

Chef à l'honneur / Chef of the month

Chef Patrick Caals



« Un bon Chef doit aimer le travail bien fait, être curieux, rigoureux et humble, en montrant l'exemple dans les petites tâches comme dans les grandes. »

“A good Chef must be committed to doing a good job, be curious, rigorous and modest, by showing they are just as willing to carry out the less interesting tasks as the interesting ones.”

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

C'est au sein du cercle familial que j'ai pu développer ma passion pour la cuisine, notamment avec ma grand-mère et ma mère qui cuisinaient beaucoup. Par ailleurs, je souhaitais déjà porter la tenue de Chef à l'âge de 5 ans !

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

Un bon Chef doit aimer le travail bien fait, être curieux, rigoureux et humble, en montrant l'exemple dans les petites tâches comme dans les grandes.

3. Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui souhaite devenir Chef ?

Je lui conseillerais de prendre le temps de déterminer ce qu'il veut faire ressortir dans sa cuisine. Il doit également savoir se mettre à la place de ceux qui dégustent le plat préparé afin de toujours donner le meilleur de lui-même.

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

D'instinct, je vous dirais le sandwich car il permet d'apprécier le goût des ingrédients dans leur forme la plus simple. En termes de plats, j'apprécie notamment les mets à base de poisson.

5. Et en matière de desserts ?

J'aime également les pâtisseries très simples, sans prétention. Comme je n'apprécie pas le sucre, je privilégie les tartes aux fruits de saison, composées d'une pâte, d'une crème pâtissière et de fruits afin d'apprécier la saveur des produits frais.

6. Quelles est votre cuisine préférée à l'exception de la cuisine française ?

J'aime bien découvrir de nouvelles saveurs. J'apprécie tout particulièrement la cuisine japonaise pour leur manière simple de travailler les ingrédients en respectant véritablement le goût des aliments.

1. Where did your passion for cuisine come from?

I developed my passion for cuisine in a family setting and this was, for the most part, thanks to my Grandmother and Mother's love of cooking. I was only 5 years old when I decided I wanted to become a Chef.

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

A good Chef must be committed to doing a good job, be curious, rigorous and modest, by showing they are just as willing to carry out the less interesting tasks as the interesting ones.

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

I would suggest that they take time to really think about their style of cuisine. A Chef must also make sure they always give their best by putting themselves in the place of the person who will be eating the dish.

4. What is your favorite dish?

The first thing that springs to mind is a sandwich as the ingredients are served in their most natural way. As far as dishes are concerned, I love anything with fish.

5. What about desserts?

I also like very simple and unpretentious pastries. I am not a great fan of sugar so I prefer seasonal fruit tarts made with pastry, pastry cream and fruit in which the natural, fresh flavors can be fully appreciated.

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

I enjoy discovering new flavors. Japanese cuisine is a particular favorite of mine as the ingredients are used in a very simple way which means that flavor is given upmost importance.





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 • NOVEMBRE 2014 EDITION
LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • NOVEMBER 2014 EDITION

À la une / In the news



Les dix ans des Hautes Études du Goût (HEG)

Le 20 octobre, à Reims. Pour célébrer ses dix ans, HEG a mis en place le mois dernier une conférence sur le thème « Bien Manger c'est quoi ? », au cours de laquelle des intervenants estimés ont pu s'exprimer sur les différents aspects de l'alimentation. La cérémonie de remise des diplômes aux lauréats de la session 2013 s'est également tenue le soir, à l'Opéra de Reims.

Hautes Études du Goût (HEG) celebrates its 10th anniversary

October 20th, Reims. Last month, to mark its 10th anniversary, HEG organized a conference on the theme "What is eating well?", during which high profile speakers talked about different aspects of food. The class of 2013 graduation ceremony also took place that evening at Reims Opera House.

www.heg-gastronomy.com

À la découverte du café

Le 26 novembre. Lors de leur conférence sur le café, les étudiants en Management de la Restauration feront la découverte de nouvelles saveurs en matière de café. La visite d'un torréfacteur et une dégustation sont programmées à la boutique l'Arbre à Café, située à Paris.

www.larbrecafe.com

All about coffee

November 26th. During their coffee conference, Restaurant Management students will learn all about new flavors in the coffee world. A visit to a coffee merchant and tasting will also take place at the Arbre à Café, in Paris.



