



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

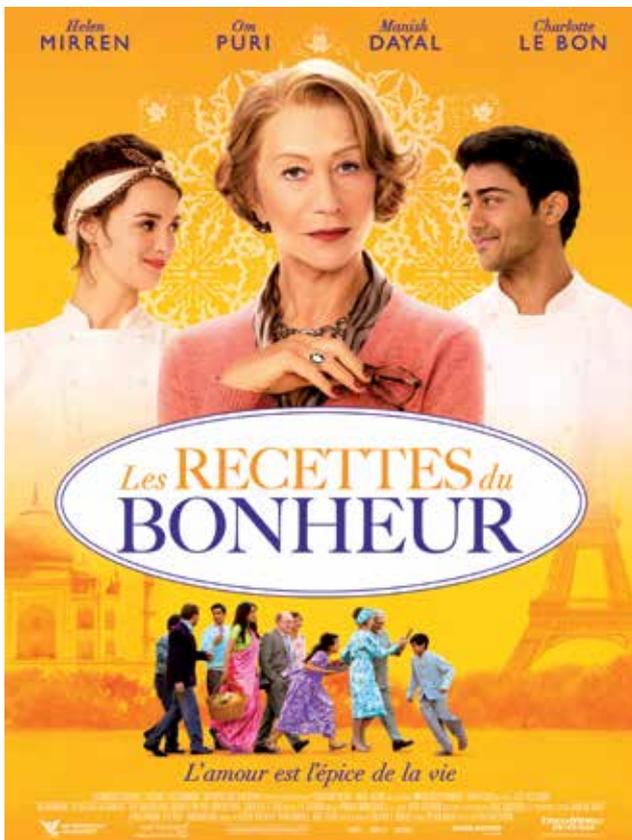


MONTHLY & MENSUEL

MAGAZINE DES ÉTUDIANTS DE L'ÉCOLE LE CORDON BLEU PARIS • SEPTEMBRE 2014

LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • SEPTEMBER 2014 EDITION

À la une / In the news



Le Cordon Bleu sous les projecteurs dans *Les Recettes du bonheur*

Une famille indienne ouvre son restaurant dans un village du Sud de la France en face d'un prestigieux établissement étoilé au Guide Michelin. Le conflit commence. C'est alors que le Chef indien se réfère à un ouvrage Le Cordon Bleu pour parfaire ses techniques de la cuisine française.

« Les recettes du bonheur » regorge de saveurs qui mettent les papilles en émoi. Triomphe palpitant sur l'exile, ce film, plein de passion et de cœur où marjolaine et madras s'entrelacent, dépeint la rencontre de deux mondes que tout oppose, et l'envie d'un garçon de se sentir chez lui, à travers les plats qu'il prépare, peu importe l'endroit où il est.

Pour tous les passionnés de cuisine. **Sortie le 10 septembre.**

Le Cordon Bleu in the spotlight in *The Hundred-Foot Journey*

An Indian family opens a restaurant opposite a prestigious one Michelin-starred restaurant in a village in southern France: Battle commences. The Indian Chef uses a Le Cordon Bleu cookbook to perfect French cuisine techniques.

"The Hundred-Foot Journey" abounds with flavors that burst across the tongue. A stimulating triumph over exile, blossoming with passion and heart, with marjoram and madras, it is a portrayal of two worlds colliding and one boy's drive to find the comfort of home, in every pot, wherever he may be. A must for those who are passionate about cuisine.

In cinemas: September 10th.

Concours de photographie culinaire recherche étudiants passionnés

Le Festival International de la Photographie culinaire organisera un concours "Jeunes Talents" lors de sa prochaine édition. Le Cordon Bleu, en partenariat avec l'école de photographie SPEOS recherche des étudiants en arts culinaires pour y participer. Vous devrez réaliser, à partir de janvier 2015, une photographie culinaire sur le thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie » en binôme avec un élève photographe.

