda, Le Cordon Bleu Eğıtmen Şefi Ammar Khliel’in çikolata ve şeker heykelleri, Osman Bahadır’ın gastronomi konulu fotoğraf sergisi eşliğinde sunuldu.

“Seyahat” temalı ikinci restoranda Le Cordon Bleu Eğıtmen Şefi Arnaud Declercq yönetiminde Fransa’nın farklı bölgelerine özel yemeklerden oluşan bir menü servis edildi. Bretagne yöresine ait havuç soslu istakoz, Provence bölgesinden kuzu eti, Paris’ten “Paris Brest” isimli tatlıdan oluşan menü ile katılımcıların Fransa’da bir lezzet turu yaşaması amaçlandı.

Her iki restoranda da sunulan tadım menüleri “kralların pasta şefi” olarak bilinen Le Cordon Bleu Master Şefi Christophe Bidault yönetiminde hazırlanan tatlılarla sona erdi.

Gastronomi dünyasının en önemli isimlerini bir araya getiren, Master Chef Franc Bruwier yönetimindeki Chef’s Table’da ise konuklar, Şef Franck’ın bizzat kendisinden yemeğın inceliklerini dinleyerek, müzik notalarından esinlenerek hazırlanmış Şefin özel menüsünü tatma şansı yakaladılar. Chef’s Table, Arda Türkmen, Hazer Amani, Nedim Atilla, Nur Çintay, Müge Akgün, Aydan Üstkanat, Zeynep Kakıncı, Mohammaed Hamman, Timur Bayındır ve Galip Yorgancıoğlu gibi basından ve sektörden çok değerli misafirleri ağırladı.

Fuarın son oturumunda misafirler, Özyeğin Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Esra Gençtürk ev sahipliğinde ağırlandı.

Fuar süresince restoranlarda tadım menüleri deneyimlerinden sonra, The Marmara Collection Başkan Yardımcısı Ata Eremsoy ve Yiyecek İçecek İş Geliştirme Danışmanı Osman Serim ile “Şehir Otellerinde Otel Restoranlarının Sonu mu Geldi?, Hilton Worldwide Türkiye İş Geliştirme Direktörü Tuđrul Temel, Edition önceki Genel Müdürü Banu Kırmaz ve Konsept Oteller Marka Tasarım Danışmanı Murat Tufan ile “Kriz Ortamlarında Otel Markalarının Genişleme Stratejileri”, TURYID Yönetim Kurulu Bakanı Kaya Demirer ve Vodafone KOBİ Segment Pazarlama Müdürü Nedim Beytorun ile “Yarına Hazır Restoranlar ve Oteller” konulu yuvarlak masa konuşmaları gerçekleştirildi. Aynı zamanda Ömür Akkor, Ebru Omurcalı ve Refika Birgöl ile söyleşi ve imza günleri gerçekleştirildi.

140 metrekarelik bir alana kurulan Altıncı Duyu Gastronomi Platformu, fuarın en büyük standı olmasının yanı sıra, Le Cordon Bleu Master Şefleri yönetiminde, Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ile Le Cordon Bleu öğrencilerinden oluşan ekibin, hem mutfakta hem serviste çalışarak gerçekleştirdikleri etkinlik, katılımcılar tarafından yoğun ilgi gördü.

Aynı zamanda dünyanın önde gelen avangard ve alternatife mutfaklar festivali Omnivore'da, Le Cordon Bleu öğrencileri Master Class'larında Türk ve yabancı şeflere asistanlık yaparak destek verdiler. Bu sayede Dünya'nın en prestijli yemek festivalleri arasında kabul edilen Omnivore'da görev alan Le Cordon Bleu İstanbul öğrencileri, profesyonelliklerini gösterme imkânı elde ettiler.

Sirha 2015 İstanbul Fuarı'na Le Cordon Bleu İstanbul öğrencilerinin yanı sıra, uluslararası Le Cordon Bleu okullarından mezun olmuş Türk Şefleri de katıldı.

Altıncı Duyu Gastronomi Platformu'nda, Coffee Lounge alanında hizmet veren Café Vergnano'da, Le Cordon Bleu Londra mezunlarından Ülku Kahraman'ın Café Vergnano'ya özel olarak hazırlattığı ve yakın zamanda tüm Dünya'ya satışı yapılacak Türk Kahvesi karışımının tadımı yapıldı.

