

CENTRE DESCRIPTIONAUXION

Communiqué de presse Le 31 octobre 2023

Le Centre des monuments nationaux et Le Cordon Bleu Paris

s'associent pour proposer

des ateliers culinaires

valorisant les savoir-faire gastronomiques français à l'hôtel de la Marine



© Le Cordon Bleu - Hôtel de la Marine



Contacts presse:

Pôle presse du CMN :

Su-Lian Neville et Ophélie Thiery 01 44 61 22 96 / 22 45

presse@monuments-nationaux.fr

 $\label{eq:mission} \textbf{Mission communication du CMN:}$

Delphine Jeammet 01 44 61 20 01

delphine.jeammet@monuments-nationaux.fr

Pour retrouver l'ensemble des communiqués du CMN : presse.monuments-nationaux.fr

Hôtel de la Marine
Astrid Lefevre 01 87 05 30 20
astrid.lefevre@monuments-nationaux.fr
Léopoldine Godon 01 87 05 30 06
leopoldine.godon@monuments-nationaux.fr
www.hotel-de-la-marine.paris

www.monuments-nationaux.fr

Communiqué de presse

Le Centre des monuments nationaux s'associe avec Le Cordon Bleu, célèbre institut d'arts culinaires et de management hôtelier fondé en 1895. À partir de fin novembre 2023 au sein de l'hôtel de la Marine, les chefs du Cordon Bleu Paris, dont plusieurs étoilés au Guide Michelin, proposeront une gamme d'expériences autour de la gastronomie pour un large public, en individuel ou en groupe. Les participants pourront expérimenter les savoir-faire d'excellence et de l'art de vivre à la française au travers d'ateliers cuisine, pâtisserie et œnologie. Des événements d'exception seront également proposés à destination des groupes et entreprises.

L'Hôtel de la Marine proposera une nouvelle offre couplée incluant une démonstration culinaire ainsi qu'une visite des espaces patrimoniaux, s'étendant des Appartements XVIII^e siècle des Intendants du Garde-Meuble de la Couronne aux somptueux salons d'apparat aux mille dorures.

Informations et réservations prochainement sur : www.hotel-de-la-marine.paris/visiter/visites-et-activites

« C'est un voyage gastronomique que les ateliers culinaires Le Cordon Bleu à l'Hôtel de la Marine souhaitent transmettre à travers des expériences, qui ne se découvriront pas seulement avec les yeux, mais avec le goût, le nez, l'éveil des sens. »

André J. Cointrau, président Le Cordon Bleu

Un voyage gastronomique au cœur de l'Hôtel de la Marine

Les chefs du Cordon Bleu proposent une offre diversifiée, s'adaptant aux appétences de chacun, en adéquation avec l'offre culturelle développée au sein du monument et des différents types de publics le fréquentant. Une dizaine de formats d'ateliers et animations autour du patrimoine de la gastronomie française et de l'outre-mer sera disponible, du mardi au samedi, de 11h à 22h. Les tarifs proposés varieront de 28€ à 230€, selon les ateliers. Les thématiques présentées au travers des ateliers seront variées, allant de la cuisine du XVIII^e siècle, à la cuisine régionale française, la cuisine du patrimoine culinaire ultramarin, la cuisine des épices, les spécialités culinaires typiques de Paris et d'Ile-de-France, les pâtisseries du XVIII^e siècle, les techniques culinaires françaises au service des cuisines du

monde, les choux et les éclairs, le chocolat, le service du vin ou encore l'histoire et la culture des vignobles français et bien d'autres!

Les démonstrations et ateliers seront animés par une équipe composée de chefs de cuisine, chefs pâtissiers, chefs boulangers et un chef sommelier, encadrée par le chef Eric Briffard, Meilleur Ouvrier de France cuisinier et le chef Fabrice Danniel, finaliste du concours Meilleur Ouvrier de France pâtissier.

Dans un souci de proposer une offre de qualité et de préserver l'environnement, les produits frais de qualité, de saison seront privilégiés. Le Cordon Bleu est signataire de la Charte de la saisonnalité et s'engage dans des pratiques éco-responsables (proximité géographique des producteurs, achat de pêche durable, lutte contre le gaspillage, tri des déchets...). Ainsi, la saisonnalité et les producteurs qui font le patrimoine artisanal de la France seront mis en valeur dans les ateliers.



