

Vous trouverez ci-dessous une sélection des retombées presse les plus marquantes des mois de juillet et août 2020.

### LES RETOMBÉES DE LA PRESSE NATIONALE

---

#### [1<sup>er</sup> septembre 2020 – La bistronomie sublimée](#)

«Je cuisine ce que j'ai profondément envie de manger et je m'inspire de nos incroyables régions françaises. On a tellement de beaux produits en France et de recettes de grand-mère à moderniser». En plus de sa passion, Nico a fait ses armes dans les plus grandes maisons dont FERRANDI Paris et le Bristol, sympa non ? »



#### [22 juillet 2020 - À la carte. Portraits de chefs. Mathieu Viannay, en hommage à la Mère Brazier](#)

« Le jeune homme y prend goût et décide, une fois son bac en poche, de passer un CAP cuisine à l'école FERRANDI Paris, qu'il double par des stages chez Faugeron ou Apicius. Après un passage dans les cuisines des gares Montparnasse et Part-Dieu, il ouvre sa propre adresse en 1998, avant de se lancer dix ans plus tard le défi de la Mère Brazier. »



#### [22 juillet 2020 – Visite d'un collègue parisien à l'école Ferrandi-Paris campus de Bordeaux pour atelier « entremets » glacés](#)

« C'est toujours un plaisir d'échanger notre savoir-faire avec nos collègues de Paris. Expérience que nous rééditerons prochainement ». Sébastien Torres formateur techniques et technologiques en Pâtisserie Bachelor FERRANDI Paris Campus de Bordeaux. »

### [The Chef Transforming Taipei's Farm Produce Into Works of Fine French Fare at Her Michelin-Approved Restaurant Ephernite](#)

« A brilliant chef who trained at the FERRANDI school of culinary art, Amandine Chaignot learned her craft from the greats: Alain Ducasse, Jean-François Piège, Yannick Alléno and Éric Frechon, to name a few »

### [24 August 2020 – Exclusive Recipes from « Chocolate » by Ferrandi Paris](#)

« Indulgent, sublime, irresistible ... let yourself fall under the spell of FERRANDI Paris's gooey delights. Now you can create your own seductive show-stoppers with recipes from the culinary school's new book. »



Accessible, sublime, irrésistible ... Laissez-vous envouter par le sort des délices de FERRANDI Paris. Désormais, vous pouvez créer votre propre dessert chocolaté, avec les recettes issues du livre « Chocolate » de l'école culinaire.

### [20 mars 2020, Chine – Hotbak Search, 她43岁时获得了面包师蔡建亚的文凭·是一个坚强的女人。/ A 43 ans elle obtient le diplôme de boulanger Cai Jianya est une femme forte](#)

« 蔡健雅玩烘焙好多年了，她走的是法式烘焙的路数。一心也想开一家属于自己的烘焙店。[...] 在巴黎贝鲁耶美食甜点学校学过之后，蔡健雅又去了费朗迪FERRANDI厨艺学校。这个学校堪称“厨艺界哈佛”，法国总统夫人都来参观过，蔡健雅主要在里面学做各种面包。 » / Cai Jianya pratique la pâtisserie depuis de nombreuses années et a suivi la voie de la pâtisserie française. Elle souhaite aussi ouvrir sa propre boulangerie. [...] Après des études à l'Ecole Belluile Gourmet Dessert à Paris, Cai Jianya est allé à l'école culinaire FERRANDI Paris. Cette école peut s'appeler "Harvard dans le monde culinaire". L'épouse du président français l'a visitée. Cai Jianya apprend principalement à faire divers pains.

