



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 • JANVIER 2015

LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • JANUARY 2015 EDITION

À la une / In the news



Le Cordon Bleu au Sirha

Du 24 au 28 janvier. Le Sirha, est l'un d'un rendez-vous les plus importants de la gastronomie qui réunit aussi bien les Chefs et anciens étudiants Le Cordon Bleu que les professionnels, journalistes, fournisseurs, etc. Des démonstrations sur la maîtrise de l'art du sucre seront organisées sur le stand Le Cordon Bleu. Stand 6G97

Le Cordon Bleu at Sirha

January 24-28. Sirha is one of the most important events on the gastronomic calendar bringing together Le Cordon Bleu Chefs and alumni as well as professionals, journalists and suppliers, etc. Demonstrations of mastering the art of sugar work will be organized at Le Cordon Bleu stand. Stand 6G97

Gaston Acurio au Cordon Bleu Paris

Au mois de novembre, Gastón Acurio, célèbre Chef de cuisine et auteur péruvien, est revenu au Cordon Bleu plus de 20 ans après avoir reçu le Diplôme de Cuisine à l'école Le Cordon Bleu Paris. Chef Acurio a réalisé des ceviches, spécialités latino-américaines à base de poisson à chair blanche et ferme.

Gaston Acurio at Le Cordon Bleu Paris

Renowned Peruvian cuisine Chef and author Gastón Acurio, returned to Le Cordon Bleu in November, more than 20 years after graduating with a Le Cordon Bleu Paris Cuisine Diploma. Chef Acurio made "ceviche", a Latin American specialty based on white firm-fleshed fish.



Le vin du mois / Wine of the month

By Franck Ramage

RESPONSABLE DÉPARTEMENT VINS
WINE DEPARTMENT MANAGER

Champagne Cristal Roederer

Cette très célèbre cuvée fut réalisée dès 1876 pour satisfaire le goût exigeant du Tsar Alexandre II. Elaborée sur un assemblage de 40% de Chardonnay et 60% de Pinot Noir, issus des meilleures récoltes sur les plus beaux terroirs, elle demeure le symbole de pureté et d'élégance de la maison Roederer. Les arômes évoquent la subtilité avec des touches de fleurs blanches, de noisettes toastées et d'agrumes confits. La bouche se dévoile voluptueuse, concentrée et raffinée. Un très grand vin pour célébrer un moment rare.

This very famous cuvée was produced in 1876 to satisfy the exacting taste of Tsar Alexander II. Made from a blend of 40% Chardonnay and 60% Pinot Noir from the best vintages and the finest terroirs, it remains the Roederer winery's symbol of purity and elegance. The aromas are subtle with hints of white flowers, toasted hazelnuts and candied citrus. The mouth reveals itself to be voluptuous, concentrated and refined. An outstanding wine, for a very special celebration.



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

- JANVIER 2015 -

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			

6 : Rentrée / School starts

9: Visite de marché de Paris RM / Paris Market visit RM

15 : Chef Invité / Guest Chef

27 : Visite marché de Rungis Supérieur / Superior Rungis market visit

29 : Chef Invité / Guest Chef



3 bons plans du mois
things you should do this month



UN PETIT COIN DE MONTAGNE À PARIS

Retrouvez tout l'esprit de la montagne du côté de la place Vendôme. Entre sapins, flocons et chalets suisses, un dîner transalpin vous sera proposé.

A MOUNTAIN RETREAT IN PARIS

Discover an Alpine retreat at place Vendôme. Have a transalpine dinner, surrounded by Christmas trees, snowflakes and Swiss chalets.

Park Hyatt Paris-Vendôme - 3-5, rue de la Paix 75002 Paris



MUSÉE RODIN

Pourquoi ne pas redécouvrir, en hiver, le charme du musée Rodin, son Penseur et sa Porte des Enfers, ses créations en marbre et la beauté du jardin ?

MUSÉE RODIN

Why not rediscover the charms of the "musée Rodin" this winter with The Thinker, The Gates of Hell, the marble sculptures and beautiful garden?

Musée Rodin - 79, rue de Varenne, 75007 Paris

3 Le Grand Palais des Glaces

LA GRANDE PATINOIRE DE PARIS

Il ne vous reste plus que quelques jours pour vous rendre au Grand Palais des Glaces qui, à l'occasion des fêtes de fin d'année, a déployé une gigantesque patinoire.

PARIS'S GIANT ICE-RINK

You only have a few days left to visit the "Grand Palais des Glaces" which, during the festive season, houses a gigantic ice-rink.

Grand Palais - Avenue Winston Churchill 75008 Paris

..... Évènements du mois
Monthly events



L'HISTOIRE D'UN SUCCÈS

L'histoire se déroule au restaurant Farago, où évolue une équipe composée de 3 anciens étudiants de l'école Le Cordon Bleu Paris : Pierre Dutaret, Inigo Ruiz Rituerto et Chia Hung.