Le Cordon Bleu Paris mezunlarından Nazlı Öğücü, Coupe du Monde de la Pâtisserie (Dünya Pastacılık Kupası)'de yarıştı.

Electrolux firmasının Profesyonel Mutfak Ekipmanlarıyla destek verdiği etkinlikte Vodafone desteğiyle kurulan digital ekran ve tablet menüler ile "Yarının Restoranları"nın nasıl olacağı öne çıkarılırken, Interni firmasının yenilikçi ve sanatsal tasarıma sahip Pordomsa Porselen Takımı ile Şef Eric'in sunumu bir arada görsel bir şölen sundu. Chef's Table'da bulgur yatağında, tuzda pişirilmiş ve lezzetlendirilmiş ördeğin yanında, müzik notalarından esinlenerek sunulan 7 farklı lezzetin Öküzgözü üzümünden yapılmış şarap ile uyumu ve ağızda yarattığı tat eşleşmesi ile davetlilere unutulmaz bir deneyim yaşatılmak istendi.

Etkinlik, Fibabanka, Electrolux, IWSA, Vodafone, Erenil, Villeroy & Boch, interni, Café Vergnano, TURKID ve The Himalayan Miracle'ın destekleriyle gerçekleşti.

Editöre Bilgi Notu:

Özyeğin Üniversitesi – Le Cordon Bleu İş Birliği

2012 Temmuz ayında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı'nı açarken dünyanın en prestijli mutfak sanatları kurumu Le Cordon Bleu ile işbirliği anlaşmasını da imzalayan Özyeğin Üniversitesi, öğrencilerini dünyanın en usta şefleriyle yetiştirirken, Le Cordon Bleu ile birlikte açtığı Sertifika Programları ile bu alanda kendini geliştirmek ve ilerlemek isteyenlere de yeni bir geleceğin kapılarını araladı.

Özyeğin Üniversitesi ve Le Cordon Bleu işbirliği kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ve Otel Yöneticiliği Lisans Programı'ndaki "mutfak sanatları" dersleri Le Cordon Bleu Master Şefleri tarafından verilirken, 20'den fazla ülkede olduğu gibi, üniversite öğrencisi olmasa da, mutfak sanatları alanındaki yetkinliğini geliştirmek ve bunu uluslararası saygı gören bir Sertifika ile taçlandırmak isteyen, ya da kariyerini değiştirmeyi hedefleyen herkes için, Ocak 2013'ten bu yana Le Cordon Bleu Sertifika Programları da mevcut.

LE CORDON BLEU HAKKINDA:

Le Cordon Bleu, 1895'te "La Cuisiniere Cordon Bleu" dergisinin yayımcısı, gazeteci Marte Distel tarafından mutfak sanatları okulu olarak Paris'te kurulmuştur. Açılışından itibaren, Le Cordon Bleu'nün uluslararası ünü, 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, 40'ı 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 unvanları 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 hakkında:

Yaşamla iç içe, yenilikçi, yaratıcı ve girişimci bir öğrenim merkezi olarak topluma hizmet vermek amacıyla Hüsnü M. Özyeğin Vakfı tarafından kurulan Özyeğin Üniversitesi, yükselen mesleklerde derinlemesine bilgi sahibi, yabancı dile hâkim, iletişim ve bilgi teknolojileri kullanımında yetkin, uygulama becerisi olan, girişimci, çevresinde ve çalışacağı kurumlarda fark yaratacak bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Başarılı öğrencinin, şartları ne olursa olsun kaliteli eğitime ulaşabilmesi gerektiğine inanan Özyeğin Üniversitesi, ilk 5 yılda öğrencilerine 200 milyon TL karşılıksız burs sağladı. 2015-2015 akademik yılında kayıtlı lisans öğrencilerinin % 86,8'i burslu öğrenim gören üniversite, 5 fakülte ve 3 yüksekokul çatısı altında, toplam 23 lisans programıyla eğitim vermekte; Çekmeköy'de bulunan kampüsünde, toplam 280 bin metrekare alanda, öğrencilerini hayata hazırlamaktadır.