© Le Cordon Bleu Hôtel de la Marine

Ces ateliers prendront place dans les anciens appartements de Madame de Ville-d'Avray, situés à l'entresol de l'Hôtel de la Marine, aménagés, équipés et meublés par Le Cordon Bleu, dans le respect du monument et avec un soin particulier quant à la qualité de la réalisation des aménagements. Les surfaces sensibles seront protégées pour leur préservation optimale et les aménagements seront totalement réversibles. Les structures et les matériaux employés seront en harmonie avec l'image du lieu, dans une esthétique épurée de haute qualité.

En quelques chiffres:

350 m²

3 salles de démonstration et de pratique

1 salle dédiée à l'œnologie

1 salle à manger

1 boutique

Les ateliers

Les ateliers cuisine - 1 à 3h

Les ateliers de cuisine proposeront des démonstrations d'une durée de 1h à 3h, comprenant démonstrations, expérimentation et dégustations. Des recettes variées et savoureuses seront déclinées au rythme des quatre saisons. Des formats spécifiques permettront de vivre une expérience inoubliable tels que les ateliers dînatoires ou les masterclass. Les ateliers dînatoires proposeront une gamme de 4 menus au choix comprenant un apéritif, une entrée, une soupe de saison, un plat, un dessert et des gourmandises. Chaque participant aura l'opportunité de vêtir le tablier et de réaliser une entrée, sous les conseils du chef qui réalisera le reste du menu. Les masterclass, quant à elles, seront animées par des chefs invités qui feront découvrir aux curieux les saveurs variées de la cuisine de France et du monde, telles que la cuisine créole avec la cheffe cuisinière et animatrice de télévision Babette de Rozières.

Infos pratiques:

Démonstration de cuisine : Durée 1h, 33 €
Cuisine - Atelier Capitaine : Durée 2h, 110 €
Cuisine - Atelier Amiral : Durée 3h, 165 €
Ateliers dînatoires : Durée 3h, 230 €

Masterclass: Durée 3h, 165 €

Les ateliers pâtisserie - 1h à 3h



© Le Cordon Bleu Hôtel de la Marine

Les ateliers pâtisserie proposeront également une gamme d'ateliers allant de la démonstration à la pratique culinaire et la dégustation, durant de 1h à 3h. Chaque vendredi et samedi, les visiteurs auront l'opportunité de participer à un tea time comprenant la réalisation de macarons de saison à emporter, puis la dégustation de différentes gourmandises salées et sucrées réalisées par les chefs. Les gourmands pourront également se délecter d'une sélection de thés du monde ainsi que d'une coupe de champagne.

Infos pratiques:

Démonstration de pâtisserie : Durée 1h, 28 €
Pâtisserie - Atelier Capitaine : Durée 2h, 98 €
Pâtisserie - Atelier Amiral : Durée 3h, 145 €

Tea time: Durée 3h, 170 €

CENTRE DESCRIPTIONAUXION

Les ateliers d'œnologie - 2h

Vincent Féron, sommelier expert, proposera des ateliers thématiques, de l'initiation à l'approfondissement. Les personnes souhaitant expérimenter l'art de l'œnologie pourront découvrir les grands cépages, apprendre à maîtriser les accords mets et vins et découvrir les grandes régions viticoles de France. Divers ateliers centrés sur des vins de grande qualité issus de petits producteurs prendront place à l'Hôtel de la Marine: « les fondamentaux de la dégustation », « la route des vins de France », « Grands liquoreux de France », « Grands terroirs » ou encore « Vins et fromage de France ». Des curieux aux spécialistes, chacun pourra trouver son bonheur au travers de l'expérience lui correspondant!

Infos pratiques:

Fondamentaux de la dégustation : Durée 2h, 70 €

Grands liquoreux de France : Durée 2h, 95 € Vins et fromages de France : Durée 2h, 95 € La route des vins de France : Durée 2h, 95 €

Au choix entre : Bordeaux, Rhône, Loire, Champagne, Bourgogne : Durée 2h, 130 €

Grands terroirs: Durée 2h, 150 €

Les évènements à destination des groupes / team building

Dès 10 personnes, des prestations sur-mesure seront proposées aux groupes en différentes langues (sur demande). Les espaces privatisables permettront de vivre une expérience unique dans un climat convivial, gourmand et chaleureux.

