

LA GAZETTE des étudiants

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 • DÉCEMBRE 2014

LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • DÉCEMBRE 2014 EDITION

À la une / In the news



La remise des diplômes avec Guy Martin

Le Cordon Bleu a eu la joie d'accueillir Guy Martin, célèbre Chef et propriétaire du Grand Véfour, lors de la cérémonie de la remise des Diplômes, le 19 novembre dernier.

Considéré comme l'un des maîtres de la cuisine française et auteur d'ouvrages culinaires de marque, Guy Martin nous a fait l'honneur d'être le parrain de cette promotion.

Graduation ceremony with Guy Martin

Le Cordon Bleu Paris had the pleasure of receiving Guy Martin, renowned Head Chef and owner of Le Grand Véfour, on November 19, to mark the occasion of Diploma graduation ceremony.

Guy Martin is considered a master in the art of French cuisine and he is also author of numerous noteworthy books on the subject. On this special day, Le Cordon Bleu was honored to welcome Guy Martin, as class patron.



Le Cordon Bleu participe à l'inauguration du marché de Noël du XV^{ème}

Retrouvez-nous le samedi 13 décembre lors de l'inauguration du Marché de Noël du XV^{ème} arrondissement de Paris.

Au programme, le discours du Maire, suivi d'une chorale, et, pour le plaisir de tous, des petits-fours préparés par les Chefs Le Cordon Bleu pour ouvrir les festivités de Noël.

Parvis de la Mairie du XV^{ème}.

Le Cordon Bleu at the inauguration of the 15th arrondissement's Christmas market

Come and join us on Saturday December 13 for the inauguration of the 15th arrondissement's Christmas market.

A speech given by the Mayor will be followed by a choir performance and for everyone's enjoyment, petits-fours prepared by Le Cordon Bleu Chefs will be served, setting the Christmas season in motion.

Town Hall square, 15th arrondissement.



Le vin du mois / Wine of the month

By Franck Ramage

RESPONSABLE DÉPARTEMENT VINS
WINE DEPARTMENT MANAGER

AOC Sauternes Château les Justices 2008

Sauternes est une appellation magique et une véritable perle du vignoble bordelais, où la nature permet la réalisation d'un vin à l'équilibre rare. La robe se pare d'or intense, le nez exhale des arômes d'abricots confits, de raisins secs et de pêche rôtie. La bouche est éblouissante par sa sucrosité maîtrisée et sa fraîcheur préservée. C'est LE vin d'excellence de nos terroirs, un savoir-faire ancestral, à encaver pour les générations futures.

Sauternes is a magical appellation, a pearl of the Bordeaux vineyard, where nature lends itself to producing wines which achieve hard to find balance. Its hue is intensely golden and the nose exudes aromas of candied apricots, golden raisins and roasted peach. The palate is dazzling due to the balance of sweetness and a freshness that remains intact. It is THE perfect example of a wine from our terroir, demonstrating ancestral savoir-faire. It should be cellared for future generations.

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

- DÉCEMBRE 2014 -

4 : Chef invité / Guest Chef

11 : Chef invité / Guest Chef

01 02 03 04 05 06 07

15 - 17 : Voyage dans le Bordelais (W&M) / Bordeaux vineyard visit (W&M)

08 09 10 11 12 13 14

18 : Remise des Certificats Bases et Intermédiaires Intensifs /
Basic and Intermediate Intensive Certificate Ceremony

15 16 17 18 19 20 21

19 : Remise des Diplômes Supérieurs / Superior Graduation Ceremony

22 23 24 25 26 27 28

29 30 31



3 bons plans du mois things you should do this month



1

LA MAGIE DE NOËL À PARIS

La féerie des décorations de Noël ne serait rien sans les illuminations des vitrines des grands magasins parisiens. Du Printemps aux Galeries Lafayette, la beauté des vitrines vous plongera dans les souvenirs d'enfance.

