



BASQUE CULINARY CENTER y LE CORDON BLEU, galardonados del Prix Diálogo 2022

El 19º Prix Diálogo de la Asociación premia a *Basque Culinary Center y Le Cordon Bleu* por ser referentes de la gastronomía de España y de Francia.

La Asociación Diálogo organiza cada año el **Prix Diálogo** con el **objetivo de promover y desarrollar la cooperación y la amistad hispano-francesa** galardonando a organismos o personalidades representativos en diferentes sectores.

Este año, el **19º Prix Diálogo en su edición de 2022** ha sido concedido a las **escuelas de arte culinario y de gastronomía Basque Culinary Center y Le Cordon Bleu.**

El Jurado, que preside **Cristina Garmendia** (presidenta de la Fundación Cotec), reconoce con esta elección la prestigiosa trayectoria de **los premiados que más han contribuido a la difusión, formación, innovación e investigación de la gastronomía francesa y española.**

Recogerán los reconocimientos **Joxe Mari Aizega**, director de Basque Culinary Center y **Erwan Poudoulec**, director técnico de Le Cordon Bleu, en el transcurso de una **cena de gala que se celebrará el próximo 7 de noviembre a las 20:30h en el Hotel InterContinental en Madrid.**



Joxe Mari Aizega – Director Basque Culinary Center



Erwan Poudoulec – Director técnico Le Cordon Bleu Madrid

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

[@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

Carlota Hernández Fúster c-hernaez@notabene.es

Maria Fernández m-fernandez@notabene.es

Maria Cortina m-cortina@notabene.es

Colaboradores del 19º Prix Diálogo:

