

## Prix Diálogo 2022 celebra la excelencia gastronómica al premiar al **BASQUE CULINARY CENTER** y **LE CORDON BLEU**

**El 19º Prix Diálogo galardona al *Basque Culinary Center* y *Le Cordon Bleu* por ser referentes de España y Francia en el sector que conquista el mundo, la gastronomía.**



*Joxe Mari Aizega (Director General Basque Culinary Center), Cristina Garmendia (Presidenta del Jurado de Prix Diálogo) y Erwan Poudoulec (Director técnico Le Cordon Bleu)*

8 de

noviembre 2022 – Ayer, 7 de noviembre a las 20:30h en el Hotel Intercontinental de Madrid, se celebró la entrega de premios de la **19º edición de Prix Diálogo organizado por la Asociación Diálogo**, como todos los años, con el objetivo de promover y fomentar las alianzas y los lazos de la amistad hispano-francesa. Este año, premiando a las dos instituciones que mejor proyectan la cultura y difusión gastronómica de España y Francia, el **Basque Culinary Center** y **Le Cordon Bleu**.

La **presidenta de Diálogo, Loreto Ordóñez**, destacó que “después de 36 años de convivencia hispanofrancesa en el seno de la Unión Europea se ha podido consolidar, desde la autonomía y la responsabilidad que caracterizan a una entidad de utilidad pública como Diálogo, la misión de potenciar un espacio bilateral hispanofrancés de diálogo independiente, plural e innovador en el contexto europeo”. “Permanecen intactos nuestro entusiasmo y nuestra ambición por escarbar aún más en temas que afecten a las empresas y a los ciudadanos de España y Francia. Permanece intacta nuestra aspiración de contribuir a los intercambios de opiniones y experiencias y permanece intacta nuestra pretensión de contribuir a la difusión de conocimiento”, añadió Loreto Ordóñez.

Colaboradores del 19º Prix Diálogo:



El Jurado, que preside **Cristina Garmendia** (presidenta de la Fundación Cotec), reconoció con esta elección la prestigiosa trayectoria de **los premiados que más han contribuido a la emoción gastronómica y el savoir-faire culinario, influyendo en la cultura, economía y el turismo de los dos países.**

Recogieron los reconocimientos **Joxe Mari Aizega**, director de Basque Culinary Center y **Erwan Poudoulec**, director técnico de Le Cordon Bleu. Joxe Mari destacó **“La gastronomía favorece el diálogo.** En nuestra escuela nos lo tomamos al pie de la letra, cooperando, innovando y ofreciendo oportunidades y formación de emprendimiento gastronómico. De esta forma, generando una comunidad global y construyendo un futuro mejor.”

Erwan realizó el mismo pensamiento comentando, **“La cocina es una herramienta de diálogo constante.** En Le Cordon Bleu nuestra misión principal es honrar la tradición, innovación e investigación culinaria en Francia y mundialmente, contribuyendo al desarrollo de nuestra sociedad.”



*Rosario Barrios (Directora General de Le Cordon Bleu Madrid), Cristina Garmendia (Presidenta del Jurado de Prix Diálogo), Loreto Ordóñez (Presidenta de Diálogo), Joxe Mari Aizega (Director General Basque Culinary Center), y Erwan Poudoulec (Director técnico Le Cordon Bleu)*

Colaboradores del 19º Prix Diálogo:



## **Diálogo, Asociación de Amistad Hispano-Francesa**

Diálogo es una asociación de utilidad pública cuya misión es potenciar las relaciones entre Francia y España principalmente en el contexto europeo. Grandes empresas francesas con intereses en España y españolas con intereses en Francia, además de socios individuales, coinciden en la visión de que la sociedad civil puede y debe difundir conocimiento, fomentar la relación bilateral y promover las conexiones entre empresas y personas. A través de sus actividades, su oferta de formación para directivos y jóvenes y sus becas de excelencia para estudiar en Francia y en España, Diálogo fomenta el intercambio de ideas y experiencias y ejerce una labor divulgativa que aporta valor y retorno tanto a los socios como a la sociedad en su conjunto. Preside la Asociación Loreto Ordóñez y son presidentes de honor SM el Rey de España y el Presidente de la República francesa.

[Prix Diálogo](#)

## **Basque Culinary Center**

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único donde formación, innovación, investigación y emprendimiento coexisten con el objetivo de desarrollar e impulsar la gastronomía, asumida esta como el conocimiento razonado sobre lo que comemos y cómo lo hacemos.

Nuestra misión se fundamenta en valores como pasión, innovación, orientación a la excelencia y compromiso social. Situada desde 2011 en San Sebastián, Basque Culinary Center es una institución pionera conformada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas y por BCC Innovation, centro tecnológico en Gastronomía: un centro de investigación interdisciplinar que investiga e innova en el diseño de productos y servicios al tiempo en que apoya a empresas, a nuevos emprendedores y a jóvenes con proyectos significativos.

[bculinary.com](http://bculinary.com)

[@bculinary](#)

## **Le Cordon Bleu**

Le Cordon Bleu, lleva más de 125 años de excelencia en la enseñanza de las Artes Culinarias y la Hostelería, impartiendo programas de formación profesional y superior en todo el mundo. Con una red de más de 30 escuelas en 20 países, Le Cordon Bleu es la principal red mundial de institutos de Artes Culinarias y Hostelería.

La función de Le Cordon Bleu es impartir toda una serie de programas de formación técnica y universitaria para trabajar en el sector de la restauración, la hostelería y el turismo en todo el mundo. A través de una red internacional en expansión y premiada de enseñanza, aprendizaje e investigación, los programas de Le Cordon Bleu también adoptan la innovación, las tendencias y las nuevas tecnologías, y adaptan continuamente sus programas académicos a las necesidades futuras de las industrias culinaria, vinícola, turística y de la hostelería.

[Cordon Bleu Madrid](#)

[@lcbmadrid](#)

## **Para más información: Nota Bene**

**Mercedes Morenés** [m-morenes@notabene.es](mailto:m-morenes@notabene.es)

**Carlota Hernández Fúster** [c-hernaez@notabene.es](mailto:c-hernaez@notabene.es)

**Maria Fernández** [m-fernandez@notabene.es](mailto:m-fernandez@notabene.es)

**Maria Cortina** [m-cortina@notabene.es](mailto:m-cortina@notabene.es)

Colaboradores del 19º Prix Diálogo:

