



# LA GAZETTE

des étudiants

**Sommaire**

- À LA UNE DU CAMPUS
- LE VIN DU MOIS
- L'INTERVIEW DU CHEF
- ACTUALITÉS DU CORDON BLEU PARIS

**Contents**

- CAMPUS HIGHLIGHTS
- WINE OF THE MONTH
- CHEF INTERVIEW
- NEWS AT LE CORDON BLEU PARIS

Gratuit  
NUMÉRO



MONTHLY & MENSUEL

MAGAZINE DES ÉTUDIANTS DE L'ÉCOLE LE CORDON BLEU PARIS • AOÛT 2014 EDITION  
LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • AUGUST 2014 EDITION

## À la une / In the news

### Remise des diplômes d'arts culinaires

**28 et 29 août.** La session d'été s'achève bientôt pour les étudiants en arts culinaires. Rendez-vous à l'école le 28 pour les niveaux base et intermédiaire. Les étudiants en supérieur seront conviés le 29 dans le prestigieux Cercle de L'union Interalliée pour célébrer l'obtention de leur Diplôme. Cravates et robes de gigueur!

### Culinary arts graduation ceremony

**August 28<sup>th</sup> and 29<sup>th</sup>.** *The summer session is about to come to an end for our culinary arts students. Basic and Intermediate students will graduate on August 28<sup>th</sup> at Le Cordon Bleu Paris. Superior students will graduate at the prestigious 'Cercle de L'union interalliée' on August 29<sup>th</sup>. Ties and dresses are a must!*



### Déjeuner au Pré-Catalan pour les étudiants de Management de la Restauration

**23 juillet.** Dans le cadre de leur formation, les étudiants du programme de Management de la Restauration ont eu le plaisir de déjeuner au Pré-Catalan, magnifique pavillon Napoléon III situé au cœur du Bois de Boulogne et dirigé par le célèbre Chef MOF Frédéric Anton.

### Restaurant Management students' lunch at the Pré-Catalan

**July 23<sup>rd</sup>.** *As part of their training, Restaurant Management students had lunch at the Pré-Catalan, an impressive Napoleon III pavilion in the heart of the Bois de Boulogne, which is managed by the famous Chef Frédéric Anton MOF (Best craftsman in France).*



Le vin du mois  
Wine of the month

By Franck Ramage

RESPONSABLE DÉPARTEMENT VINS  
WINE DEPARTMENT MANAGER



**Les Baux de Provence  
rosé 2012 - Domaine des  
Terres Blanches**

Une robe rose pâle aux reflets argentés pour ce vin méditerranéen issu d'un domaine emblématique qui comblera vos tables estivales par ses notes de framboises fraîches, de groseilles et de fleurs blanches. La bouche est gourmande, alliant fraîcheur et fruité intense. On adore !

*This Mediterranean wine from a legendary estate, whose hue is pale blush with silver tints, will be a surefire success for any summer dining experience. It has hints of fresh raspberry, redcurrant and white flowers. The mouth, which marries freshness with intense fruitiness, is quite simply delicious. We love it!*

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink in moderation

L'ingrédient de saison  
Seasonal ingredient



La myrtille, petite baie irrésistible de couleur bleu violacé, est actuellement disponible sur les marchés. À consommer crue, en salades, ou à utiliser dans des pâtisseries comme la tarte aux myrtilles. Elle se décline également sous forme de confitures, gelées, glaces, sorbets, compotes, sirops ou liqueurs. À déguster absolument !

