

法国雷诺特厨艺学院



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

学校介绍:

法国LENÔTRE雷诺特，创于1957年，创始人Gaston LENÔTRE被誉为当代法式西点创始者。秉承初心，坚持用时令性和最好的原材料，朝更优质、更健康的饮食方向发展。并以传承为品牌精神，将创始人留下珍贵技艺通过卓越工艺延续和传承，让全世界都能品尝到法国美食的卓越品质。

雷诺特隶属索迪斯集团（世界五百强上市公司）；旗下拥有全球四十家甜点连锁专卖店，十几家高级法餐厅，一家米其林三星餐厅，一家米其林一星餐厅，一家专业厨艺学校，一间容纳六百名厨师与甜点师的大型中央厨房；也孕育了数位世界冠军，多位欧洲与法国冠军，十几名MOF大师；同时为历届奥运会，足球世界杯，法网公开赛法国国家队指定餐饮服务商；还是Colbert奢侈品牌联盟秘书长单位，与爱马仕，香奈儿，路易威登等进行跨界合作；也是法国活文化遗产企业，屡获法国国家骑士勋章。

法国雷诺特集团，现由法国国宝级双料MOF— Guy KRENZER担任雷诺特生产创意总监，与雷诺特众多MOF及1000多名厨师和工作人员，共同续写LENÔTRE的辉煌历史。法国雷诺特厨艺学院LENÔTRE于1971年在巴黎创立，被认为是法国厨艺界的”哈佛”，更是孕育众多顶级厨艺大师和MOF（Meilleur Ouvrier de France法国最佳工匠’奖）的摇篮。学校每年从世界100多个国家和地区招收学员3000多名，至今已培养出40000名厨艺精英。学院不同部门负责人均是世界级比赛冠军，MOF比赛评审和MOF，无论从教学配方、方式、水平，被培训出来的学员，都是专业的保证。

更多信息：<https://www.ecole-lenotre.com/>



参展城市：
武汉 北京



选择法国

2021法国高校秋季巡展