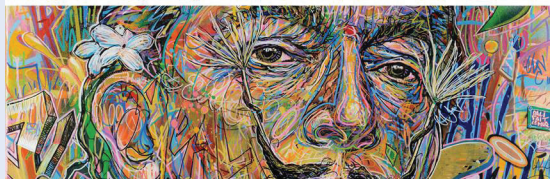
64 boulevard Haussman
75009 Paris

THE MAGIC OF CHRISTMAS IN PARIS

Christmas decorations would not be so enchanting or complete without the illuminated window displays of Paris's department stores. The stunning displays, whether at Printemps or Galeries Lafayette, will be sure to bring back childhood memories.

2

DALÍ FAIT LE MUR 22 ARTISTES STREET ART S'INVITENT CHEZ DALÍ 11/09/14 - 15/03/15



DALÍ FAIT LE MUR !

Qu'est ce que l'anticonformisme de Dalí et l'art urbain ont en commun ? Pour le savoir, rendez-vous à l'espace Dalí, où vous découvrirez les œuvres de l'artiste mélangées à la modernité du Street Art. Jusqu'au 15 mars 2015.

Espace Dalí, 11 rue de Poulbot
75018 Paris

STREET ART AT THE ESPACE DALÍ

What do non-conformist Dalí and Urban art have in common? To find out, head to the Espace Dalí where examples of the artist's works will be shown alongside modernist Street Art. Until March 15 2015.

3

La fête du Court métrage le 21 décembre Le jour le plus Court

LAFÊTE DU COURT-MÉTRAGE

Du 19 au 21 décembre. Pour promouvoir les courts-métrages, le festival Le Jour le Plus Court proposera une programmation publique et gratuite d'une centaine de films dans divers lieux de Paris.

www.lejourlepluscourt.com

SHORT FILM FESTIVAL

December 19 - 21. The Shortest Day Festival, which showcases short films, will give the general public the opportunity to discover more than a hundred films, in a variety of locations throughout Paris, free of charge.

..... Évènements du mois Monthly events



FICOFI

FICOFI® OU L'ÉLITE DES VIGNERONS

Le 10 décembre. FICOFI®, marque et club de luxe dédié au vin, invitera ses meilleurs clients à une dégustation de prestige au Petit Palais, rassemblant les plus grands vins du monde. Nos étudiants du programme de Management en Restauration s'associeront à ceux du programme des Métiers du Vin et Management pour participer au service de ces vins aux côtés des propriétaires-vignerons. Cet événement se poursuivra par un dîner de prestige au Pavillon Ledoyen***.

BY FICOFI® THE WORLD'S ELITE WINEMAKERS

December 10. FICOFI® (luxury brand and club dedicated to wine) will invite its best customers to a prestigious tasting of the best wines in the world at the Petit Palais. Our Restaurant Management students will join forces with Wine & Management students to help with wine service alongside the owners/winemakers. The event will be followed by a prestigious dinner at the Pavillon Ledoyen***.

À LA DÉCOUVERTE DU BORDELAIS

Du 15 au 17 décembre. Quoi de mieux pour découvrir une région viticole que de la visiter. C'est pourquoi les étudiants du programme des Métiers du Vin et Management partent à la découverte des vignobles bordelais ce mois-ci.

DISCOVERING THE BORDEAUX VINEYARD

From December 15 - 17. What better way to discover a winemaking region than to visit it. This is why our Wine and Management students are setting off on a voyage of discovery of the Bordeaux vineyard.



LES ATELIERS DE NOËL AU CORDON BLEU

Vous rêvez de réaliser vos propres chocolats, foie gras ou bûches pour les fêtes de fin d'année? Le Cordon Bleu propose des ateliers autour de ces thèmes festifs. Inscriptions auprès de Karine Carroy.

