Basın Bülteni **25 Kasım 2026**

Le Cordon Bleu İstanbul'da İtalyan Mutfağı Haftası'na Özel “Quattro Mani” Gastroshow

Özyeğin Üniversitesi çatısı altında faaliyet gösteren Le Cordon Bleu İstanbul, İtalyan Mutfağı Haftası kapsamında özel bir gastronomi buluşmasına ev sahipliği yaptı. İtalya Cumhuriyeti İstanbul Başkonsolosluğu ve Circolo Roma İstanbul'un desteğiyle düzenlenen etkinlikte, İtalyan mutfağının kültürel mirası ve Türkiye ile İtalya arasındaki gastronomi bağları öne çıktı.
Le Cordon Bleu şeflerinin gerçekleştirdiği, İtalyancada “dört el” anlamına gelen “Quattro Mani” Gastroshow, katılımcılara İtalyan mutfağından özel lezzetler sundu.

İtalyan mutfağının köklü geleneklerini ve gastronominin kültürler arası etkileşimdeki rolünü odağına alan etkinliğe, İtalya Cumhuriyeti İstanbul Başkonsolosu Paolo Michele Di Giandomenico, Circolo Roma İstanbul Başkanı Martina Pavone, Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Gökhan Özertan ve Özyeğin Üniversitesi – Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan Tüysüzoğlu katıldı.

Açılış konuşmalarıyla başlayan programda, Türkiye ve İtalya'nın ortak Akdeniz kültüründen beslenen gastronomi gelenekleri ve mutfak sanatlarının iki ülke arasındaki kültürel bağları güçlendiren rolü ele alındı. Etkinliğin devamında Le Cordon Bleu Eğitmen Şefi Francesco Di Marzio ile Le Cordon Bleu 2016 mezunu Şef Francesca Rosa, “Quattro Mani” Gastroshow kapsamında mutfaktaki ustalıklarını bir araya getirdi. İki şefin birlikte gerçekleştirdiği gastronomi gösterisinin ardından düzenlenen tadım etkinliğiyle program sona erdi.

Gastronomi, Farklı Kültürleri Buluşturan Evrensel Bir Dil
Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü **Defne Ertan Tüysüzoğlu**, gastronominin farklı kültürleri buluşturan evrensel bir iletişim dili olduğuna dikkat çekerek, Le Cordon Bleu İstanbul’un 130 yılı aşkın köklü geçmişi ve uluslararası gastronomi birikimi hakkında bilgi verdi. Özyeğin Üniversitesi ile 2012 yılında başlayan iş birliğinin, öğrencilere Fransız mutfağının yanı sıra İspanyol, İtalyan ve Japon mutfakları gibi farklı ülke mutfaklarını tanıma fırsatı sunduğunu belirten Tüysüzoğlu, İtalyan ve Türk mutfakları arasındaki tarihsel etkileşimin paylaşım, dostluk ve kültürel diyaloğun önemini ortaya koyduğunu vurguladı.

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Dekanı **Prof. Dr. Gökhan Özertan**, üniversitenin gastronomi ve mutfak sanatları ile otel yöneticiliği alanlarındaki eğitim yaklaşımına değinerek, misafirperverliğin üniversitenin temel değerlerinden biri olduğunu ifade etti. Türkiye ve İtalya'nın ortak Akdeniz kültüründen beslenen zengin gastronomi geleneklerine dikkat çeken Özertan, bu tür

etkinliklerin iki ülke arasındaki kültürel ve akademik iş birliklerini geliştirmek, ortak değerleri paylaşmak ve yeni iş birliklerine zemin hazırlamak açısından önemli bir fırsat sunduğunu belirtti.

İtalyan Mutfağının Kültürel Mirası Ve İki Ülke Arasındaki Bağlar Öne Çıktı

İtalya İstanbul Başkonsolosu **Paolo Michele Di Giandomenico**, konuşmasında İtalyan mutfağının UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras olarak tanınmasının önemine değinerek, mutfak kültürünün yalnızca yemeklerden değil, tarih, gelenek, zanaatkârlık, yerel ürünler ve paylaşım kültüründen oluşan bütüncül bir miras olduğunun altını çizdi. Türkiye ve İtalya'nın yüzyıllara dayanan ortak tarihine ve Akdeniz kültürünün birleştirici gücüne dikkat çeken Başkonsolos, etkinliğin odağındaki tiramisu üzerinden İtalyan mutfak geleneğini anlatarak, gastronominin iki ülke arasında dostluk, misafirperverlik ve kültürel bağları güçlendiren önemli bir köprü olduğunu vurguladı.

Circolo Roma İstanbul Başkanı Martina Pavone, İtalyan Mutfağı Haftası kapsamında Le Cordon Bleu İstanbul ve Özyeğin Üniversitesi iş birliğiyle gerçekleştirilen etkinliğin, Türkiye ve İtalya arasındaki kültürel bağları güçlendiren önemli bir buluşma olduğunu ifade etti. İtalyan mutfağının kültürel diplomasinin en güçlü temsilcilerinden biri olduğuna dikkat çeken Pavone, gastronominin ülkelerin kimliklerini, değerlerini ve geleneklerini sınırların ötesine taşıdığını vurguladı. Ülkeler arasındaki dostluğun yalnızca resmî anlaşmalarla değil, ortak deneyimler ve paylaşımlarla da geliştiğini belirten Pavone, gastronominin farklı kültürleri buluşturan evrensel bir dil olduğunu dile getirdi.

