



LA GAZETTE des étudiants

Gratuit
NUMÉRO



MONTHLY & MENSUEL

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

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

LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • OCTOBER 2014 EDITION

À la une / In the news



Pierre Hermé, parrain de nos derniers diplômés

Le Cordon Bleu Paris a eu l'honneur de fêter la remise des diplômes de cuisine et de pâtisserie, le 29 août dernier, sous l'égide du célèbre pâtissier Pierre Hermé, qui a accepté d'être parrain de cette promotion.

Maître incontesté du macaron, surnommé le « Picasso de la pâtisserie » par Vogue et auteur d'ouvrages culinaires à succès, Pierre Hermé a félicité tous les étudiants diplômés.

Pierre Hermé, class patron for our most recent graduates

Le Cordon Bleu Paris was honored to celebrate the Cuisine and Pastry Diploma ceremony, which took place on 29th August 2014, with Pastry Chef Pierre Hermé as class patron. Pierre Hermé; the undisputed macaroon King and successful culinary author, named "Pastry's Picasso" by Vogue, wished our graduates every success for the future.

Le temps des vendanges est arrivé

En cette pleine période de vendanges et de vinification, les étudiants du Programme des Métiers du Vin et Management sont en stage dans le Bordelais. Après un ou deux jours de vendanges, ils assisteront le maître de Chai dans toutes les activités de vinification. Une expérience et une ambiance uniques même si l'effort est important.

Grape harvest time is here

In this peak grape harvest season, our Wine and Management students are carrying out internships in the Bordelais area. Following one or two days of harvesting, they will help the wine-maker in every stage of vinification. A unique experience and ambiance despite the hard work.



Le vin du mois / Wine of the month

By Franck Ramage

RESPONSABLE DÉPARTEMENT VINS
WINE DEPARTMENT MANAGER



Champagne Pierre Gerbais cuvée Audace, brut

Vin issu de pinot noir à 100%, brut nature pour amateurs et professionnels très exigeants. Un plaisir des sens au rendez-vous combinant pureté extrême, finesse de bulles éclatantes, et parfaite maturité des raisins issus de sols argilo-calcaire. Quand le terroir s'exprime avec autant de naturel (vin sans soufre ajouté) et de savoir-faire, on ne peut qu'être admiratif devant un tel résultat !

Pierre Gerbais cuvée Audace, brut Champagne

Made from 100 % pinot noir, this is a natural brut Champagne for very demanding amateurs and professionals. It will be a surefire pleasure for the senses, combining extreme purity, small bright bubbles and a perfectly mature grape coming from calcareous clay soils. When the terroir expresses itself in such a natural way (no sulphur has been added), with such savoir-faire, we can only stand back and admire the result!

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

Champagne Pierre Gerbais - 13, rue du Pont - BP 17
10110 Celles-sur-Ource - Tel. +33 (0)3 25 38 51 29

Dates à retenir / Dates for your diary

- OCTOBRE 2014 -

28	29	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	

2: Déjeuner pédagogique CB+PB / BC and BP Pedagogical lunch

7: Déjeuner pédagogique PI / IP (no GD) Pedagogical lunch

8: Visite fromagerie Management de la Restauration /
Restaurant Management cheese store visit

9: Soirée étudiante / Student party

9: Chef invité / Guest Chef

17: Déjeuner pédagogique CS+PS / SC and SP Pedagogical lunch

23: Chef invité / Guest Chef

27: Noé Bonillo-Record du monde 2013 Guinness de découpe de jambon /
2013 Guinness World Record of Ham Slicing

30: Chef invité / Guest Chef



3

Bons plans du mois Things you should do this month

1



FÊTE DES VENDANGES DE MONTMARTRE

Du 8 au 12 octobre, à Montmartre. La parcelle pittoresque du Clos Montmartre a produit cette année un vin rosé : la « Cuvée des poètes ». Divers événements sont programmés dans le 18^{ème}.

www.fetedesvendangesdemontmartre.com

MONTMARTRE GRAPE HARVEST FESTIVAL

October 8th - 12th, Montmartre. This year, the picturesque Clos Montmartre plot has produced a rosé wine: « Cuvée des poètes ». Numerous events are planned in the 18th arrondissement.