Situé dans le X^{ème} arrondissement de Paris, dans la cour des Petites Écuries, Farago repose sur un concept innovant de tapas servies dans une ambiance mêlant modernité et convivialité.

A SUCCESS STORY

The story unfolds at Farago, a restaurant whose team includes three Le Cordon Bleu Paris alumni: Pierre Dutaret, Inigo Ruiz Rituerto and Chia Hung.

Located in the "cour des Petites Écuries" in Paris's 10th arrondissement, Farago, with its modern and friendly atmosphere, is based on an innovative tapas concept.

À LA DÉCOUVERTE D'UN MARCHÉ PARISIEN

Rien de tel pour découvrir des produits de saison que de se rendre sur un marché. Les étudiants du programme de Management en Restauration auront l'occasion de découvrir un marché parisien le 9 janvier.

A PARIS MARKET DISCOVERY

What better way to learn all about seasonal products than to visit a market? The Restaurant Management Program students will be doing just that on January 09.



UNE NOUVELLE RENTRÉE AU CORDON BLEU

Nous souhaitons la bienvenue à tous les nouveaux étudiants. Une dégustation de fromages et de vins sera proposée au début de la session.

LE CORDON BLEU WELCOMES A NEW INTAKE OF STUDENTS

We would like to give a warm welcome to our new students. A cheese and wine tasting will be organized at the beginning of the session.



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



1

LA TÊTE DANS LES OLIVES

Pourquoi ne pas privatizer, le temps d'une soirée, cette épicerie pour savourer un délicieux repas méditerranéen. De l'antipasti au dessert, en passant par la dégustation d'huile d'olive, le Chef nous émerveille par son savoir-faire dans ce lieu atypique. Réservation obligatoire.

Why not privatize this venue for an evening and sample delicious Mediterranean dishes. From antipasti to dessert, including an olive oil tasting, the Chef will astound you with his savoir-faire in this unusual setting. Reservation essential.

2, rue Sainte-Marthe 75010 Paris

2

LE SEPTIME

Le Septime est devenu en peu de temps un endroit très convoité et surtout étoilé. Chef Bertrand Grébaut nous propose, dans un cadre rustique et contemporain, un menu varié et inventif.

Le Septime has rapidly become a very coveted, not to mention Michelin-starred, destination. In a rustic and contemporary setting, Chef Bertrand Grébaut has compiled a varied and inventive menu.

80, rue de Charonne 75012 Paris



3

L'ALEXANDRA

Spécialiste du « fait maison », Alexandra change sa carte tous les mois en mettant à l'honneur les produits frais et de saison à des prix très abordables.

The "home-made" specialist, Alexandra changes its menu every month and showcases fresh and seasonal products at very reasonable prices.

6, rue Pernety 75014 Paris



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

Partez à la découverte de la cuisine ibérique avec le Programme de Cuisine Espagnole. Dispensée au Cordon Bleu Madrid et traduite en anglais, cette formation de 9 mois s'articule autour des techniques classiques, recettes et ingrédients de la cuisine espagnole et explore l'évolution de la gastronomie ibérique depuis ses origines jusqu'à l'actuelle cuisine avant-gardiste. Plus d'informations sur : lcbmadrid.com

Learn all about Iberian cuisine with the Spanish Cuisine Program. Taught at Le Cordon Bleu Madrid and translated into English, this 9 month training program revolves around classic Spanish techniques, recipes and ingredients and examines the evolution of Iberian gastronomy from its origins to today's avant-garde cuisine. For further details on: lcbmadrid.com



Un produit de La Boutique La Boutique product

LE MUG ISOTHERME

L'hiver est bien là, on rêverait d'une bonne boisson chaude pour bien commencer la journée. Dans ce mug isotherme, vous conservez la chaleur de votre boisson tout au long de la matinée. Un produit phare de notre boutique Le Cordon Bleu. Pour préparer un savoureux chocolat chaud, voir notre astuce du mois.

DOUBLE WALLED MUG

Now that winter has well and truly arrived, what better way to start the day than with a hot drink? Our double walled mug will ensure that your drink remains hot all morning. One of Le Cordon Bleu boutique's star products. To make delicious hot chocolate, check out this month's tip.



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



CHEF INVITÉ

Le 4 décembre. Chef Rathgeber, du restaurant L'Assiette, et Nadja L. Leury, sommelière du thé dans le même établissement, nous ont fait l'honneur d'être présents au Cordon Bleu Paris pour une démonstration de cuisine et une dégustation de thé en accord avec les mets proposés. Une grande réussite!

GUEST CHEF

On December 4. Le Cordon Bleu Paris was delighted to welcome Chef Rathgeber and tea sommelier Nadja L. Leury from L'Assiette restaurant for a cuisine demonstration and tea pairing. Teas were selected to accompany each dish and a tasting followed. A great success!

LES CHEFS DU CORDON BLEU AU MARCHÉ DE NOËL

Chef Xavier Cotte et nos étudiants étaient présents le mois dernier lors de l'inauguration du marché de Noël du 15^{ème} arrondissement, pour nous faire déguster des petits-fours de Noël.

