

## Le Cordon Bleu Madrid cumple su 10º aniversario en España

### [Multimedia](#)

**La red de escuelas de alta cocina más prestigiosa del mundo celebra hoy el 10º aniversario de su sede localizada en Madrid. En estos 10 años Le Cordon Bleu Madrid ha conseguido posicionarse como referente de enseñanza en España, por la alta calidad de sus programas de formación y el excelente nivel de los alumnos que pasan por sus cocinas**

La escuela de alta cocina [Le Cordon Bleu Madrid](#) cumple hoy 10 años desde que inauguró su sede en alianza con la [Universidad Francisco de Vitoria de Madrid](#). En esta década, Le Cordon Bleu Madrid ha conseguido posicionarse como una de las escuelas de referencia en España, tanto para los estudiantes de cocina, como para el sector profesional.

Fundada en París en 1895, Le Cordon Bleu está considerada la red de escuelas de alta cocina y gestión hotelera líder en el mundo, formando a 20 000 estudiantes de más de 100 países cada año. Desde su apertura en España en enero de 2011, sus programas han sumado más de 7000 matrículas, con una oferta académica que ha ido creciendo e integrando apuestas tan interesantes como un programa exclusivo dedicado a la Cocina Española, avalado por la Real Academia de Gastronomía y un grado universitario en Gastronomía en colaboración con la UFV.

### Apoyo al sector hostelero nacional

Además de apostar por la formación alto nivel, durante estos años Le Cordon Bleu Madrid ha apoyado al sector de la gastronomía y a la hostelería española desde diferentes perspectivas, impulsando la investigación, contribuyendo a la divulgación en numerosos congresos gastronómicos como Madrid Fusión y apostando por los jóvenes cocinero del país con la puesta en marcha del [Premio Promesas de la alta cocina](#), que este año afronta su novena edición y se ha convertido en uno de los galardones más reconocidos del panorama nacional.

Este compromiso se ha visto más que correspondido por los principales chefs de la gastronomía española que han apoyado a la institución desde sus inicios. Martín Berasategui, Joan Roca, Pedro Subijana, Diego Guerrero, Javier Olleros, Quique Dacosta, Jesús Sánchez o Andoni Luis Aduriz son algunos de los grandes maestros que han respaldado la labor de la institución como padrinos de las 35 promociones que se han graduado hasta ahora, miembros del Consejo del Grado en Gastronomía o presidentes del jurado del Premio Promesas de la alta cocina.

Rosario Barrios, directora de Le Cordon Bleu Madrid, destacó la importancia de

que España cuente con una escuela de este nivel para el desarrollo gastronómico del país:

“Estamos agradecidos y muy orgullosos del éxito obtenido en estos 10 años de vida en España y del gran equipo que hemos construido. Le Cordon Bleu Madrid siempre ha tenido como prioridad su compromiso con la formación y la responsabilidad de preservar y poner en valor la alta cocina; y ahora más que nunca, esperamos seguir aportando a la cultura gastronómica nacional”.

Un aniversario de pandemia

El último año ha sido complicado para todos. Le Cordon Bleu Madrid consiguió volver a reabrir sus puertas y reanudar la actividad académica en julio de 2020. Desde entonces, con una reducción de aforo del 50% y rigurosas medidas de seguridad han seguido apostando por la formación y por dar apoyo al sector: “No podemos aislarnos de las circunstancias y, aunque la realidad de los hosteleros nos afecte muy directamente, sabemos que no es fácil para nadie” apunta el chef Erwan Poudoulec, director técnico de la Escuela. “Entendemos que seguir dando herramientas a los profesionales y formar a las generaciones futuras es la mejor manera que tenemos de estar ahí y seguir apostando. Tenemos que aprender a reconstruirnos”.

---