

Vous trouverez ci-dessous une sélection des retombées presse les plus marquantes du mois de septembre 2020.

LE REPORTAGE FRANCE 2

I FERRANDI Paris fut à l'honneur la semaine du 28 septembre au 2 octobre dans le feuilleton du JT de 13h de France.

Vous trouverez ci-dessous les trois premiers épisodes du feuilleton.

● 2

[28 septembre 2020 – Épisode 1](#)

Time code : 34 : 05

[29 septembre 2020 – Épisode 2](#)

Time code : 32 : 14

[30 septembre 2020 – Épisode 3](#)

Time code : 33 : 09

[1^{er} octobre 2020 – Épisode 4](#)

Time code : 32 : 35

[2 octobre 2020 – Épisode 5](#)

Time code : 32 : 57

LES RETOMBÉES DE LA PRESSE NATIONALE

l'Étudiant

[10 septembre 2020 – La rentrée des apprentis à l'école FERRANDI Paris « C'est si bon de se revoir et de travailler en groupe »](#)

« Rencontre avec des apprentis préparant leur bac pro à FERRANDI Paris, l'école de la gastronomie et de management hôtelier qui fête ses 100 ans cette année. Une si longue absence... Après plus de 6 mois sans se voir "pour de vrai", comme les lycéens ou les collégiens, les apprentis sont ravis de reprendre le chemin des cours et de retrouver leurs camarades. »



[28 September 2020 - Gastronomy: FERRANDI Paris : excellence on the menu](#)

"We impose a serious rhythm, applied, a duty of result", Explains a professor. The teams of 13 Hours were able to follow students from the famous school for several months to share their dreams for the future. For Louison Laumont, the goal is to become a cook. He left the Dordogne and his parents to settle in Paris. Not really the school type, he thrives most in front of the stove. "You have to learn the techniques, redo them and train, relentlessly", Describes the budding chef.

« Nous imposons un rythme sérieux, rigoureux avec une obligation de résultat » Explique un professeur. L'équipe du 13h a pu suivre des étudiants de la prestigieuse école de cuisine et de partager leurs rêves pour l'avenir. Louison Laumont a pour but de devenir chef. Il a quitté la Dordogne et ses parents pour s'installer à Paris. Pas vraiment scolaire, c'est devant les fourneaux qu'il est le plus à l'aise. « Il faut apprendre les techniques, les répéter et s'entraîner sans relâche », explique le jeune chef en herbe. »

12 февраля 2020 - КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС В ГАЛЕРЕЕ ЛАФАЙЕТ

« Каждый приходит в Galeries Lafayette Maison & Gourmet не только за покупками, дегустацией блюд и поиском лучшего вина на ужин, но и с целью научиться готовить. Мы уже писали о французском макаронном классе и дегустации вин с опытным сомелье. Galeries Lafayette также сотрудничает с престижной кулинарной школой Ferrandi и, в результате эксклюзивного партнерства, организует серию кулинарных семинаров. Их участники учатся готовить символические французские блюда с поварами.»



« Les Galeries Lafayette Maison & Gourmet, il est possible de faire du shopping, déguster des plats et trouver le meilleur vin pour le dîner, mais aussi apprendre à cuisiner. Les Galeries Lafayette collaborent désormais avec la prestigieuse école culinaire FERRANDI Paris et, à travers un partenariat exclusif, organisent une série d'ateliers de cuisine. Leurs participants apprennent à cuisiner des plats symboliques de la gastronomie française, aux côtés d'un chef de l'école ».