



르 꼬르동 블루 제빵 도구 세트:

유능한 제빵 셰프 양성에 있어 제빵 도구 세트는 매우 중요하다. 르 꼬르동 블루는 최고의 품질을 자랑하는 도구 및 액세서리를 선별하여 제공하고 있다.

1895년 파리에서 설립된 르 꼬르동 블루는 요리 예술 및 호스피탈리티 분야의 글로벌 네트워크 선두주자로서 드부이에와의 협업을 통해 학생들에게 새로운 도구 세트를 제공한다. 오랜 역사와 노하우를 보유한 혁신적인 브랜드와의 특별한 만남으로 고품질의 액세서리를 갖춘 도구 세트가 탄생했다.

1812년에 설립된 리옹 사바티에는 200년 이상의 역사가 있는 수제 커틀러리 전문 브랜드로, 현재는 드부이에, 32 뒤마 등 프리미엄 주방 전문 도구 업체를 거느린 그룹의 계열사이다.

르 꼬르동 블루 마스터 셰프들의 엄격한 요구에 맞춰 개발된 본 도구 세트에는 제빵에 필요한 모든 도구가 포함되어 있다.



르 꼬르동 블루에 대하여

1895년 1월 10일, 저널리스트 마르틴 디스텔은 프랑스 최초의 요리 전문 잡지인 “라 퀴지니에르 꼬르동 블루”라는 주간지를 발간했다. 이 잡지의 성공으로 1895년 10월 15일 파리에서 처음으로 성별을 막론하고 전문 셰프에게 요리를 배울 수 있는 학교가 설립되었다. 이는 그 당시 요리가 남성의 전유물로 여겨졌던 시대 상황을 고려하면 가히 혁명적인 발상이었다.

1984년 앙드레 J. 구엥트로 회장이 르 꼬르동 블루 회장직에 취임한다. 르 꼬르동 블루는 글로벌 성장의 미래에 대한 확신과 더불어 전 세계로 진출하게 되었고, 오늘날 전 세계 20여개국에 35개 분교를 지닌 지속적으로 성장하는 글로벌 네트워크 강자로서 전문인들을 양성하고 있다. 뿐만 아니라, 요리 예술분야의 선도적 홍보대사로서 로컬 식문화 및 전통의 보존에 주력하며 다수의 정부 기구 및 학술기관, 협회 등과 긴밀히 협력하고 있다.

전 세계 캠퍼스에서 이루어지고 있는 르 꼬르동 블루의 전문 교육은 요리 예술 및 호스피탈리티 분야에서 우수성과 높은 수준으로 세계적인 인정받고 있다.

숫자로 보는 르 꼬르동 블루

- 1895년에 파리에서 설립된 요리 학교 르 꼬르동 블루는 100년이 넘는 역사와 혁신을 자랑한다.
- 르 꼬르동 블루는 전 세계에 35개 이상의 캠퍼스를 운영하고 있다.
- 르 꼬르동 블루는 세계 20여 개국에 캠퍼스를 운영 중이다.
- 요리 예술과 호텔 경영에서 글로벌 네트워크 1위 교육 기관이다.
- 매년 100여 개국에서 온 2만 명 이상의 학생을 교육하고 있다.

르 꼬르동 블루 인터내셔널 영상 링크: <https://youtu.be/A22l2bz3T6s>



루슬롱 뒤마 사바티에 & 드부이에

루슬롱 뒤마 사바티에는 1852년 앙투안 루슬롱이 프랑스 중부의 도검장 중심지였던 티에르에 설립한 커틀러리 전문 회사로, 품질과 디자인에 있어서 호텔 및 외식업계 전문가들의 요구 조건에 부합하는 주방용 칼을 제작하고 있다. 루슬롱 뒤마 사바티에사 : rousselon.fr/manufacture/

전문가용 및 일반 소비자용 제과·요리용 집기 전문 회사인 드부이에사는 2021년 루슬롱 뒤마 사바티에의 커틀러리 제작 공장을 인수하며 동종 업계 명가 브랜드 간의 협업을 통한 시너지 창출을 도모하고 있다.

드부이에 그룹의 다양한 제품과 더불어 르 꼬르동 블루는 학생들에게 소중한 자산이 될 높은 품질의 다양한 도구들을 제공하고 있다.

알고 계셨나요?

프랑스의 커틀러리는 중세 시대에 오베르뉴 지방에서 생산되기 시작했다. 지금도 해당 지역은 단조 칼의 수도로 그 명성을 유지하고 있다. 사바티에는 티에르 지역에서 단조 방식으로 만든 고품질의 제품의 동의어로 통용되며, 그 중에서도 루슬롱 뒤마 사바티에는 명품으로 인정받고 있다.



도구 세트 구성품 :

- 2 bread razors (Grignettes)
- Scissors
- Flat spatula in stainless steel 24cm
- Spatula in stainless steel 15cm
- High temperature spatula Maryse 25cm
- Plastic spatula 30cm (Exoglass)
- Whisk in stainless steel 25cm
- Bread knife 28cm
- Wooden rolling pin 42cm x Dia 5cm
- Wooden stick roll 40cm x Dia 2cm
- Dough cutter in plastic
- Dough cutter in stainless steel
- Plastic scraper
- Zester
- 5 Nozzles in stainless steel 10/15/D7/E7/BU8
- Pastry brush #40
- Flour scrubbing brush
- Plastic ruler 30cm
- Apple corer
- Peeling knife
- Paring knife
- Scalpel
- Digital thermometer LCB
- Silicone baking mat 520x315mm

품목 총 24 개, 도구 세트 자물쇠 제공

“르 꼬르동 블루 불랑주리” 출간, 알고 계셨나요?



르 꼬르동 블루 불랑주리 도서에는 프랑스 전통 바게트, 스펀트 사워도우 브레드, 밀크롤, 포카치아, 치아바타, 피타, 할라, 크루아상, 팡 오 쇼콜라, 브리오슈 파리지엔, 슈틀렌, 파네토네, 바닐라 플랑, 퀴아망, 갈레트 데 루아 등 80 여 개의 레시피가 사진 자료와 함께 챕터 별로 나뉘어 수록되어 있다.

본 도서는 프랑스어, 중국어, 영어, 독일어, 스페인어, 이탈리아어, 포르투갈어, 폴란드어 등 세계 각국 언어로 번역되었다(*한국어 번역본 출간).

전통 빵, 지역특산 빵, 비에누아즈리(데니쉬 페이스트리) 그리고 프렌치 페이스트리 등 다양한 빵의 세계를 보여주며 최고의 제빵 셰프들이 전하는 반죽, 성형, 칼집 넣기 등 제빵의 노하우 및 조언을 담고 있는 본 도서는 르 꼬르동 블루 라 부띠끄(La boutique) 및 전 세계 서점에서 절찬 판매 중이다.

르 꼬르동 블루 동문과 커리어

LCB® 동문 네트워크인 CommanderiesCordonsBleus® 를 통해 요리 예술 분야에서의 졸업생들의 커리어에 대해 알아보자.

