

COMMUNIQUE DE PRESSE

## Révolutionner les Arts Culinaires : l'EHL et la CREA dévoilent un Nouveau Cours de Pointe sur la Cuisson Sous-Vide



© 2025 EHL. All rights reserved.

**Lausanne, Suisse – 03 juillet 2025 - L'EHL est ravie d'annoncer un partenariat avec la Culinary Research and Education Academy (CREA) pour co-créer et lancer un cours innovant sur « La cuisson sous-vide et le contrôle précis de la température » destiné aux professionnels de la cuisine du monde entier.**

L'EHL, un groupe éducatif de premier plan dans le domaine de l'hospitalité et du management, collabore avec la Culinary Research and Education Academy (CREA), le leader mondial de l'innovation culinaire et de la cuisson sous-vide. Crée pour élever la cuisson sous-vide d'une technique industrielle à une cuisine raffinée, la CREA collabore avec les plus grands chefs et professionnels de la gastronomie du monde entier, en proposant des formations pratiques, des séminaires et des cours en ligne. S'appuyant sur la recherche scientifique et des décennies d'expertise, la CREA permet aux chefs de maîtriser l'art et la science de la cuisson sous-vide — du contrôle précis de la température et de la sécurité alimentaire aux techniques de cuisson avancées dans toutes les catégories d'aliments.

### **Une méthode de cuisson révolutionnaire**

La cuisson sous-vide est une méthode révolutionnaire qui consiste à sceller les aliments et à les faire cuire lentement dans l'eau à des températures bien précises. Cette technique offre aux chefs un contrôle inégalé, leur permettant d'obtenir des

textures incroyables et des saveurs fines de façon constante. « La cuisson sous-vide est très recherchée par les chefs car elle préserve les vitamines et minéraux essentiels, permet un contrôle précis de l'apport en sel et en matières grasses, retient l'humidité, rehausse la saveur, et améliore la biodisponibilité des nutriments, ce qui - répond parfaitement aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui en recherche de repas plus sains et plus savoureux », précisent à l'unisson les deux chefs experts de l'EHL, [Patrick Ogheard](#), doyen des Arts Pratiques à l'EHL, et [Cyrille Lecossois](#), maître d'enseignement en Arts Pratiques à l'EHL.

### **Les détails de la formation**

La collaboration aboutira à l'élaboration d'un cours complet sur "La cuisson sous-vide et le contrôle précis de la température". Ce cours comprendra du matériel pédagogique détaillé, des sessions de formation pratique et des conseils d'experts de l'industrie. Les participants acquerront une compréhension claire des principes fondamentaux de la cuisson sous-vide, notamment le contrôle de la température, le transfert de chaleur et la gestion du temps. Ils apprendront à utiliser et à entretenir les principaux équipements de cuisson sous-vide, à maîtriser les bonnes combinaisons de temps et de température pour obtenir des textures parfaites pour les protéines et les légumes délicats, et à acquérir une expertise dans les techniques de finition qui améliorent la présentation et la saveur de la cuisson sous-vide.

Les cours pour les chefs professionnels débiteront en septembre et se dérouleront sur le Campus EHL de Lausanne ou sur le site du client, pour une durée de 3 jours et demi. Le chef [Cyrille Lecossois](#), maître d'enseignement en Arts Pratiques à l'EHL, et le [Dr. Adrien Demongeot](#), chercheur associé à l'Institut de Recherche et Développement en Nutrition de l'EHL, tous deux experts en la matière, animeront les cours.

### **A propos de l'EHL :**

L'EHL – initialement fondée sous le nom d'École hôtelière de Lausanne – est le leader mondial de l'enseignement en management hôtelier et en business, avec plus de 4'000 étudiants issus de plus de 120 nationalités, répartis sur 3 campus en Suisse et à Singapour.

Notre approche holistique de l'éducation, emblématique du système suisse, allie harmonieusement rigueur académique, expérience pratique et un engagement fort en faveur des relations humaines. À l'EHL, nous éduquons cœurs, mains et esprits. Au sein de nos deux institutions, nous formons des leaders confiants, polyvalents et résilients à des carrières dans l'hospitalité et les secteurs axés sur l'expérience client :

- **L'EHL Hospitality Business School**, accréditée par AACSB et NECHE, régulièrement classée parmi les meilleures dans son domaine, propose des programmes de niveau bachelor, master et des formations pour cadres expérimentés, délivrant des insights pratiques en leadership, stratégie et opérations.

- **L'EHL School of Practical Arts**, spécialisée dans les formations professionnelles et techniques en hôtellerie et restauration, en profitant notamment du savoir-faire de 6 Meilleurs Ouvriers de France et d'un restaurant d'application primé et étoilé au Michelin.

Depuis plus de 130 ans, nous nous engageons dans l'innovation en faveur de l'industrie de l'hospitalité et des services, en mettant l'accent sur l'intelligence émotionnelle et une compréhension approfondie des enjeux économiques et managériaux. À l'EHL, l'enseignement va bien au-delà du savoir – c'est une expérience transformatrice, partagée par une communauté de 30'000 Alumni passionnés, qui redéfinissent l'excellence quel que soit leur parcours. #EHLFamily

[www.ehlgroup.com](http://www.ehlgroup.com)

### **À propos de CREA :**

Division de Cuisine Solutions, la **Culinary Research and Education Academy (CREA)** est un leader mondial en matière de recherche culinaire, de formation et de conseil. Fondée en 1971 en France par **le scientifique en chef Dr. Bruno Goussault**, la CREA a pour mission de transformer la manière dont les chefs préparent les aliments, en s'appuyant sur une formation rigoureuse, l'innovation scientifique appliquée à la cuisine et le conseil culinaire. À ce jour, la CREA et le Dr. Goussault ont formé plus de 5 000 chefs, **dont plus de 80 % des chefs triplement étoilés Michelin dans le monde**. Depuis son siège à Washington, D.C., la CREA forme et accompagne les chefs professionnels et les grands acteurs de l'industrie à travers des programmes éducatifs, des séminaires internationaux, des cours vidéo en ligne et des services personnalisés.

### **Contact:**

EHL | Carole Massanes | Head of External Communications  
[communication@ehl.ch](mailto:communication@ehl.ch) | +41 21 785 15 76

CREA | Robert Carkin | Executive Chef  
[rcarkin@lecrea.com](mailto:rcarkin@lecrea.com) | 202-430-8738 | [www.lecrea.com](http://www.lecrea.com)