CHRISTMAS WORKSHOPS AT LE CORDON BLEU

Do you dream of making your own chocolates, foie gras or Yule logs for the end of year celebrations? Le Cordon Bleu offers a range of festive workshops on these festive themes. Sign up with Karine Carroy.

kcarroy@cordobleu.edu



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



1

HOLYBELLY

Après une escapade sur les bords du canal Saint-Martin, un petit tour chez Holybelly s'impose. Venez découvrir, dans une charmante ambiance, les délicieux brunchs et autres plats en tous genres préparés avec goût par les Chefs. Réservation obligatoire le week-end.

After a stroll along the banks of the Saint-Martin canal, treat yourself to a well deserved rest at the Holybelly. Brunch and a variety of other dishes, tastefully prepared by the Chefs, are on the menu in this delightful setting. Reservation essential on a week-end.

19, rue Lucien Sampaix 75010 Paris

2

SUGARPLUM

Envie de se réchauffer autour d'un chocolat chaud maison et d'un muffin dans une ambiance cosy ? Rien de mieux que le café Sugarplum pour affronter les rudes mois d'hiver.

Does the thought of a homemade hot chocolate and muffin, in a warm cozy setting, tempt you? Café Sugarplum will help you get through the harsh winter months.

68, rue du Cardinal Lemoine
75005 Paris



3

GARANÇE SAINT DOMINIQUE

Cadre moderne pour ce « néo bistro » de quartier. Menu déjeuner à 34 euros avec des plats pensés et aboutis, d'une extrême finesse et un dressage très graphique.

This neo-bistro is in a modern neighborhood setting. The 34 Euro lunch menu contains well thought out successful dishes which demonstrate great finesse and are presented in a very graphic way.

34, rue Saint Dominique 75007 Paris



Un déjeuner pédagogique raconté par une étudiante A student recounts a pedagogical lunch

By Kristina Vilimayte, Russie / Russia

Notre déjeuner pédagogique au Petit Bordelais s'est bien passé, l'ambiance et le lieu étaient très conviviaux. J'ai beaucoup apprécié la présentation des plats et les petites quantités servies, offrant la possibilité de goûter tous les mets proposés. De plus, les vins ont été sélectionnés avec goût. Nous avons passé un agréable moment. Merci aux Chefs Tranchant et Mahut de nous avoir accompagnés pour ce déjeuner.

The Petit Bordelais, with its friendly atmosphere and very pleasant setting, was a great choice for our pedagogical lunch. I thought the dishes were extremely well presented and liked the fact they were served in small portions, which gave us the opportunity to taste everything. The wines were also very well chosen. We had a really great time. I would like to thank Chef Tranchant and Chef Mahut for accompanying us.



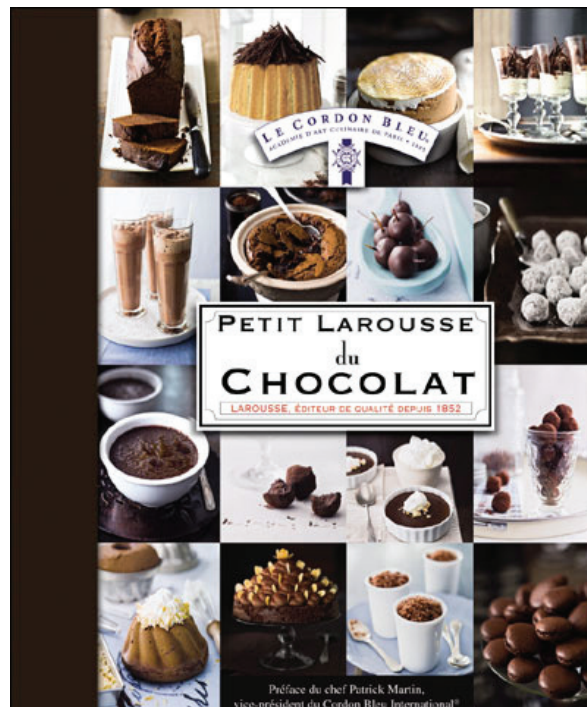
Un produit de La Boutique La Boutique product

LE PETIT LAROUSSE DU CHOCOLAT

Le Cordon Bleu et les Editions Larousse ont mis leurs savoirs et leurs expériences en commun pour créer un livre de recettes sur le chocolat. Basées sur des techniques classiques françaises, découvrez des recettes originales et simples à réaliser. Un très beau cadeau pour les adeptes du chocolat. Disponible en plusieurs langues.

