



LE CORDON BLEU®
ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1895



Chef Philippe Clergue
Chef de Cuisine

LE CORDON BLEU PARIS

Originaire de la région Midi-Pyrénées, Chef Philippe Clergue obtient son Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP) en cuisine à Toulouse, ainsi que le Brevet de Technicien Hôtelier. Il devient ensuite apprenti dans le restaurant *le Relais de la Poste* à Magescq, dans les Landes, 2 étoiles Michelin. En 1981, il commence sa carrière professionnelle en tant que Chef de partie dans ce même restaurant.

En 1984, Chef Clergue devient maître d'hôtel à la Présidence de la République à l'Elysée pendant un an. En 1985, il rejoint le restaurant *Leï Mouscardins* à St Tropez, 1 étoile Michelin, avant de travailler, en 1987, en tant que second de cuisine au restaurant *le Relais de Saulx* à Beaune, 1 étoile Michelin.

En 1990, il ouvre son propre restaurant, *L'Auberge de la Toison d'Or* à Beaune, qu'il dirige pendant quinze ans. Au cours de ces quinze années, il donne des cours de cuisine dans son propre restaurant mais également chez des particuliers.

Le Chef Clergue rejoint l'équipe d'élite des Chefs du Cordon Bleu en mai 2006.

En 2011, Chef Clergue est finaliste du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » (MOF) en cuisine-gastronomie.



Born in the Midi-Pyrénées region of France, Chef Philippe Clergue received his professional culinary training in Toulouse where he obtained the "Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)" in Cuisine and the "Brevet de Technicien Hôtelier" (Hotel Professional Diploma). His education included an apprenticeship at the "Relais de la Poste" in Magescq (Landes), a 2-star Michelin restaurant. His professional career started at this same restaurant in 1981.

In 1984, Chef Clergue worked as "maître d'hôtel" at the Elysée Palace (The Presidency of the French Republic) for 1 year. In 1985, he moved to St Tropez to "Leï Mouscardins", a 1-star Michelin restaurant before moving on to become sous-Chef at the "Relais de Saulx", a 1-star Michelin restaurant in Beaune in 1987.

In 1990, he opened his own restaurant "L'Auberge de la Toison d'Or" in the Beaune region of France which he ran for 15 years. During this time, he gave cooking lessons both in his restaurant and in private homes.

Chef Clergue joined the elite teaching staff of Le Cordon Bleu Paris in May 2006.

In 2011, Chef Clergue was a finalist in the competition 'Un des Meilleurs Ouvriers de France' - Best craftsman of France (MOF) in cuisine-gastronomy.