



Communiqué de presse

HENRI-PAUL PELLAPRAT

Hommage à un Grand Chef de l'Ecole LE CORDON BLEU

Paris, le 19 janvier 2007 : A l'occasion de l'inauguration de l'exposition «*Un illustre saint maurien Henri-Paul Pellaprat, une vie au service de la gastronomie*» qui se déroule du 19 janvier au 31 juillet 2007 aux Archives Municipales de Saint-Maur-des-Fossés (94100), Le Cordon Bleu a l'honneur de saluer avec fierté cette commémoration. C'est grâce aux recherches de Madame Joëlle Gufflet, sa petite-fille, que cette exposition a pu voir le jour.

En effet, le Chef Henri-Paul Pellaprat est un des deux fondateurs avec Marthe Distel de l'Ecole LE CORDON BLEU ouvert à Paris en 1895. Le Chef Henri-Paul PELLAPRAT y officia durant 32 ans comme Professeur après avoir fait son apprentissage comme Pâtissier puis comme Cuisinier où il pratiqua dans de nombreux restaurants telle la célèbre Maison Dorée. Après la guerre de 1914-18, revenu de Verdun, il entra comme entremétier-pâtissier à l'Hôtel de la Trémoille avant de revenir à nouveau au Cordon Bleu.

Il fut également le rédacteur en chef de la Revue «**Le Cordon Bleu**» publiée pendant près de 60 ans en France et il est l'auteur de plus de 40 livres de gastronomie à thèmes très variés. Sa carrière fut jalonnée d'honneurs et de récompenses. En 1936, son principal ouvrage «**L'Art Culinaire Moderne**» obtint la Médaille d'Or à l'Exposition de l'Effort Commercial à Paris.

En 1930, en coopération avec la SNCF, il eut l'idée géniale de créer le «*Train des Poissons*» afin d'inciter les Français à manger plus de poissons! Ce train partait de la Gare de Lyon et faisait des arrêts jusqu'à Marseille.

En 1994, Bernard Pivot fit référence à ce grand Chef pour la nouvelle édition de son livre «**La Cuisinière Familiale et Pratique**» vendu après la deuxième guerre mondiale à plus de 3 millions d'exemplaires.

Le Cordon Bleu continue à publier des livres de cuisine et de pâtisserie dans le monde entier. Certaines séries ont été vendues à plus de 8 millions d'exemplaires et traduits en 17 langues. Certains ouvrages sont devenus les manuels de référence officiels du système éducatif américain. De même, la Collection Sabrina est la seule série de livres de cuisine classique française éditée en japonais, en coréen et en mandarin.

Ces livres ont été régulièrement récompensés par des prix français et internationaux et notamment par le World Cookbook Award.

Quelle famille française n'aurait-elle pas encore sur ses étagères son **PELLAPRAT ?**

Le Cordon Bleu est aujourd'hui fier de le compter parmi ses Chefs qui ont contribué à sa réputation mondiale. Les Chefs Le Cordon Bleu sont les ambassadeurs de l'Art culinaire à travers le monde par le biais de plus de 80 festivals et promotions chaque année. Aujourd'hui Le Cordon Bleu est membre d'associations internationales, professionnelles et culturelles telles que Les Maîtres Cuisinier de France, la Chaîne des Rôtisseurs, l'Association Prosper Montagné, la Maison de la France et l'Alliance Française où Le Cordon Bleu siège à son Conseil d'Administration.

Le Cordon Bleu est la seule école ayant un restaurant d'observation récompensé de 5 diamants que seuls 61 restaurants ont réussi à obtenir en Amérique du Nord, au Mexique et aux Caraïbes.

Présent à ce jour avec 30 écoles implantées dans 15 pays, formant plus de 20 000 étudiants chaque année de plus de 70 nationalités différentes, Le Cordon Bleu est devenu une des institutions les plus importantes au monde en formation culinaire et en formation universitaire en restauration, en hôtellerie et en tourisme.

L'Ecole Le Cordon Bleu Paris propose des nombreux programmes de cours de cuisine et de pâtisserie pour professionnels et amateurs éclairés.

Nous vous invitons vivement à visiter cette exposition unique, témoignage des fondements des techniques culinaires classiques françaises du Cordon Bleu d'hier.

Venez aussi découvrir le monde de l'Ecole Le Cordon Bleu Paris d'aujourd'hui.