CHOCOLATE BIBLE

Le Cordon Bleu and Larousse have combined their expertise and experience to create a chocolate cookbook. The book includes original and easy recipes which use classic French techniques. A great present for all those who love chocolate. Available in a number of languages.



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

RUNGIS : VISITE DU PLUS GRAND MARCHÉ D'EUROPE

Pour découvrir les fruits et légumes de saison et de nouveaux produits, les étudiants se sont rendus le mois dernier au marché de Rungis. Celui-ci, ouvert depuis les années 60, a remplacé les anciennes Halles de Paris. Un endroit unique et très enrichissant.

RUNGIS: VISIT TO THE LARGEST MARKET IN EUROPE

Last month the students visited Rungis market to learn all about seasonal fruit and vegetables and to discover new products. Opened in the 1960s, to replace the former Halles de Paris market, a visit to this unique market is an extremely enriching experience.



CONFÉRENCE D'HERVÉ MARZIOU

En association avec les Bibliothèques de Paris, Hervé Marziou, ancien étudiant du programme des Hautes Études du Goût, a donné, le 19 novembre une conférence sur la biérologie à la mairie du XVème, ouverte également aux étudiants Le Cordon Bleu.

HERVÉ MARZIOU CONFERENCE

In association with the Bibliothèques de Paris, on November 19, Hervé Marziou, Hautes Études du Goût Program alumnus, gave a conference open to Le Cordon Bleu students, on beerology at the 15th arrondissement's town hall.



Ancien étudiant
AlumniMichael Greenwold
AngleterreMichael Greenwold
England

En 2008, Michael Greenwold s'inscrit au Grand Diplôme Le Cordon Bleu. Il ouvre, en 2012, le restaurant Roseval à Paris honoré du « Prix Fooding de la Meilleure table 2013 ». Michael ouvre un second restaurant à Paris en 2013, *The Sunken Chip*, où il propose des fish & chips préparés à partir de produits frais. *The Sunken Chip* est lui aussi récompensé par le Guide Fooding avec le « Prix du Meilleur lèche doigts 2014 ».

In 2008, Michael Greenwold registered for Le Cordon Bleu Grand Diploma. He opened the Roseval restaurant in Paris in 2012 which was awarded the "Prix Fooding de la Meilleure table" in 2013. Michael opened a second restaurant in Paris in 2013, The Sunken Chip, selling Fish & Chips, prepared with fresh ingredients. The Sunken Chip was also awarded the "Prix du Meilleur lèche doigts" 2014 (Best Finger Food) by Fooding.

Ingrédient de saison
Seasonal ingredient

LE FOIE GRAS

Le foie gras fait partie des fleurons du patrimoine culinaire français et apparaît traditionnellement sur nos tables pour les fêtes de fin d'année, froid ou chaud. L'appellation « foie gras » désigne les foies d'oies ou de canards engraisés selon une pratique bien spécifique, le gavage. Attention à la couleur du foie gras qui caractérise sa qualité : il doit être d'un blanc crème tirant sur le rosé pour l'oie et sur le jaune pour le canard.

LE FOIE GRAS

Foie gras is one of the jewels in the crown of French culinary heritage and is traditionally served, hot or cold, during end of year festivities. The name "foie gras" refers to geese or ducks whose liver has been fattened using a very specific process known as force-feeding. It is important to note that the color of the foie gras reflects its quality: It should be a creamy white, almost pink color for goose, and creamy white, almost yellow for duck.