Le vin du mois / Wine of the month

By Franck Ramage

RESPONSABLE DÉPARTEMENT VINS
WINE DEPARTMENT MANAGER



Savennières moelleux 2011 du Château d'Epiré

Le cépage chenin blanc trouve ici l'une de ses plus belles expressions avec une robe or, intense et cristalline et dévoile tout son charme aromatique sur des notes de pamplemousse confit, d'ananas frais, de kumquat, de fleur d'oranger et de cire d'abeille. Le terroir mythique de cette appellation composé de schistes et de grés résultant d'une activité volcanique sous-marine de l'époque primaire, permet d'imprimer une personnalité affirmée, minérale et racée. La bouche est fine, pure, élégante et appelle un plat de gastronomie.

Here, the Chenin blanc grape is in its element, with an intense, crystal-clear hue and with all of its aromatic charm on show with notes of candied grapefruit, fresh pineapple, kumquat, orange blossom and beeswax. This appellation's mythical terroir made up of schist and sandstone, the result of undersea volcanic activity during the Paleozoic era, has given this wine a strong, mineral and high quality personality. The mouth is delicate, pure and elegant and should be paired with a gastronomic dish.

www.chateau-epire.com
Rue de l'Ancienne Église, 49170 Savennières
02 41 77 15 01

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

- NOVEMBRE 2014 -

26	27	28	29	30	31	01	13 : Remise des Diplômes Base et Intermédiaire / Basic and Intermediate Graduation Ceremony
02	03	04	05	06	07	08	14 : Remise des Diplômes Supérieur / Superior Graduation Ceremony
09	10	11	12	13	14	15	17 : Master Class OIV
16	17	18	19	20	21	22	24 : Wine and Cheese
23	24	25	26	27	28	29	26 : Visite de l'Arbre à Café (RM) / Arbre à Café visit (RM)
30							



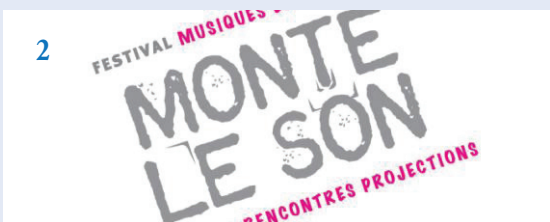
3 Bons plans du mois
Things you should do this month



NIKI DE SAINT PHALLE
Paris. Première grande rétrospective de l'artiste Niki de Saint Phalle au Grand Palais. Redécouvrez des œuvres inédites de l'une des plus grandes figures de l'art contemporain du XXème siècle. Jusqu'au 2 février 2015.

NIKI DE SAINT PHALLE
Paris. First major retrospective of artist Niki de Saint Phalle at the Grand Palais. Discover the unseen works of one of the major figures of 20th century contemporary art. Until February 2, 2015.

Grand Palais - 3 Avenue du Général Eisenhower, 75008 Paris



FESTIVAL MONTE LE SON SPÉCIAL FOLK
Du 4 au 29 novembre, à Paris. Venez découvrir l'univers du Folk en collaboration avec les bibliothèques de Paris. Des concerts, des projections et des expositions seront proposés aux amoureux de la musique.

MONTE LE SON SPÉCIAL FOLK FESTIVAL
November 4 - 29, Paris. Come and discover the world of Folk in partnership with Paris libraries. For those who love music, there will be concerts, films and exhibitions.

www.paris-bibliotheques.org



SALON EQUIP'HOTEL
Du 16 au 20 novembre, à Paris. Le salon Equip'Hotel vous ouvre ses portes pour échanger sur l'hôtellerie-restauration et participer à des animations ou des démonstrations culinaires. Porte de Versailles.

EQUIP'HOTEL EXHIBITION
November 16 - 20, Paris. The Equip'Hotel exhibition provides the perfect opportunity to discuss the hotel/restaurant industry and to watch presentations and culinary demonstrations. Porte de Versailles.

www.equiphotel.com

..... Évènements du mois
Monthly events



NOS ÉTUDIANTS PRÉSENTS AU SALON GRAND TASTING

Les 28 et 29 novembre, à Paris. Les étudiants en Métiers du Vin et Management participeront à l'organisation du Grand Tasting, salon exceptionnel présentant de prestigieux vigneron et leurs vins. Les étudiants seront chargés de la logistique et du service des vins lors des Master Class de Prestige, une riche expérience pour eux.

OUR STUDENTS AT THE GRAND TASTING

November 28 and 29, Paris. Wine and Management students will take part in organizing the Grand Tasting. During this exceptional event, our students will be responsible for logistics and wine service for Prestigious Master Classes. This is a tremendous opportunity for our students.