Culinary photography competition seeks committed students

The next International Culinary Photography Festival will include a "Young Talent" competition. In partnership with SPEOS photography school, Le Cordon Bleu is looking for culinary arts students to participate. From January 2015, in tandem with a photography student, you will create a culinary photograph on the theme "Feed our planet, energy for life".



Contact: Sandra Messier. Email: Smessier@cordobleu.edu



Le vin du mois / Wine of the month

By Franck Ramage

RESPONSABLE DÉPARTEMENT VINS
WINE DEPARTMENT MANAGER**Bourgueil « Mi-pente » 2010 Domaine de la Butte par Jacky Blot**

www.jackyblot.fr

Tél: 02 47 97 81 30

Stars incontournables en Touraine, les vins de Jacky Blot forcent le respect par une maîtrise inégalée dans la région. Le travail des sols est exemplaire avec un respect de la matière première digne des plus grands crus français permettant de produire cette cuvée racée, envoûtante, avec un élevage en fût parfaitement intégré lui conférant une subtile complexité. La bouche se dévoile structurée et fraîche, les tanins fins, l'enveloppe confortable qui évolue vers une finale aromatique époustouflante. Un très grand vin !

Undeniable stars of Touraine, Jacky Blot's wines deserve our admiration thanks to an expertise that finds no equal in the region. Exemplary soil management and respect for raw materials which rival the best French grands crus have led to the production of this high quality, spellbinding cuvee which has been successfully barrel-aged, giving it a subtle complexity. The initial mouth is structured and fresh, with delicate tannins and a generous envelopment, which evolves towards an end note which is breathtakingly aromatic. An outstanding wine!

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

Dates à retenir / Dates for your diary

- SEPTEMBRE 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			

8 : Rentrée Wine and Management / Wine and Management – Orientation day

9 : Pot de bienvenue / Wine and Cheese

15: Rentrée Management de la restauration /

Restaurant Management – Orientation day

15 : Initiation aux vins et spiritueux – début des cours /

Wine and Spirits Initiation – Courses start

16-23: Visites marché de Paris CB / CB Paris market tours

18: Chef Invité / Guest Chef

30: Déjeuner pédagogique CI + GD / CI + GD Pedagogical lunch



3 bons plans du mois
things you should do this month



1
EXPOSITION :
LES ANNÉES 50, LA MODE EN FRANCE
Retour sur les années 50, âge d'or de la haute couture et période marquante pour la mode française. Jusqu'au 2 novembre. Palais Galeria - Musée de la Mode de la ville de Paris.

EXHIBITION:
50s FRENCH FASHION
The 50s: Golden age of haute couture and key period in French fashion's history. Until November 2nd. Palais Galeria - Musée de la Mode de la ville de Paris.



2
BRADERIE DE LILLE
Les 6 et 7 septembre, à Lille. Le plus grand marché aux puces d'Europe et célèbre événement en France, où vous pourrez déguster les fameuses "moules-frites".

LILLE RUMMAGE SALE
September 6th and 7th in Lille. The largest flea market in Europe and an important event in France. Also sample the famous mussels and fries.

www.braderie-de-lille.fr



3
TECHNO PARADE
13 septembre, à Paris. Grand rassemblement festif autour de la musique électronique, parrainé cette année par le groupe français Dirtyphonics. Place de la République.

TECHNO PARADE
September 13th, Paris. A large-scale celebration of electronic music, this year's main act is French group Dirtyphonics. Place de la République.

www.technoparade.fr

..... Évènements du mois
Monthly events



26 27 28 septembre 2014

FÊTE DE LA GASTRONOMIE

26-28 septembre. Le Cordon Bleu participe avec la bibliothèque de Paris à cette célébration du patrimoine et du savoir-faire culinaires français. De nombreux événements sont au programme partout en France sur le thème « L'amour des gestes et des savoir-faire », un des fondements de l'enseignement au Cordon Bleu.