Le Cordon Bleu Eğitmen Şefi Francesco Di Marzio ve Le Cordon Bleu mezunu Şef Francesca Rosa'nın gerçekleştirdiği "Quattro Mani" Gastroshow ile devam eden etkinlik, İtalyan mutfağının köklü geleneklerini uygulamalı bir gastronomi deneyimiyle buluşturdu. Program, katılımcıların hazırlanan lezzetleri deneyimlediği tadım etkinliğiyle tamamlandı.

Özyeğin Üniversitesi Le Cordon Bleu İş Birliği:

Özyeğin Üniversitesi 2012 Temmuz ayında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı'nı açarken, dünyanın en prestijli mutfak sanatları kurumu Le Cordon Bleu ile iş birliği anlaşmasını da imzalayarak Özyeğin öğrencilerini dünyanın en usta şefleriyle birlikte yetiştirmeyi hedefledi. Le Cordon Bleu ile açtığı sertifika programlarıyla bu alanda kendini geliştirmek ve ilerletmek isteyenlere de yeni bir geleceğin kapılarını araladı. Özyeğin Üniversitesi ve Le Cordon Bleu iş birliği kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ve Otel Yöneticiliği Lisans Programı'ndaki "Mutfak Sanatları" dersleri Le Cordon Bleu Eğitmen Şefleri tarafından verilmektedir. 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 Le Cordon Bleu Sertifika Programları, Özyeğin Üniversitesi Çekmeköy Kampüsü'nde verilmeye devam etmektedir.

Le Cordon Bleu Hakkında:

Le Cordon Bleu (Mavi Kurdele) isminin mutfak sanatları ile ilişkilendirilmesi ilk olarak 16. yüzyılda ortaya çıktı. Fransa Kralı III. Henri tarafından verilen Le Cordon Bleu, adını zaferlerini şatafatlı ziyafetlerle kutlayan Saint-Esprit Şövalyeleri'nin sembolünde bulunan mavi kurdeleden aldı ve 16. yüzyıldan bu yana mutfaktaki mükemmeliyetin simgesi oldu. Le Cordon Bleu 1895'te, La Cuisiniere Cordon Bleu dergisinin yayıncısı, gazeteci Marthe Distel tarafından mutfak sanatları okulu olarak Paris'te kuruldu ve uluslararası ünü, açılışından itibaren hızla yayıldı. 1950'li yıllarda Paris'te yaşayan Julia Child'ın bu okulda eğitimini tamamlayıp ünlü bir aşçı ve yemek yazarı olması da okulun tanınırlığını artırdı. Julia Child'ın hayatı 2009 yılında vizyona giren ve Meryl Streep'in başrolünde olduğu Julie & Julia adlı filme de konu oldu. Günümüzde Le Cordon Bleu 20 ülkede 35'i aşkın uluslararası okulda yılda 20.000 öğrenciye eğitim veriyor.

Michelin yıldızlı restoranlardan gelen usta şefler ya da prestijli yarışmalarda galibiyet alıp Meilleur Ouvrier de France gibi unvanları elde eden isimler, klasik Fransız mutfağı ve uluslararası aşçılık tekniklerine ait bilgilerini ve deneyimlerini Le Cordon Bleu öğrencilerine aktarmaktadır.

Özyeğin Üniversitesi Hakkında:
2007 yılında Hüsnü M. Özyeğin Vakfı tarafından kurulan Özyeğin Üniversitesi, global etki, öğrenci gelişimi ve akademik mükemmeliyet odaklı girişimci bir araştırma üniversitesidir. Üniversite 7 fakülte ve 3 enstitüde 23 lisans, 36 yüksek lisans ve 12doktora programı sunmaktadır. Özyeğin Üniversitesi, iddialı lisansüstü programları ve yenilikçi, disiplinler arası iş birliklerini teşvik eden dinamik akademik topluluğunun etkisiyle hızla büyüyen araştırma çıktılarıyla araştırma yetkinliklerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Uluslararası alanda tanınan Özyeğin Üniversitesi, "THE Genç Üniversiteler Sıralaması"nda son 20 yıl içinde kurulmuş vakıf ve özel üniversiteler arasında ikinci sırada yer almaktadır. Özyeğin Üniversitesi "THE Etki Sıralamaları"nda Türkiye'nin vakıf üniversiteleri arasında 8 yıldır ilk 3'te yer almaktadır. Özyeğin Üniversitesi, Türkiye Üniversite Memnuniyet Araştırması (TÜMA) 2026'da mezun memnuniyeti sıralamasında ilk sırada yer almaktadır. https://www.ozyegin.edu.tr/tr adresinden detaylı bilgi edinebilirsiniz.

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Hakkında:
Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi, 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 programda 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, mezuniyet sonrası kendi işlerini kurabilecek ve uluslararası otel ve restoran zincirlerinde üst düzey yönetici pozisyonlarına yükselebilecek başarılı ve uluslararası itibara sahip profesyoneller yetiştirmektir. Programlar 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.

Le Cordon Bleu İstanbul İletişim:
Rima Köprülü Yalçın
0545 862 9512

rima.koprulu@ozyegin.edu.tr
0216 564 93 98

lecordonbleu@ozyegin.edu.tr
https://lecordonbleu.ozyegin.edu.tr