2



NUIT BLANCHE

Le 4 octobre. Chaque année, la ville de Paris organise Nuit Blanche, un événement populaire et festif qui propose des œuvres d'art dans les espaces publics ou dans les bâtiments parisiens emblématiques. Gratuit.

www.nuitblanche.paris.fr

ALL-NIGHTER

October 4th. Every year, Paris organizes an All-Nighter, a popular and festive event during which works of art can be seen in public areas or emblematic Parisian buildings. Free.

3



EXPOSITION : HOKUSAI

Katsushika Hokusai (1760-1849), artiste japonais le plus célèbre du monde. Découvrez son œuvre, incarnation de la spiritualité et de l'âme de son pays. Grand Palais - Galeries Nationales, Paris 8^{ème}. Jusqu'en janvier 2015.

EXHIBITION: HOKUSAI

Katsushika Hokusai (1760-1849), the most famous Japanese artist in the world. Discover his work, an incarnation of the spirituality and soul of Japan. Grand Palais - Galeries Nationales, Paris 8th. Until January 2015.

Évènements du mois Monthly events



CUISINES PÉRUVIENNES ET INDIENNES AU CORDON BLEU

4 et 18 octobre. Ce mois-ci, Le Cordon Bleu vous emmène en voyage à l'autre bout du monde. D'abord au pays du ceviche, puis en Inde, où les épices régissent les traditions culinaires. Une occasion unique de découvrir des saveurs et techniques d'ailleurs.

PERUVIAN AND INDIAN CUISINE AT LE CORDON BLEU

October 4th and 18th. This month, Le Cordon Bleu takes you on a journey to the other side of the world. Firstly to ceviche country, then to India where spices govern culinary traditions. A unique opportunity to discover other countries' flavors and techniques.

LA SEMAINE DU GOÛT

Du 13 au 19 octobre. La semaine consacrée à l'alimentation, aux produits et au goût, c'est ce mois-ci ! Sont prévues des interventions de professionnels dans les écoles, des menus spéciaux dans certains restaurants et diverses animations sur le thème du goût.

WEEK OF TASTE

October 13th - 19th. A week completely dedicated to food, products and taste is here! Numerous events are planned at the schools with industry professionals, special menus in certain restaurants and numerous events on the theme of taste.



LE SALON DU CHOCOLAT DE PARIS FÊTE SES 20 ANS

Du 29 octobre au 2 novembre, à Paris. Escapade gourmande incontournable pour tous les passionnés de chocolat, professionnels et amateurs. Parc des Expositions de Paris - Porte de Versailles.



20TH ANNIVERSARY-PARIS'S SALON DU CHOCOLAT

October 29th - November 2nd, Paris. Not to be missed culinary event for chocolate lovers, professionals and amateurs. Parc des Expositions - Porte de Versailles.



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



1

LA PLANTXA

Juan Arbelaez, diplômé Le Cordon Bleu Paris et originaire de Colombie, a ouvert La Plantxa en 2013. Passionné de cuisine française, il travaille de délicats produits du terroir agrémentés de parfums d'ailleurs, pour servir des plats modernes aux saveurs étonnantes qui changent chaque jour au gré des visites du Chef sur les marchés parisiens.

In June 2013, Columbian alumni Juan Arbelaez opened La Plantxa. Passionate about French cuisine, he works with delicate local produce to which he adds exotic flavors. The resulting dishes, which are modern with surprising flavors, change on a daily basis depending on what he finds on the Parisian market stalls.

58 rue Gallieni, 92100 Boulogne-Billancourt

2

LA CANDELARIA

Bar et taqueria branché dans le 3^{ème}. Il faut passer derrière le bar pour découvrir la salle et boire de délicieux cocktails à base de Cachaça, Pisco et Tequila principalement.

Trendy bar and taqueria in the 3rd. To reach the main room, you need to go behind the bar. Delicious cocktails mainly made from Cachaça, Pisco and Tequila.

52 Rue de Saintonge, 75003 Paris



3

RESTAURANT AUGUSTE

Le restaurant Auguste étoilé au guide Michelin, est un endroit raffiné et audacieux. Chef Orioux nous propose une cuisine française étonnante et revisitée. Allez-y pour passer un moment privilégié entouré de serveurs attentionnés.

Auguste (one Michelin star) is a refined, bold restaurant. Chef Orioux offers surprising French cuisine with a twist. Treat yourself if you enjoy special meals with attentive service.