Le Cordon Bleu

Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, Le Cordon Bleu a pour vocation de dispenser des formations liées aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. Fondé en 1895, l'institut a depuis plus de 125 ans pour mission la transmission des techniques et des savoir-faire hérités des grands maîtres de la cuisine française, de la pâtisserie, de la boulangerie, des métiers du vin et du management hôtelier. Dès le départ, Le Cordon Bleu a su faire preuve d'ouverture sur le monde en accueillant à Paris, son lieu de naissance, des étudiants internationaux. Les cours sont d'ailleurs donnés en français par les enseignants et traduits en anglais par un traducteur, afin de rendre accessible un apprentissage multiculturel. L'innovation et l'adaptation sont essentielles dans le domaine des arts culinaires et de l'hôtellerie. Le Cordon Bleu mise donc sur la recherche et le développement pour créer de nouveaux programmes qui répondent au mieux aux besoins de ses étudiants. Plus que jamais, il souhaite se tourner vers l'avenir et développer ses ambitions tout en honorant son passé historique.

Le Cordon Bleu Paris

Le Cordon Bleu Paris accueille plus de 1000 étudiants de 100 nationalités différentes chaque année. L'institut propose des formations en Cuisine, Pâtisserie, Boulangerie, et Œnologie. Professionnalisantes, ces formations permettent d'acquérir les techniques de base aux plus avancées, tout en explorant les traditions culinaires françaises, les cuisines du monde et les tendances actuelles. L'institut propose également de la formation continue destinée aux professionnels ainsi que des ateliers culinaires pour le grand public. Situés dans le 15ème arrondissement de Paris, La Boutique et Le Café Le Cordon Bleu Paris accueillent les visiteurs du lundi au vendredi.

Visuels à disposition de la presse



© Le Cordon Bleu Hôtel de la Marine



© Le Cordon Bleu Hôtel de la Marine



© Le Cordon Bleu Hôtel de la Marine

Hôtel de la Marine

Le Centre des monuments nationaux a ouvert au public les espaces patrimoniaux de l'Hôtel de la Marine le 12 juin 2021. La cour d'honneur, la cour de l'Intendant avec la verrière transparente imaginée par l'architecte Hugh Dutton et la librairie-boutique sont accessibles librement depuis la rue Royale ou la place de la Concorde, recréant une nouvelle circulation dans le quartier. Les parcours dans les espaces des XVIII^e et XIX^e siècles et sur la loggia peuvent être visités, avec un dispositif de médiation innovant, le « Confident ».

L'espace d'accueil est situé dans la cour de l'Intendant d'où les visiteurs peuvent accéder aux différents parcours qui leur sont offerts. Ils sont accompagnés tout au long de leur découverte du monument par le « Confident », un dispositif innovant et immersif constitué d'un casque connecté interagissant avec les outils de médiation des salles. Les visiteurs sont conviés à un voyage immersif à travers un grand palais du siècle des Lumières aux décors somptueux du XVIII^e et XIX^e siècle, et présentant de précieux meubles et objets. Une librairie-boutique destinée à toutes les générations est ouverte à tous sans s'acquitter d'un droit d'entrée. Enfin, la visite est accessible pour les personnes à mobilité réduite et les dispositifs de médiation sont également adaptés.

Depuis le 18 novembre 2021, l'ancien magasin des tapisseries du Garde-Meuble accueille les galeries d'exposition de la Collection Al Thani qui est présentée pour la première fois de manière durable au grand public. Il s'agit de l'une des plus prestigieuses collections d'art privées au monde composée d'une exceptionnelle variété d'œuvres, de l'Antiquité à nos jours. Les galeries accueillent également des expositions thématiques bisannuelles et des prêts de musées partenaires du monde entier, ainsi que des événements éducatifs et des conférences.

E-billetterie: www.lecmn.fr/hdm







© Didier Plowy – CMN

Ma pierre à l'édifice

En se connectant sur <u>www.mapierreeledifice.fr</u>, les amoureux du patrimoine peuvent faire un don pour l'Hôtel de la Marine (« mon monument préféré ») et ainsi contribuer à l'animer, l'entretenir et le préserver.