*Blueberries, small and irresistible berries which are blue-violet in color, are currently plentiful on market stalls. They can be eaten in their natural state, in salads or in pastries such as blueberry tart. They can also be used for making jams, jellies, ice creams, sorbets, compotes, syrups or liquors. Not to be missed!*

Dates à retenir / Dates to remember

- AOÛT 2014 -

30 01 02 03 04 05 06  
07 08 09 10 11 12 13  
14 15 16 17 18 19 20  
21 22 23 24 25 26 27  
28 29 30 31

20 au 26 - Examens arts culinaires / Culinary Arts exams

22 et 25 - Examens Management de la Restauration/  
Restaurant Management exams

23 - Déjeuner étudiants Management de la Restauration /  
Restaurant Management lunch

28 - Remise des diplômes bases et intermédiaires /  
Basic and Intermediate graduation ceremony

29 - Remise des diplômes supérieurs / Superior graduation ceremony



**3** bons plans du mois  
things you must do this month



**1**  
**GRANDES EAUX ET JARDINS MUSICAUX**

Les Jardins du Château de Versailles comme vous ne les avez jamais vus. Fontaines jaillissantes et promenades en musique la journée, spectacle eau et lumière le soir. Chaque weekend.

[www.chateauversailles.fr](http://www.chateauversailles.fr)

**MUSICAL FOUNTAINS SHOW**

*Versailles castle gardens as you have never seen them before. Musical fountains show during the day, music and light show during the evening. Every weekend.*

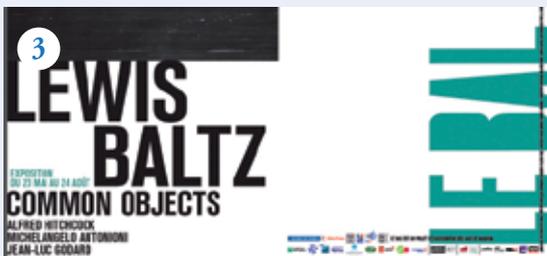


**2**  
**FÊTE DU COL DU BÉAL**

Fête gastronomique autour de la myrtille. Découvrez ce fruit sous toutes ses formes grâce aux artisans, producteurs et animations diverses. Le 15 août à Saint-Pierre-la-Bourlhonne, en Auvergne.

**COL DU BÉAL HARVEST FESTIVAL**

*Blueberry Harvest Festival. Artisans, producers and various events help you to learn all about the versatile blueberry. August 15<sup>th</sup>: Saint-Pierre-la-Bourlhonne in Auvergne.*



**3**  
**EXPOSITION PHOTO : LEWIS BALTZ-COMMON OBJECTS.**

La galerie Le Bal présente l'exposition « Common Objects », consacrée au photographe américain Lewis Baltz. Jusqu'au 24 août. 6, Impasse de la Défense, Paris 18.

**PHOTO EXHIBITION: LEWIS BALTZ-COMMON OBJECTS.**

*Le Bal gallery's "Common Objects" exhibition about American photographer Lewis Baltz. Until August 24<sup>th</sup>. 6, Impasse de la Défense, Paris 18<sup>th</sup> arrondissement.*

..... Évènements du mois .....  
Monthly events



**EXAMENS MANAGEMENT DE LA RESTAURATION**

**Un restaurant éphémère au Cordon Bleu Paris. Les 22 et 25 août.** Le principe : 2 groupes d'étudiants. Le groupe A aidera à la préparation en cuisine et le groupe B sera chargé du service le 22. Le 25, les rôles s'échangent. Ils seront évalués par leurs professeurs et des professionnels du métier.

**RESTAURANT MANAGEMENT EXAMS**

**A pop-up restaurant at Le Cordon Bleu Paris. August 22<sup>nd</sup> and 25<sup>th</sup>.** The idea: 2 groups of students. On the 22nd, group A will help in the kitchen and group B will be in charge of service. On the 25<sup>th</sup>, the roles will be reversed. The students will be assessed by their teachers and by a group of industry professionals.

**LE VIN PREND BIENTÔT DU SERVICE!**

La prochaine session des Métiers du Vin et Management débutera le 8 septembre. Cette formation unique ouvre les portes vers tous les métiers du monde du vin et de la gastronomie. Amoureux du vin, n'attendez plus!