54 Rue de Bourgogne, 75007 Paris



Lumière sur un programme Le Cordon Bleu Spotlighting a Le Cordon Bleu program

LES HAUTES ÉTUDES DU GOÛT (HEG) FÊTENT LEURS 10 ANS

Le 20 octobre. Le programme HEG, cursus unique de 2 semaines qui associe tous les savoirs sur le goût et la gastronomie, célèbre ses 10 ans. Pour l'occasion, une conférence sur le thème « Bien Manger, c'est quoi ? », avec des intervenants de renom, sera organisée à Reims et ouverte aux étudiants Le Cordon Bleu.

www.heg-gastronomy.com

10TH ANNIVERSARY CELEBRATION OF HAUTES ÉTUDES DU GOÛT (HEG)

October 20th. HEG, the unique 2 week program which brings together know-how from all fields in the taste aspects of gastronomy, is now in its 10th year. To celebrate this anniversary, a conference entitled « What is eating well? » will be held in Reims. The event and will be hosted by renowned speakers, and is open to our students.



Un produit de La Boutique La Boutique product

ZESTEUR MICROPLANE

Cette râpe Le Cordon Bleu-Microplane est devenue une référence pour les chefs et amateurs. Sa lame en inox ultra coupante permet de zester facilement les agrumes, de râper gingembre, chocolat et parmesan. Son manche ergonomique et ses pieds antidérapants facilitent également sa prise en main et son utilisation.

MICROPLANE ZESTER/GRATER

This Le Cordon Bleu-Microplane Zester/Grater is rated the best in the world and recommended by professional and cooking enthusiasts alike. Its razor-sharp stainless steel blade is ideal for zesting citrus fruit and grating ginger, chocolate and parmesan. The ergonomic handle and non-slip base facilitates handling and use.

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

LA RENTRÉE POUR TOUS !

Nous avons eu le plaisir d'accueillir en septembre les nouveaux étudiants en Arts Culinaires, en Métiers du Vin et Management et en Management de la Restauration. Bienvenue à tous !

BACK TO SCHOOL FOR ALL

In September, we had the pleasure of welcoming new Culinary Arts, Wine and Management and Restaurant Management students. We wish you all a warm welcome!



QUAND LA MARJOLAINE S'ASSOCIE AU MADRAS

Le 10 septembre dernier, le film Les Recettes du Bonheur sortait au cinéma, mettant en avant Le Cordon Bleu, dont l'intérêt pour l'Inde ne cesse de s'accroître.

WHEN MARJORAM AND MADRAS JOIN FORCES

On September 10 2014, The Hundred-Foot Journey hit French Movie theaters, showcasing Le Cordon Bleu, whose success in India keeps on rising.



Anciens étudiants Alumni



Amanda Thomson
Angleterre

Amanda Thomson
England

Amanda Thomson était journaliste à la télévision et à la radio avant de s'inscrire au Programme des Métiers du Vin et du Management. Après avoir été diplômée en 2012, elle a lancé son entreprise, Thomson & Scott Ltd, au Royaume-Uni, spécialisée dans le Champagne 100% Grand Cru sans sucre ajouté. Amanda lance actuellement Skinny Prosecco et développe une gamme de vins pétillants sans sucre ou à faible teneur en sucre au Royaume-Uni, puis sur le marché international.

Before registering for Le Cordon Bleu Paris Wine and Management Program, Amanda Thomson was a Television and Radiojournalist. After graduating in 2012, she launched her company: Thomson & Scott Ltd specializing in 100% Grand Cru Champagne, with no added sugar. Amanda is currently launching Skinny Prosecco and developing a portfolio of no and low sugar sparkling wine in the UK, she will then aim for the wider global market.



Skinny Champagne Ltd

+44 7973 149441 - www.thomsonandscott.com

Produit du mois Product of the month

La châtaigne est un fruit à coque brune et brillante, enveloppée dans une seconde coque épaisse couverte de longs piquants, appelée "bogue". Elle contient notamment beaucoup de fécule et d'eau. Les principales régions françaises productrices sont la Dordogne, la Lozère, l'Ardèche et la Corse. Les châtaignes servent à produire la farine de châtaigne et à confectionner la pâte et la crème de marron. Elles peuvent être épluchées et cuites de plusieurs manières, mais aussi dégustées grillées.