Informations pratiques

Hôtel de la Marine

2, place de la Concorde

www.hotel-de-la-marine.paris

Facebook: https://www.facebook.com/hoteldelamarineparis

Twitter: @hoteldelamarine Instagram: @hoteldelamarine

Modalités de visite

Réservation fortement conseillée sur le site www.hotel-de-la-marine.paris

Les visiteurs sont invités à consulter en amont de leur visite le site <u>www.hotel-de-la-marine.paris</u> où les modalités de visite sont mises à jour.

Horaires

Ouvert tous les jours de 10h30 à 19h et jusqu'à 21h30 le vendredi Dernier accès 45 minutes avant la fermeture

Fermetures annuelles : 1er janvier, 1er mai et 25 décembre

La cour intérieure est ouverte de 9h à 1h du matin

Librairie-boutique accessible librement

Ouverte de 11h à 19h15 du samedi au jeudi et de 11h à 21h45 le vendredi

Tarifs

Toutes les visites s'effectuent dans un créneau horaire défini afin d'éviter de trop longues files d'attente et d'assurer une visite en toute sécurité sanitaire aux visiteurs.

Un guichet et un distributeur automatique adaptés à tous les visiteurs sont disponibles dans l'espace billetterie situé dans la cour de l'Intendant.

Parcours « Appartements des intendants »

Tarif individuel: 17 €

Parcours « Collection Al Thani »

Tarif individuel: 13 €

Billet jumelé

Tarif individuel: 23 €, vendu exclusivement en ligne

Ces parcours de visite donnent accès aux salons d'apparat et à la loggia.

Un billet « Salons & loggia » au tarif de 9,50 € est proposé uniquement lorsque la Collection Al Thani est fermée au public entre deux expositions.

CENTRE DESTILLING

Gratuité

- Moins de 18 ans (en famille et hors groupes scolaires)
- 18-25 ans (ressortissants de l'Union Européenne et résidents réguliers non-européens sur le territoire de l'Union Européenne)
- 1er dimanche du mois de janvier à mars et de novembre à décembre
- Personne handicapée et son accompagnateur
- Demandeur d'emploi, sur présentation d'une attestation de moins de 6 mois, bénéficiaire RMI, RSA, aide sociale
- Journaliste
- Abonné Passion monuments (45 € pour un an d'accès libre à 80 monuments)

Offre de visite

Visites libres au son du Confident

· Appartements des intendants : 1h15

· Collection Al Thani: 1h

Tarif identique au droit d'entrée

Visites commentées

Salons d'apparat et loggia : 45 min
 Appartements des intendants : 1h
 Tarif identique au droit d'entrée

Visites conférences

- · Appartements des intendants, salons et loggia : 1h30 avec un guide-conférencier Adulte 25 € | Enfant 6 €
- · Collection Al Thani, salons et loggia:

1h30 avec un guide-conférencier

Adulte 20 € | Enfant 6 €

Accès

Métro: stations Concorde (lignes 1, 8 et 12), Madeleine (ligne 14)

Bus: lignes 42, 45, 52, 72, 73, 84, N11, N24 Vélib': Station Cambon-Rivoli / Madeleine

Le CMN en bref

Le Centre des monuments nationaux (CMN) est l'établissement public chargé de la conservation, la restauration et l'animation de plus de 100 monuments historiques et jardins répartis sur tout le territoire.

Dans leurs écrins de nature ou en cœur de ville, des sites archéologiques et préhistoriques, des abbayes médiévales, des châteaux forts, villas modernes, tours ou trésors de cathédrales, ... illustrent la diversité de cet ensemble de monuments. Une programmation riche d'environ 400 manifestations & partenariats associée à des actions d'éducation artistique et culturelle attirent chaque année plus de 10 millions de visiteurs : expositions, ateliers, concerts, spectacles sont autant d'expériences originales ouvertes à tous les publics et au service du développement du territoire.

Au sein des monuments, des équipes passionnées ont à cœur de faire découvrir au public l'histoire et la vie de ces sites exceptionnels ainsi que leurs parcs et jardins.

Grâce au numérique, le CMN propose également de nouvelles expériences de visite des monuments (réalité virtuelle, casque géo localisé, parcours immersif, tablette interactive, spectacles nocturnes ou immersifs...) qui satisfont petits et grands. Pour prolonger leur visite, les visiteurs peuvent retrouver au sein des 70 librairies-boutiques les ouvrages d'art et d'architecture ainsi que les guides produits par les Éditions du Patrimoine.