Carrousel du Louvre - 99, rue de Rivoli 75001 Paris
www.grandtasting.com

SALON SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS

Du 19 au 23 novembre, à Paris. Faites la découverte de nouveaux produits raffinés et des nouvelles tendances culinaires dans ce salon phare de la gastronomie. Des ateliers et des dégustations vous seront proposés !

SAVEURS DES PLAISIRS GOURMANDS EXHIBITION

November 19 - 23, Paris. Discover new top quality products and culinary trends in this important gastronomic exhibition which includes workshops and tastings.

www.salon-saveurs.com Porte de Versailles



RESTAURANT DAY, UN CARNAVAL CULINAIRE À PARIS

Le 15 novembre, à Paris. Envie de nouvelles expériences et de rencontres culinaires? Restaurant Day propose à tous les amateurs de cuisine d'installer leur propre restaurant éphémère pour une journée là où ils souhaitent.

RESTAURANT DAY, A CULINARY CARNIVAL IN PARIS

November 15, Paris. Are you looking for new experiences and discoveries in the culinary world? Restaurant Day gives all amateur cooks the opportunity to set up their own popup restaurant, for one day, in a location of their choice.

www.restaurantday.org



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



1

L'ENTREPÔT

L'Entrepôt, lieu de culture et de gastronomie, est situé dans le 14^{ème} arrondissement de Paris. Les programmes musicaux sont diversifiés et les rétrospectives cinématographique sont choisies avec goût. Le dimanche matin, l'Entrepôt propose un délicieux brunch à déguster en terrasse.

Situated in the 14th arrondissement in Paris, L'Entrepôt has both culture and gastronomy on the menu. There is a varied calendar of musical events and the cinema retrospectives are very tastefully chosen. You can also enjoy brunch on the terrace every Sunday morning.

7, rue Francis de Pressensé, 75014 Paris

2

LE LAZARE

Brasserie de la Gare Saint-Lazare appartenant au Chef Eric Fréchon qui nous régale de plats traditionnels dans un espace lumineux et contemporain. Plat du jour très abordable et « Les déjeuners de grand-mère » tous les dimanches pour un menu comme chez « mamie » !

Saint-Lazare station's brasserie, owned by Chef Eric Fréchon, is a pure delight with traditional dishes served in a light and contemporary setting. The dish of the day is very reasonably priced and every Sunday you call feel like you are eating at your Grandmother's house with "Grandmother's lunches" on the menu.

Gare Saint Lazare, rue intérieure, 75008 Paris



3

L'ANTI-CAFÉ

Un tout nouveau concept de café à Paris : on paye uniquement le temps passé, les boissons sont comprises dans l'addition. Un moment agréable pour se détendre sans trop dépenser.

A new café concept in Paris: You only pay for the amount of time you spend in the café and drinks are included in the bill. A great way to relax without spending too much money.

79, rue Quincampoix, 75003 Paris - 10, rue de Richelieu, 75001 Paris



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

LE « CAKE DECORATING » À 2 HEURES DE PARIS

En plein cœur de la magnifique ville de Londres, Le Cordon Bleu propose son fameux programme de « Cake decorating » aux amateurs et professionnels de la pâtisserie qui souhaitent ajouter une corde à leur arc. 10 jours de démonstrations, pratiques et conférences pour passer maître dans l'art de créer, produire et décorer des gâteaux incroyables, qui surprendront à tous les coups.

www.lcblondon.com/london/cake-decorating/en

CAKE DECORATING ONLY 2 HOURS FROM PARIS

Le Cordon Bleu's renowned Cake Decorating Program takes place in the heart of the magnificent city of London and is aimed at pastry amateurs and professionals who want to add a string to their bow. 10 days of demonstrations, practical classes and conferences will help you to become a master in the art of creating, producing and decorating amazing and outstanding cakes.



Un produit de La Boutique La Boutique product

LE THÉ DARJEELING - EN SACHETS

Ce thé d'exception allie légèreté et finesse. Il a été sélectionné par les Chefs du Cordon Bleu pour son parfum aux notes vives et ses feuilles entières de première qualité. Sa saveur fleurie rappelle les amandes vertes et les pêches mûres. À servir sans lait.

DARJEELING TEA - TEABAGS

This exceptional tea combines lightness with finesse. Le Cordon Bleu Chefs selected this tea for its lively fragrance and top quality unbroken leaves. The floral taste of this tea is reminiscent of fresh almonds and ripe peaches. Best served without milk.