Chestnuts are a brown and shiny fruit; they have a second thick shell known as a husk which is covered in long spikes. Chestnuts are rich in water and starch. The main producing areas in France are the Dordogne, Lozere, Ardeche and Corsica. Chestnuts are used to make flour, paste and cream. There are numerous techniques for peeling and cooking them, but they can also be eaten roasted.





Forêt Noire
Black Forest



English



French

La photo du mois
Photo of the month

Octobre - October 2014

Astuce du Chef
Chef's tip



CRÈME PÂTISSIÈRE

Afin d'éviter la formation de grumeaux dus à la fécule de maïs et/ou la farine dans votre crème pâtissière, il faut la remuer tout au long de la cuisson. Comme elle brûle facilement, il est préférable de la réaliser dans une grande casserole et de la remuer continuellement dans toute la profondeur et largeur de la casserole.

PASTRY CREAM

To avoid lumps forming, due to the cornstarch and/or flour in your pastry cream, continuous whisking of the cream is essential throughout cooking. Because it burns easily, it should be made in a heavy-bottomed saucepan and whisked constantly during cooking, taking care to reach all parts of the saucepan.



Blogger du mois / Blogger of the month

PREETI GILL

À la recherche d'un blog au contenu frais et gourmand ? Découvrez le blog de Preeti Gill, jeune américaine passionnée de cuisine vivant à Paris. Preeti partage avec nous son amour de la gastronomie, ses interviews de célébrités et ses voyages culinaires.

Searching for fresh new blog content? Discover Preeti Gill's Blog! A passionate young American living and cooking in a Paris Kitchen. Preeti shares her love of gastronomy, celebrity interviews, and culinary travels.

.....
Blog: www.preetigill.com



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

Chef Franck Poupard



« J'apprécie la cuisine thaï et la cuisine marocaine, pour leur manière de travailler les épices, en réalisant de magnifiques accords équilibrés. »

"I enjoy Thai and Moroccan cuisine for the way in which spices are used, in just the right dose and in a well balanced way, to produce harmonious dishes."

1. D'où vous est venue votre passion pour la cuisine ?

Je suis issu d'une famille qui évolue dans le milieu de la restauration, ce qui m'a donné l'envie de faire ce métier.

2. Vous avez notamment voyagé à Londres et Genève, qu'est-ce que cela vous a apporté ?

J'ai pu découvrir une grande diversité dans la cuisine, apprendre différentes coutumes et apprécier de nombreuses qualités humaines. J'ai notamment travaillé sur la cuisine fusion, qui combine les techniques culinaires françaises aux ingrédients locaux.

3. Pour vous, quelles sont les qualités essentielles pour devenir un bon chef ?

Un bon Chef doit bien sûr aimer la cuisine et la nourriture, mais il doit également être rigoureux,

discipliné et respectueux.

4. Avez-vous un ingrédient que vous aimez particulièrement travailler ?

Il y a de nombreux ingrédients que j'aime travailler, comme par exemple la tomate.

5. Quelle est votre cuisine préférée à l'exception de la cuisine française ?

J'apprécie les cuisines thaï et marocaine, pour la manière dont les épices sont travaillées, en réalisant de magnifiques accords, très bien dosés et équilibrés.

6. Vous êtes originaire de Normandie, quelles sont vos spécialités normandes favorites ?

J'aime les plats à base d'andouille, le boudin noir, ainsi que tous les fruits de mer.

1. Where did your passion for cuisine come from?

I come from a family that worked in the restaurant industry which made me want to follow in their footsteps.

2. You have been to London and Geneva in your role as a Chef. Can you tell us how beneficial this was to you?

I was able to learn how diverse cuisine can be, with different customs and to appreciate the numerous qualities that human beings possess. The area I was particularly involved in was fusion cuisine, which combines French culinary techniques with local ingredients.

3. What are the main qualities needed in order to become a good Chef?

A good Chef must, of course, love cuisine and food but also

be rigorous, disciplined and respectful.

4. Is there one ingredient in particular that you have enjoyed working with during your career?

There are numerous ingredients that I enjoy working with but tomatoes in particular.

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

I enjoy Thai and Moroccan cuisine for the way in which spices are used, in just the right dose and in a well balanced way, to produce harmonious dishes.

6. You come from Normandy. What are your favorite specialties from this region?

I love dishes with chitterling sausage, black pudding and all types of seafood.