Retrouvez le CMN sur

Facebook: www.facebook.com/leCMN

 \mathbb{X} Twitter: @leCMN Instagram: @leCMN

YouTube: www.youtube.com/c/lecmn You Tube

Linkedin: www.linkedin.com/company/centre-des-monuments-nationaux Linkedin

TikTok: www.tiktok.com/@le_cmn d

Monuments placés sous la responsabilité du CMN pour être ouverts à la visite

Auvergne-Rhône-Alpes

Château d'Aulteribe Monastère royal de Brou à Bourg-en-Bresse

Château de Chareil-Cintrat Château de Voltaire à Ferney Trésor de la cathédrale de Lyon Ensemble cathédral du Puy-en-Velay Château de Villeneuve-Lembron

Bourgogne-Franche-Comté

Chapelle aux Moines de Berzé-la-Ville Cathédrale de Besançon et son horloge astronomique

Château de Bussy-Rabutin Abbaye de Cluny

Bretagne

Grand cairn de Barnenez Sites mégalithiques de Carnac Site des mégalithes de Locmariaquer Maison d'Ernest Renan à Tréguier

Centre-Val de Loire

Château d'Azay-le-Rideau Château de Bouges

Crypte et tour de la cathédrale de Bourges Palais Jacques Cœur à Bourges Tour de la cathédrale de Chartres Château de Châteaudun Château de Fougères-sur-Bièvre

Maison de George Sand à Nohant Château de Talcy

Cloître de la Psalette à Tours

Grand Est

Château de Haroué Château de La Motte Tilly Palais du Tau à Reims Tours de la cathédrale de Reims

Hauts-de-France

Tours et trésor de la cathédrale d'Amiens Domaine national du château de Coucy Villa Cavrois à Croix

Château de Pierrefonds

Cité Internationale de la langue française au

château de Villers-Cotterêts Colonne de la Grande Armée à Wimille

Ile-de-France

Château de Champs-sur-Marne Château de Jossigny Château de Maisons

Villa Savoye à Poissy Domaine national de Rambouillet Domaine national de Saint-Cloud

Basilique cathédrale de Saint-Denis Maison des Jardies à Sèvres Château de Vincennes

Normandie

Abbaye du Bec-Hellouin Château de Carrouges Abbaye du Mont-Saint-Michel

Nouvelle Aquitaine

Cloître de la cathédrale de Bayonne Tour Pey-Berland à Bordeaux Château de Cadillac

Abbave de Charroux

Tours de la Lanterne, Saint-Nicolas et de la Chaîne

à La Rochelle

Abbave de La Sauve-Maieure

Sites préhistoriques de la vallée de la Vézère

Site archéologique de Montcaret

Château d'Oiron Grotte de Pair-non-Pair Château de Puvguilhem Site gallo-romain de Sanxay

Occitanie

Tours et remparts d'Aigues-Mortes

Château d'Assier

Abbaye de Beaulieu-en-Rouergue

Château et remparts de la cité de Carcassonne

Château de Castelnau-Bretenoux

Site archéologique et musée d'Ensérune Château de Gramont

Château de Montal

Sites et musée archéologiques de Montmaurin

Forteresse de Salses

Fort Saint-André de Villeneuve-lez-Avignon

Paris

Arc de Triomphe Chapelle expiatoire Colonne de Juillet Conciergerie

Domaine national du Palais-Royal

Hôtel de la Marine Hôtel de Sully Panthéon Sainte-Chapelle

Tours de Notre-Dame de Paris

Pavs de la Loire

Château d'Angers Maison de Georges Clemenceau

à Saint-Vincent-sur-Jard

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Cloître de la cathédrale de Fréius

Site archéologique de Glanum

Château d'If

Villa Kérylos

Trophée d'Auguste à La Turbie Place forte de Mont-Dauphin Abbave de Montmaiour

Cap moderne, Eileen Gray et Le Corbusier au Cap Martin

Hôtel de Sade à Saint-Rémy-de-Provence

Monastère de Saorge Abbave du Thoronet

Un programme d'abonnement annuel « Passion monuments », disponible en ligne et en caisse dans près de 60 monuments au prix de 45 €, permet de proposer aux visiteurs un accès illimité aux sites du réseau du CMN, et de nombreux autres avantages.

passion.monuments-nationaux.fr