FÊTE DE LA GASTRONOMIE

September 26th - 28th. *Le Cordon Bleu will participate with the Paris library in this celebration of French culinary heritage and savoir-faire. Numerous events have been organized throughout France on the theme "A passion for precision and savoir-faire", one of the foundations of Le Cordon Bleu's teaching ethos.*

BIENVENUE AUX NOUVEAUX ÉTUDIANTS !

Nous souhaitons la bienvenue aux nouveaux étudiants de Cuisine et Pâtisserie de base. Ne manquez pas le pot de bienvenue avec dégustation de fromages et de vins français le 9 septembre au Jardin d'hiver.



WELCOME TO OUR NEW STUDENTS!

We would like to give a warm welcome to our new basic cuisine and pastry students. Don't miss the welcome get together on September 9 in the winter garden which will include a tasting of French cheese and wine.



CHEF INVITÉ

Les 18 et 25 septembre. Les noms des futurs Chefs Invités vous seront bientôt dévoilés. Pour participer à ces démonstrations exclusives, veuillez vous inscrire à la réception. Places limitées.

GUEST CHEF

September 18th and 25th. *The names of upcoming Guest Chefs will soon be revealed. To participate in these exclusive demonstrations, sign up at reception. Seats limited.*



..... Nous avons essayé pour vous / Places we've tried for you



1

AJI DULCE

Premier « food truck » vénézuélien. Luis Machado, ancien étudiant Le Cordon Bleu Paris, accompagné de Daniela, vous propose dans son camion des mets vénézuéliens traditionnels que préparait sa grand-mère. Pour goûter aux saveurs du Venezuela, suivez le parcours du camion sur la page Facebook Aji Dulce!

First Venezuelan food truck. With his partner Daniela, Le Cordon Bleu Paris alumnus Luis Machado offers a range of traditional Venezuelan dishes that his grand-mother used to make. To find out where the truck is and sample Venezuelan cuisine, follow the Aji Dulce facebook page!

2

LES 110 DE TAILLEVENT

La brasserie œnologique du Taillevent proposant 110 crus au verre à accorder avec de jolis produits de saison travaillés comme dans un « gastro ».

Enological brasserie Taillevent has 110 crus available by the glass, to be paired with the best gastro-style seasonal produce.

www.taillevent.com



3

LE PERCHOIR

Au cœur du 11^{ème} arrondissement et surplombant le tout Paris, Le Perchoir est un bar restaurant avant-gardiste et couru « perché » sur les toits.

“Perched” on a roof in the heart of the 11th arrondissement, overlooking Paris, Le Perchoir is an avant-garde and popular bar/restaurant.

www.leperchoir.fr



Un déjeuner pédagogique raconté par un étudiant A student recounts a pedagogical lunch

By Harry Drissen, Pays-Bas / Holland

Nous avons déjeuné à bord d'un Bateau Parisien. Tout était parfait. Chef Marc Vaca a compilé le menu et s'est beaucoup impliqué au cours du repas. Je le soupçonne même d'être allé en cuisine de temps en temps pour vérifier les préparations ! Les vins ont été accordés avec succès. Nous avons passé un moment extraordinaire entre étudiants de base.

Lunch on a Bateau Parisien was perfect. Chef Marc Vaca planned the menu and was extremely involved during lunch. I think he probably even went into the kitchen a number of times to make sure that everything was running smoothly! The wine pairings were successful. The whole experience for basic students was exceptional.



Un produit de La Boutique La Boutique product

CURRY DE MADRAS

Avec son goût puissant en bouche, le curry de Madras apportera une touche d'exotisme à tous vos plats. Il parfamera délicieusement vos recettes indiennes, créoles et asiatiques et se mariera aussi très bien avec des préparations à base d'agneau, de volailles et de légumes.

