

Governo de Minas acompanha anúncio da chegada de curso de cozinha da francesa Le Cordon Bleu a Belo Horizonte

Ter 18 junho

Com o objetivo de fortalecer os laços entre Minas Gerais e França, e atrair investimentos por meio da cultura e educação, o vice-governador Professor Mateus e o secretário de Estado de [Cultura e Turismo](#), Leônidas de Oliveira, visitaram, nesta terça-feira (18/6), o campus da Le Cordon Bleu, em Paris.

Fundada em 1895 e uma das mais importantes escolas de cozinha do mundo, a Le Cordon Bleu estreia, em parceria com o Centro Universitário UniBH, do grupo Ânima, novo curso de gastronomia em Belo Horizonte, com 24 vagas já no primeiro semestre de 2025. O bacharelado de três anos de duração já está com inscrições do vestibular abertas.

Os representantes do [Governo de Minas](#) foram recepcionados na capital francesa pelo presidente e CEO da Le Cordon Bleu, André J. Cointreau. A presidente do [Serviço Social Autônomo \(Servas\)](#), Christiana Renault, o reitor do UniBH e diretor nacional de operações do Grupo Ânima, Rafael Ciccarini, o presidente do Sebrae Minas e CDL-BH, Marcelo de Souza e Silva, a diretora de comunicação e sustentabilidade da [Cemig](#), Cristiana Kumaira, e a superintendente de marketing turístico da Secult-MG, Patrícia Moreira, também participaram da agenda.

“Estamos levando para Minas a melhor técnica de cozinha do mundo e também criando um ambiente necessário para que a gente possa continuar apostando no desenvolvimento da nossa cozinha mineira. Afinal de contas, falamos de atração de turismo e geração de emprego e renda a partir disso”, afirma Professor Mateus.

□

"A cozinha mineira é o centro dessa discussão. Nós temos as receitas, os produtos. O que nos faltava era exatamente a técnica e a capacidade de formar mão de obra capacitada, e isso conseguimos com a

união do UniBH à Cordon Bleu, com o apoio da CDL e do Sebrae", completa Professor Mateus.



Para o secretário Leônidas de Oliveira, a abertura de um curso com a chancela internacional em Belo Horizonte significa desenvolvimento econômico para todo o estado.

“A Le Cordon Bleu em breve estará em Minas Gerais levando a formação para os chefs, mas também a hospitalidade e a técnica da cozinha francesa, que é fundamental para o crescimento e fortalecimento da nossa cozinha, a melhor do país. A cozinha mineira é um forte fator na atração de turistas, na geração de emprego e renda e movimenta toda uma cadeia produtiva da nossa agricultura familiar”, destaca.

O CEO da Le Cordon Bleu, André Cointreau, explica que a instituição “é a rede número 1 de bacharelado e mestrado em arte culinária e hospitalidade em todo o mundo. Estamos em 35 institutos, em mais de 25 países, e no Brasil fizemos parceria com a Ânima, que é a maior rede universitária do país e com quem temos trabalhado para formação e educação nos últimos anos”.

Na opinião do diretor nacional de operações do Grupo Ânima, Rafael Ciccarini, a estreia da escola francesa em Minas Gerais é um marco para a melhoria da cadeia produtiva no estado.

“Trazendo a Le Cordon Bleu para Minas, estamos abrindo um caminho para, com o poder público e agentes privados, começar a treinar toda uma geração de pessoas para atuar na cadeia produtiva, melhorando nosso serviço, nossa hotelaria, subindo a qualidade de relação com o nosso turista e ampliando as possibilidades de divulgação da nossa gastronomia”, avalia.

Capacitação profissional

O curso com a dupla chancela Le Cordon Bleu e UniBH terá como principal diferencial a qualificação para o aluno atuar em toda a cadeia produtiva da gastronomia.

“A formação trará as técnicas francesas, com padrão Le Cordon Bleu, e as capacidades de gestão, teóricas e práticas, para que o profissional consiga atuar como gerente, como empreendedor. A figura do chef de cozinha é uma das possibilidades dentro da carreira gastronomia, mas nosso curso capacitará para atuação de ponta a ponta na cadeia de valor”, enfatiza Rafael Ciccarini.

O reitor do centro universitário explica, ainda, que essa formação será inteiramente ministrada por profissionais treinados diretamente por dois chefs da Le Cordon Bleu, que atuarão como supervisores acadêmicos do curso, além do próprio Patrick Martin, diretor técnico da Le Cordon Bleu no Brasil e diretor acadêmico da unidade.

Cozinha mineira e o desenvolvimento econômico

A união da hospitalidade, dos ingredientes e dos sabores tipicamente mineiros à capacidade de gestão da Le Cordon Bleu vai levar Minas Gerais a um novo patamar de desenvolvimento econômico. Esta é a aposta de Rafael Ciccarini.

“A partir da gastronomia e da excelência, podemos mostrar como Minas Gerais tem características para ser um dos pontos centrais de investimento estrangeiro. Estou muito feliz de encontrar no Governo de Minas um parceiro sempre disposto a pautas positivas e republicanas para gerar emprego e o desenvolvimento do estado”, sublinha o diretor.

A avaliação vai ao encontro do que prega o vice-governador de Minas Gerais. Professor Mateus cita o exemplo da internacionalização da comida peruana como forma de atrair turistas e investimentos para o país.

“É esse tipo de agregação de valor que nós vamos trazer para culinária mineira, que é a nossa típica e tradicional, agora com a chegada de técnicas como as da Cordon Bleu”, enfatiza.

A popularização e a internacionalização da cozinha mineira são grandes aliados da promoção cultural e turística do Estado ao redor do mundo, o que Professor Mateus reconhece como de extrema importância para a economia de Minas Gerais.

“Vamos lembrar que este ano foi a primeira vez que o Carnaval de Minas atraiu mais turistas estrangeiros que o Carnaval da Bahia. Estarmos presentes, como estamos agora aqui na França, e como a nossa Secretaria de Cultura e Turismo tem rodado as feiras internacionais, é uma forma de atrair o trade internacional de turistas”, complementa.

O vice-governador de Minas Gerais também destaca o aumento do número de voos como oportunidade de crescimento.

“Belo Horizonte tem se transformado num hub internacional de conexão aeroportuária. Temos que aproveitar essa chegada de cada vez mais voos para incrementar a nossa indústria local de turismo, que passa pela nossa cozinha, pelos novos hotéis e redes que estão chegando lá, pela preservação do nosso patrimônio histórico. Em Minas Gerais, cozinha, história e hotelaria fazem parte do mesmo ciclo, do mesmo ambiente de investimento que está gerando cada vez mais oportunidades para os mineiros”, conclui Professor Mateus.