



Basın Bülteni

**Le Cordon Bleu ve Harvey Nichols işbirliği ile**

**SEVGİLİLER GÜNÜ’NE ÖZEL FRANSIZ DOKUNUŞU**

Mutfak sanatlarında prestijin ve mükemmelliğin simgesi Le Cordon Bleu İstanbul’un Master Şefleri Harvey Nichols Sevgililer Günü kutlaması için “**Aşkın En Tatlı Hali**” isimli tabloyu çikolatadan yaptı.

*Dünyanın en prestijli mutfak sanatları okulu Le Cordon Bleu İstanbul Master Şeflerinin Özyeğin Üniversitesi Le Cordon Bleu öğrencileriyle beraber Sevgililer Günü kutlaması için çikolatadan yaptıkları “Aşkın En Tatlı Hali” isimli dev eser Harvey Nichols konuklarını büyüledi.*

Çikolata, yüzyıllar boyunca aşkın ve tutkunun simgesi, eski zamanlarda aristokrat kadınların soyluluk nişanı, 800 ‘den farklı çeşidiyle bir lezzet deryası, herkesle paylaşılamayacak kadar özel, gece yarısı sokaklarda kendisini aratacak kadar enfes bir tat; 10 Şubat Cumartesi günü Harvey Nichols’da Sevgililer Günü’ne özel yaratılan atmosfer içerisinde Özyeğin Üniversitesi - Le Cordon Bleu Master Şefleri Richard Vacher ve Christope Bidault’nun ellerinde öğrencileri ile beraber bir sanat eserine dönüştü. Şef Vacher “Pastacılık ve sanat her zaman birbirinin ilham kaynağı olmuştur. Eğitmenler olarak deneyim, estetik anlayış ve dünya görüşümüzü öğrencilerimize aktarmanın misyonumuz olduğuna inanıyorum. Bu çalışma da bunun en güzel örneği, onlarla beraber çalışarak hem çikolata ile çalışma tekniklerini hem de bir sanat eseri yaratarak göze ve damağa nasıl hitap edebileceklerini aktarmış olduk” dedi.

Ünlü Fransız Eğitmen Şeflerin; Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ile Le Cordon Bleu Sertifika Programı Üstün Pastacılık seviyesi öğrencilerinin birlikte çikolatadan yaptıkları bu dev doyuttaki “**Aşkın En Tatlı Hali**” isimli eser için 200 kg çikolata kullanıldı. 2 eğitmen 8 öğrencinin 20 gün süren çalışması sonucu ortaya çıkan “Aşkın En Tatlı Hali “isimli dev çikolata tablo Harvey NicholsG katında Şubat ayı boyunca sergilenmeye devam edecek.

Bu muhteşem esere imza atan Le Cordon Bleu şefleri hakkında:

**SANATÇI ŞEFLER**

**Şef Richard Vacher:** Nimes, Fransa doğumlu Şef Richard Vacher, 15 yaşındayken pastacılığa duyduğu tutku ile Paris’te bulunan ünlü Jean Ferrandi okuluna başladı ve 1982 yılında bu kurumdan pastacılık, şekerleme, çikolata ve dondurma uygulamalarında "Certificate of Competence Professional" sertifikasını aldı.Pastacılığa olan merakını, aldığı eğitimle pekiştiren Şef Richard, profesyonel anlamda kendini geliştirmek amacıyla Paris’ten ayrılarak, “Meilleur Ouvrier de France” ünvanının sahibi ünlü Şef Roger Verger ile çalışmak üzere Côte d’Azur’a yerleşti. 1986 – 1990 yılları arasında Şef Roger önderliğinde birçok uluslararası yarışmaya katılarak, önemli başarılar elde etti. 1991 yılında sous chef olarak “Palais Cannes” da ve 1991-1999 yılları arasında “Le Meridien Beach Plaza” da Pastacılık Şefi olarak görev yaptı. 1993 yılında Basel, İsviçre’de düzenlenen pastacılık yarışmasında Dünya Şampiyonluğu’nu, 1995 yılında Paris’te düzenlenen 15. Fransa Pastacılık Kupası’nı kazandı. 1996 yılında dünyanın en prestijli yarışmalarından “Meilleur Ouvrier de France” yarışmasına katılan Şef Richard, final seçmelerine katılmaya hak kazandı. 1999 yılında, Michelin Yıldız’lı Şef Joël Garault ile birlikte Monaco’daki Hotel Hermitage’da Pastacılık Şefi olarak görev yaptı.2000 - 2011 yıllarında arasında Monaco’da kendi şirketini kuran Şef Richard, “Richard Creations” adlı iki mağaza açtı.Çeşitli catering firmaları ile yaptığı ortak girişimlerle, 2012 yılından itibaren; Monaco Prensi Albert’ın düğün pastası başta olma olmak üzere, Monaco ve St.Tropez bölgesindeki özel davetlere konsept ve artistik ürünlerle hizmet verdi.2015 yılında, İstanbul Shangri-La Bosphorus Hotel’de Pastacılık Şefi olarak görev yaptı. Şef Richard Vacher, Ağustos 2016’da teknik bilgi birikimini paylaşmak üzere Le Cordon Bleu İstanbul ailesine katıldı.

**Şef Christophe Bidault:** Fransa ve İngiltere’deki pek çok elit işletmede şef olarak yıllarca hizmet verdikten sonra 2000 yılında Le Cordon Bleu ailesine katılmıştır.Şef Christophe, Londra’da Parfait Ltd şirketinde çalıştı ve burada Harrods ve Fortnum & Mason gibi elit mağazalara ürün tedarik etti. 1994 yılında Harrods’a geçerek, Hamur İşleri ve Viyana Çöreği (Viennoiserie) departmanlarında “Head Chef” (Aşçıbaşı) olarak görev yaptı.Daha sonra ünlü şef Philippe Dadée ile çalışmaya başlayan Şef Christophe, Londra’nın 5 yıldızlı otelleri için ekmek üretmeye ve tedarik etmeye başladı. Ardından Şef Bidault, Londra’nın ünlü otellerinden Ritz Hotel’e transfer oldu ve burada Yönetici Pasta Şefi (Executive Pastry Chef) olarak hizmet verdi.Şef Christophe, Le Cordon Bleu’de çalışırken, Meksika, Kore ve Londra’da çeşitli mutfak gösterilerinde bulundu. Şef Christophe, her ayrıntısı düşünülmüş şeker heykelleri, ince bir işçilikle işlenmiş çikolata heykelcikleri ve meşhur Fransız tatlısı “croquembouche” ile yaptığı kuleleriyle ünlüdür. Şef Bidault, 2012 yılında Le Cordon Bleu İstanbul ailesine katılmıştır.

**Le Cordon Bleu ile mutfağın büyülü dünyasına yolculuk…**

***Özyeğin Üniversitesi – Le Cordon Bleu İş Birliği***

*2012 Temmuz ayında, Özyeğin Üniversitesi ve Le Cordon Bleu iş birliği kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ve Otel Yöneticiliği Lisans Programı’ndaki “mutfak sanatları” dersleri alanlarında uzman Uluslararası Le Cordon Bleu Master Şefleri tarafından verilmektedir. Bunun yanı sıra 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 lezzetli bir geleceğin kapılarını açmaktadır.*

***LE  CORDON BLEU HAKKINDA:***

*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, 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.*

***ÖZYEĞİN ÜNİVERSİTESİ UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU HAKKINDA:***

*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 itibariyle 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.*

**Harvey Nichols Hakkında:**

İngiliz lüks moda perakende zinciri Harvey Nichols, 2006 yılında Türkiye‘nin ilk uluslararası çok katlı lüks mağazası olarak Kanyon’da kapılarını açtı. 2009 yılından bu yana Demsa Group bünyesinde İstanbul ve Ankara mağazalarında kadın, erkek, çocuk giyim, aksesuar, kozmetik ve ev dekorasyon departmanlarıyla yaşamın tüm alanlarına hitap eden Harvey Nichols, 400’den fazla markaya ev sahipliği yaparken, shop-in-shop konsepti ile moda tutkunlarını ünlü tasarımcıların eşsiz koleksiyonları ile buluşturuyor.

***DEMSA GROUP HAKKINDA:***

2000 yılında kurulan Demsa Group, dünyaca ünlü birçok markayı Türk tüketicisinin hizmetine ve beğenisine sunarak Türkiye’nin birçok şehrine yayılmış 100’e yakın mağazayı kapsayan yaygın ve güçlü mağazacılık yapısı ve 1200’ün üzerinde çalışanı ile perakende sektöründe önemli bir konumda yer alıyor.

Birçok dünya markasının Türkiye temsilcisi olan Demsa Group, Harvey Nichols, Brandroom, Galeries Lafayette, Gucci, Tom Ford, Lanvin, Alexander McQueen, Roberto Cavalli, Salvatore Ferragamo, Michael Kors, Longchamp, Kate Spade, adidas Originals, Sandro, Maje, Ted Baker, BCBG Max Azria, Superdry, Elie Tahari, Juicy Couture, DKNY, Karen Millen, Agent Provocatuer, Guess, Mothercare ve ELC gibi markaları bünyesinde bulunduruyor.

Türkiye’nin ilk uluslararası lüks departman mağazası Harvey Nichols’tan sonra, Demsa Group, moda mağazacılığının önemli markalarından biri olan, 120 yıllık Fransız Galeries Lafayette’i de Türkiye’ye getirdi. Galeries Lafayette 10.000 m2 büyüklüğündeki ilk mağazasıyla, Emaar Türkiye’nin Çamlıca’daki yeni projesi Emaar Square Mall'da 2017 yılında moda tutkunlarıyla buluştu.

Perakende sektöründeki deneyimini ve vizyonunu turizm ve inşaat sektörlerine de yansıtan Demsa Group’un bu alandaki yatırımları arasında, Pera Palace Hotel, eski Maçka Oteli arazisinde bulunan The St. Regis İstanbul ve butik gayrimenkul projesi Kandilli Konakları bulunuyor.

**İletişim:** Nalan Aydın > [nalan.aydin@ozyegin.edu.tr](mailto:nalan.aydin@ozyegin.edu.tr)  
 Duygu Karakeçili > [duygu.karakecili@ozyegin.edu.tr](mailto:duygu.karakecili@ozyegin.edu.tr)