DÔME COCO ET MANGUE
Coconut and mango dome



English



French

La photo du mois
Photo of the month

Décembre - December 2014

Astuce du Chef
Chef's tip



LE FOIE GRAS

Pour déguster le foie gras, le trancher avec la lame très fine d'un couteau, préalablement trempée dans de l'eau chaude et essuyée, afin de préserver la texture du foie gras. Ne pas couper le foie gras trop longtemps à l'avance, il s'oxydera et perdra de sa saveur.

Slice with a thin bladed knife that has been dipped in hot water and wiped in order to maintain the texture of the foie gras. Do not cut the foie gras too early or it will oxidise and lose its flavour



Blogger du mois / Blogger of the month

LA SUPER SUPÉRETTE

L'idée des deux bloggeuses de ce site est aussi simple que brillante : réinterpréter les gâteaux de grandes marques avec les produits sains et sans conservateurs de nos placards. Un vrai bonheur que de tester nos propres barres chocolatées.

These two bloggers had an idea which was both simple and brilliant: Recreating top brand cakes using healthy, preservative-free ingredients straight from our kitchen cupboards. A pure delight for testing our own chocolate bars.

.....
Blog: www.lasupersuperette.com



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

Chef Vaca



« Pour être un bon Chef, il est nécessaire d'avoir une passion aveugle pour la cuisine. »

“To be a good Chef you need to be wholly passionate about cuisine.”

1. D'où vous est venue votre passion pour la cuisine et votre volonté d'en faire votre métier ?

Ma passion pour la cuisine s'est éveillée très jeune. J'ai eu la chance de grandir dans une famille où la cuisine tenait une place importante, avec une grand-mère qui était Chef de cuisine à Lisbonne. J'ai ainsi pu développer mon goût très tôt, en découvrant des produits locaux de qualité.

2. Vous avez beaucoup voyagé au cours de votre carrière, au Royaume-Uni, au Maroc, en Australie, en Nouvelle-Zélande... Qu'est-ce que cela vous a apporté ?

Ces différents voyages m'ont permis de développer une richesse culinaire en découvrant de nouvelles cuisines, de nouveaux produits et de nouvelles saveurs. En Australie, la cuisine cosmopolite m'a interpellé. Les Australiens sont ouverts aux techniques et aux délices culinaires de leurs pays voisins. Ainsi, la gastronomie australienne est particulièrement influencée par les saveurs asiatiques.

Dans le milieu culinaire, il est important de toujours se remettre en question et d'évoluer, et la cuisine fusion en est un bon exemple.

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

Pour être un bon Chef, il est nécessaire d'avoir une passion aveugle pour la cuisine. Il faut également être curieux et aimer partager et donner.

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

J'aime tout, tant que c'est bien fait ! Après, je n'ai pas de préférence que ce soit en termes d'ingrédients ou de cuisines.

5. Et en matière de desserts ?

Je suis un amoureux du tiramisu et de la crème brûlée. De manière générale, j'aime les desserts d'autrefois, simples et authentiques.

1. Where did your passion for cuisine come from?

I was passionate about cuisine from a very early age. My grandmother was a cuisine Chef in Lisbon and I was really lucky that cuisine played an important role in my family. This enabled me to develop an appreciation of taste from a very early age by trying quality local products.

2. You have traveled extensively during your career: To the United Kingdom, Morocco, Australia and New Zealand. Can you tell us how beneficial this was to you?

Traveling gave me the opportunity to discover new types of cuisine, products and flavors, which was very enriching in culinary terms. The cosmopolitan style of cuisine in Australia really made me think. Australians are very open to discovering culinary techniques and delicacies from their neighboring countries.

This is why Australian cuisine is very strongly influenced by Asian flavors. In the world of cuisine, it is important to frequently take stock of where you are in your career and to evolve, and fusion cuisine is a perfect example of this.

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

To be a good Chef you need to be wholly passionate about cuisine. You must also be curious and love sharing and giving.

4. What is your favorite dish?

I like everything, as long as it has been well made! I don't really have a preference in terms of ingredients used or style of cuisine.

5. What about desserts?

I love tiramisu and crème brûlée. As a rule, traditional desserts which are simple and natural are my favorites.