**WE WILL SOON BE SERVING WINE AGAIN!**

*The next Wine and Management class will begin on September 8<sup>th</sup>. This unique training program opens the doors to a career in the world of wine and gastronomy. For those who are passionate about wine, don't miss out!*



**ATELIER DE CUISINE CHINOISE**

**23 septembre.** Les cuisines du Monde reviennent au Cordon Bleu Paris dès la rentrée. Le premier atelier aura pour thème la gastronomie chinoise. Les inscriptions sont ouvertes !

**CHINESE CUISINE WORKSHOP**

**September 23<sup>rd</sup>.** The return of Cuisines of the World to Le Cordon Bleu Paris coincides with the beginning of the new school year. The first workshop will focus on Chinese gastronomy. Apply now!



## Chef à l'honneur Chef of the month Chef Patrick Terrien



« La curiosité et l'envie de faire de nouvelles découvertes sont essentielles pour devenir Chef »

“To become a Chef it is essential to have a curious nature and a desire to discover new things”

### 1. Pour vous, quelles sont les qualités essentielles pour devenir un bon Chef ?

Un bon Chef doit bien sûr maîtriser les bases de la cuisine et avoir la passion de son métier. Il doit également avoir une véritable volonté de faire plaisir et un goût pour le relationnel.

### 2. Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui veut poursuivre cette carrière ?

Je lui conseille d'avoir une motivation sans faille car ce métier n'est pas sans sacrifice. Il faut savoir toujours se remettre en question, évoluer et être curieux. La curiosité et l'envie de faire de nouvelles découvertes sont primordiales pour devenir Chef.

### 3. Au cours de votre carrière, avez-vous un ingrédient que vous avez aimé travailler en particulier ?

J'ai particulièrement aimé travailler le gibier. Il en existe une palette large, ce qui permet de nombreuses créations culinaires.

### 4. Que retiendrez-vous de votre expérience au sein de l'école Le Cordon Bleu Paris ?

Je retiendrai de nombreuses choses : l'ambiance, les élèves, l'environnement multiculturel, l'équipe des Chefs. Je me rappellerai également de la motivation des élèves. Comme je leur ai dit : « votre motivation a été ma motivation ! ».

### 1. What are the main qualities needed in order to become a good Chef? A good Chef

must, of course, master the basic cuisine techniques and be passionate about his job. He must also want to bring joy into people's lives and have very good people skills.

### 2. What advice would you give to somebody who is thinking of becoming a Chef? The

most important thing is motivation because this is an industry which demands a lot of sacrifices. You must also recognize the ongoing need to progress, to evolve and to learn new things. Curiosity and the desire to make new discoveries are essential in order to become a Chef.

### 3. Is there one ingredient in particular that you enjoyed working with during your career? I really enjoyed cooking game.

Game encompasses a large range of meats and this gave me the opportunity to be extremely creative.

### 4. What will you remember most about your time at Le Cordon Bleu Paris? Many

things: the atmosphere, the students, the multicultural environment, the Chefs and the other members of staff. I will also remember the students' motivation. As I said to them “Your motivation is what motivated me!”

## Anciens étudiants Alumni



**Anthony Fassio**  
États-Unis

En 2010, Anthony s'inscrit au Diplôme de Cuisine de Paris. Il complète sa formation avec un MBA sur la gestion et la stratégie, lui permettant de devenir un expert des étapes de la chaîne d'approvisionnement des aliments. En 2011, il devient président de l'association Slow Food New York City. En parallèle, il fonde AJ Food Consulting pour promouvoir l'agriculture régionale. En 2013, Anthony est nommé PDG de l'Institut Natural Gourmet.

**Anthony Fassio**  
United States

In 2010, Anthony enrolled on the Cuisine Diploma in Paris. He went on to study for an MBA in Management and Strategy, allowing him to gain expertise in the different stages of the food supply chain. In 2011, he became Slow Food New York City President. He also founded AJ Food Consulting which promotes regional agriculture. Anthony became CEO of the Natural Gourmet Institute in 2013.