MADRAS CURRY

Madras curry, with its powerful flavor, will add a touch of exoticism to your dishes. It will add delicious flavor to Indian, Creole and Asian recipes and is perfect with lamb, chicken and vegetables.



Retrouvez nos produits à la boutique de l'école ou sur
Find our products at school or at:

cordonbleu-boutique.com

Les incontournables du mois dernier

Last month's highlights

LE CORDON BLEU SE MET AU VERT

Le Cordon Bleu a célébré le 9 août les légumes de l'été lors de l'atelier Cordon Vert. Un cours savoureux et coloré avec les vedettes de la saison : aubergine, tomate et artichaut.



LE CORDON BLEU IS GOING GREEN

On August 9, Le Cordon Bleu celebrated summer vegetables during its Cordon Vert workshop. A flavorsome and colorful workshop with the stars of the season: Eggplant, tomato and artichoke.



AU REVOIR LES SUPÉRIEURS

Le 29 août a eu lieu la remise des diplômes des étudiants du niveau supérieur. Le moment est venu pour les plus assidus de débiter leur stage dans un grand établissement français. Nous leur souhaitons à tous une bonne continuation dans le milieu culinaire.

GOOD-BYE SUPERIOR STUDENTS

The superior graduation ceremony took place on August 29. The most diligent will now be starting internships in top French restaurants. We wish you all great success in the culinary industry.



Ancien étudiant Alumni



Pooja Dhingra
Inde

Pooja obtient le Diplôme de Pâtisserie du Cordon Bleu Paris en 2008. Après son diplôme, elle ouvre *Le 15 Pâtisserie* à Bombay, proposant une carte de pâtisseries aux influences françaises. Suite au succès de sa pâtisserie, Pooja ouvre deux autres boutiques à Bombay. En 2013, Pooja lance *Studio Fifteen* où des Chefs, des pâtisseries et des bloggeurs réalisent des démonstrations culinaires. Elle a également écrit un livre, *Big Book of Treats*, contenant de nombreuses recettes de desserts.

Pooja Dhingra
India

Pooja graduated from Le Cordon Bleu Paris with a Pastry Diploma in 2008. After graduation, she opened a French inspired pastry boutique in Bombay: Le 15 Pâtisserie. Following the dazzling success of her boutique, Pooja opened two other similar boutiques in Bombay. In 2013, Pooja launched Studio Fifteen, where Chefs, pastry Chefs and bloggers give culinary demonstrations. She has also written a book, Big Book of Treats, which includes a huge variety of desserts.

Produit du mois Product of the month

Le « ghee » ou « ghi », ingrédient phare de la cuisine indienne, est un beurre clarifié à base de lait de vache ou de buffle d'eau. La technique de clarification consiste à enlever tous les éléments solides du beurre, à savoir la caséine et le petit lait, afin de ne conserver que la matière grasse, c'est-à-dire les lipides. Le beurre clarifié est ensuite mis en pot et conservé hermétiquement à l'abri de l'oxydation. Le ghee a plusieurs vertus culinaires et médicinales.

"Ghee" or "ghi", a key ingredient of Indian cuisine, is clarified butter made from cow's or water buffalo's milk. The technique for clarifying butter consists of removing all of the solids from the butter, in other words the casein and the whey, leaving just the fat, more precisely the lipids. Clarified butter is then stored in an airtight container so that it cannot oxidize. Ghee has a number of culinary and medicinal properties.





Gaspacho de betterave, gelée de betterave et espuma de pomme Granny Smith
 Beet gazpacho, beet jelly and Granny Smith apple foam



English



French

La photo du mois
 Photo of the month
 Septembre - September 2014

Astuce du Chef Chef's tip



Lorsque vous préparez des macarons, réfrigérez-les une journée avant de les déguster, ils n'en seront que meilleurs ! L'intérieur devient particulièrement moelleux et s'accommode parfaitement avec la coque croquante.