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 JAMBON IBÉRIQUE AU CORDON BLEU

Le 27 octobre, l'Espagnol Noé Bonillo, record du monde Guinness 2013 de découpe de jambon, et José Luis Bilbao, propriétaire du comptoir-épicerie Les Grands d'Espagne, étaient présents au Cordon Bleu Paris pour une présentation et une dégustation de jambon ibérique.

IBERICO HAM AT LE CORDON BLEU

On October 27 Spaniard Noé Bonillo, 2013 Guinness World Record holder for slicing ham, and José Luis Bilbao, owner of fine-food counter/store Les Grands d'Espagne, gave an Iberico ham presentation and tasting at Le Cordon Bleu Paris.



CHEF DEGUIGNET EN SOLOGNE

Chef Deguignet a réalisé une démonstration de financiers, lors des Journées Gastronomique de Sologne, qui se sont déroulées les 25 et 26 octobre à Romorantin.

CHEF DEGUIGNET IN SOLOGNE

Chef Deguignet gave a small almond cake demonstration during Sologne's gastronomic days, which took place on October 25 and 26 in Romorantin.



Anciens étudiants Alumni



Francesca Fiorentini
France

Francesca Fiorentini
France

Francesca s'inscrit au Diplôme de Pâtisserie de l'école Le Cordon Bleu Paris en 2008. Après être diplômée, elle se spécialise dans le « cake design ». Francesca conçoit la pâtisserie comme un instrument qui lui permet de créer et réaliser des gâteaux en privilégiant autant le visuel que le goût. C'est ainsi qu'elle collabore avec le magazine Marie Claire Enfants en tant que créatrice culinaire. Elle donne également des cours de « cake design » dans une école de cuisine parisienne.

Francesca signed up for Le Cordon Bleu Paris Pastry Diploma in 2008. Following graduation, she specialized in cake design. Francesca sees pastry as a tool for creating and making cakes by giving equal importance to appearance and taste. This is how she began working as a culinary designer for Marie Claire Enfants magazine. She also teaches cake design in a Parisian cooking school.



Produit du mois Product of the month

LE CHOCOLAT

L'origine du chocolat remonte aux civilisations Mayas. Les Aztèques ont ensuite conçu un breuvage à base de cacao, le « xocoatl ». Lors de la colonisation européenne, cette boisson est découverte et le cacao est importé pour la première fois en Espagne en 1528 par les Conquistadors. Le chocolat se diffuse un siècle plus tard en Europe. De nombreuses innovations européennes, des premières presses hydrauliques en 1770, à la découverte du lait en poudre par Henry Nestlé en 1875, vont contribuer au développement de l'arôme et de la finesse du chocolat tel que nous le connaissons aujourd'hui.

The origin of chocolate dates back to the Mayas. The Aztecs then invented a drink whose main ingredient was cocoa and the resulting beverage was called "xocoatl". The drink was discovered during European colonization and, in 1528, the Conquistadors imported cocoa into Spain for the first time. It took a further century before chocolate consumption spread to Europe. Numerous European inventions such as the first hydraulic press in 1770, and the invention of powdered milk by Henry Nestlé in 1875, enabled the aroma and the finesse of chocolate, as we know it today, to be developed.





Œuf en neige au caviar et feuille d'or, mousseline à la roquette et tuile de parmesan
Snow eggs with caviar and gold leaf, rocket mousseline and parmesan tuile



English



French

La photo du mois Photo of the month

Novembre - November 2014

Astuce du Chef Chef's tip



CRÈME CHANTILLY

La clé de la réussite de la crème Chantilly, c'est une crème liquide, un bol et un fouet très froids, placés préalablement au réfrigérateur. Attention, il faut absolument une crème liquide à 35% de matière grasse minimum, sans quoi la crème ne montera pas.

CHANTILLY CREAM

The key to successful Chantilly cream is whipping cream, bowl and whisk that have all been chilled in the refrigerator. Please make sure that the whipping cream has at least 35% fat content otherwise it will not whip correctly.



Blogger du mois / Blogger of the month

L'ÉPLUCHE-SARDINE

Envie de recettes astucieuses, de mélanges de saveurs et de découvertes gustatives? Sonia Ezgulian, auteur et passionnée de cuisine, nous dévoile ses secrets culinaires à travers son blog coloré et gourmand. Ses mets délicieux sont aussi à découvrir dans ses livres de cuisines aux éditions de l'Épure.

Looking for clever recipes, flavor combinations and taste discoveries? Author and food lover Sonia Ezgulian reveals her culinary secrets in her colorful gourmet blog. Her delicious recipes can also be found in her cookbooks, published by l'Épure.

.....
www.lessardinesfilantes.fr