Refrigerate macarons for one day before serving and they will be even better! The inside becomes even softer and is a perfect match for the crisp shell.



Blogger du mois / Blogger of the month

LILY'S KITCHEN BOOK

Épicurienne et délicate, Lily partage ses secrets avec nous depuis 2012. Qu'elles soient sucrées ou salées, les recettes proposées sont toujours accompagnées d'un article et illustrées de délicieuses photos. Plaisir des yeux, découverte de bonnes adresses et gourmandise assurés !

Considerate epicurean Lily has been sharing her secrets since 2012. Savory or sweet, recipes are always accompanied by an article and delicious photos. A feast for the eyes, suggestions of places to visit, deliciousness guaranteed!

.....
 Blog: www.lilyskitchenbook.blogspot.fr



..... Chef à l'honneur / Chef of the month

Chef Jean-Jacques Tranchant



« Voyager nous permet d'avoir une vision différente du monde, d'échanger et d'évoluer. »

"Traveling allows you to see the world differently, to exchange with others and to evolve."

1. Vous avez voyagé au cours de votre carrière, à Séoul par exemple, qu'est ce que cela vous a apporté ?

De manière générale, les voyages nous apportent toujours beaucoup ! Ils nous permettent d'avoir une vision différente du monde, d'échanger et d'évoluer. Plus particulièrement, j'ai apprécié le calme de l'Asie, la perception des desserts par les Coréens et leur manière de réaliser des pâtisseries avec des ingrédients locaux.

2. Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui veut devenir Chef ?

Je lui conseillerais de voyager pour pouvoir acquérir de l'expérience tant sur le plan professionnel que personnel. Je lui suggèrerais aussi de privilégier les restaurants où il se sentira bien pour évoluer plutôt que le prestige car il est important de se faire plaisir pour faire plaisir aux autres.

3. Et sinon d'un point de vue plus personnel, quel est votre plat préféré ?

J'ai une préférence pour la volaille et le poisson. Je privilégie également les plats légers à base de légumes ou des salades et je réserve les plats copieux pour les repas festifs.

4. Que pensez-vous de l'engouement récent pour la pâtisserie (émissions tv, jeux concours...)?

En ce moment, la tendance en matière de pâtisserie est au visuel. Le visuel est parfois trop privilégié au détriment du goût. Il ne faut surtout pas oublier le goût ! Je pense également qu'il est important de transmettre le savoir-faire et les techniques culinaires classiques même si les goûts et les saveurs évoluent avec les produits proposés sur le marché.

5. Quel est votre type de cuisine préféré à l'exception de la cuisine française ?

J'apprécie la cuisine asiatique en général, et notamment la cuisine chinoise pour sa diversité et la cuisine japonaise pour les sushis !

1. You have traveled during your career, to Seoul for example. Can you tell us how beneficial this was to you?

Generally speaking, traveling is always extremely beneficial! It allows you to see the world differently, to exchange with others and to evolve. More specifically, I loved Asia for its sense of calm, how desserts are seen by Koreans and how they make their pastries using local ingredients.

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

I would suggest that they travel in order to gain experience on both a professional and personal level. I would also advise trying to work in restaurants where you think you will have the opportunity to evolve rather than just aiming for renowned establishments. It is easier to give pleasure to others if you are happy in your job.

3. What is your favorite dish?

I enjoy poultry and fish. Light, vegetable based dishes and salads are also favorites of mine. I only eat substantial meals on festive occasions.

4. What do you think of the recent wave of interest in pastry (TV shows, competitions...)?

The current trend in pastry is very much visual. Sometimes the visual aspect is favored over taste. Taste must not be sacrificed! I also think it is important to make sure that savoir-faire and classic culinary techniques are passed from generation to generation even if tastes and flavors evolve in line with the products available.

5. Apart from French cuisine, what is your favorite type of cuisine?

Asian cuisine and in particular Chinese cuisine as it is extremely varied. I also love Japanese sushi!