A CORDON BLEU CHEFS AT THE CHRISTMAS MARKET

Last month, Chef Xavier Cotte and students took part in the 15th arrondissement's Christmas market inauguration, treating everybody to tasty Christmas petits fours.



Ancien étudiant Alumni



Georgios Papavgoulis
Grèce

Georgios Papavgoulis
Greece

Georgios a obtenu le Diplôme de Pâtisserie en 2011. Après son stage au sein de l'établissement *Le Park Hyatt Paris-Vendôme*, il est embauché comme Chef pâtissier au *Ralph's*, le nouveau restaurant de Ralph Lauren à Paris. Souhaitant par la suite s'éloigner de l'hôtellerie-restauration, Georgios accepte de développer le concept des boutiques-pâtisseries de *Dalloyau* à l'étranger. Il supervise ainsi l'ouverture d'une boutique-pâtisserie à Bakou, en Azerbaïdjan, en tant que Chef exécutif.

Georgios was awarded a Pastry Diploma in 2011. He was immediately taken on as pastry Chef at Ralph's, Ralph Lauren's new Parisian restaurant. Georgios then decided it was time to expand his horizons in the hotel/restaurant industry and agreed to develop the Dalloyau boutique/pastry store concept abroad. In his role as Executive Chef, he supervised the opening of a boutique/pastry store in Bakou, Azerbaijan.

Produit du mois Product of the month

LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD

Véritable trésor culinaire par sa rareté et sa saveur intense, la truffe noire du Périgord ou « diamant noir », est un symbole de la haute gastronomie. C'est incontestablement la truffe la plus parfumée des 70 variétés existantes. Récoltée de décembre à janvier, elle peut être dégustée crue ou cuite, et accompagner des plats sous forme d'huile de truffe, de pâte de truffe ou de sauce à la truffe.

PERIGORD BLACK TRUFFLE

A culinary delicacy, thanks to both its rarity and its unbeatable intense flavor, the "black diamond" is a symbol of "haute gastronomie". It is undoubtedly the most flavorsome of the 70 truffle varieties. Gathered between December and January, they can be eaten raw or cooked and used as an accompaniment in the shape of truffle oil, paste or sauce.





CORNETS DE CRABE À LA CORIANDRE
Crab cones with cilantro



English



French

La photo du mois
Photo of the month
Janvier - January 2015

Astuce du Chef
Chef's tip



Pour préparer un délicieux chocolat chaud, le secret est de mélanger le lait et la crème, puis d'ajouter à ce mélange du chocolat noir haché, un grain de poivre et une pincée de cannelle. Le chocolat sera nettement meilleur si vous le conservez quelques heures au réfrigérateur. Réchauffez-le avant de le servir et agrémentez-le d'un marshmallow.

The secret to making delicious hot chocolate is combining the milk with the cream and adding chopped dark chocolate, a peppercorn and a pinch of cinnamon. The chocolate will be even better if refrigerated for a few hours. Re-heat before serving and top with a marshmallow.



Blogger du mois / Blogger of the month

LE BLOG 100 % VÉGÉTAL DE MARIE LAFÔRET

Marie Laforêt est auteur de livres culinaires mais aussi une bloggeuse de marque. À travers son blog haut en couleurs, elle nous livre ses recettes de saison, et nous transmet son goût du végétarisme. Découvrez ses recettes de cuisines aux Éditions La Plaque.

MARIE LAFÔRET 100 % VEGETABLE BLOG

Marie Laforêt is a cookbook author and a distinguished blogger. On her colorful blog, you will find her seasonal recipes and discover her love of veganism. Her cuisine recipes are available from "Editions La Plaque".

.....
Blog: www.100-vegetal.com



Chef à l'honneur / Chef of the month

Chef Olivier Mahut

1. Au cours de votre carrière, un Chef vous a-t-il déjà inspiré?

Je ne dirais pas un Chef mais plusieurs Chefs ! Chaque Chef m'a apporté quelque chose d'important, que ce soit une technique, un modèle de management ou bien une qualité humaine. Chacun de ces Chefs m'a aidé à devenir l'homme que je suis aujourd'hui.

2. Vous avez voyagé au cours de votre carrière, notamment aux États-Unis, qu'est-ce que cela vous a apporté ?

Je suis arrivé aux États-Unis à l'âge de 19 ans avec une certaine « liberté » d'esprit et d'action. Ce grand pays, très différent de la France d'un point de vue culturel, m'a permis de développer une véritable ouverture. Une ouverture sur moi-même, qui m'a permis de mieux me connaître et de dépasser certaines de mes limites, mais aussi une ouverture sur les autres, en apprenant à davantage les connaître et en respectant les différences de chacun.

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

Je lui conseillerais d'apprendre à être soi-même, de se découvrir et de se laisser libre d'agir. Je lui suggèrerais aussi de ne pas trop écouter les opinions des autres mais plutôt son instinct, qui le guidera plus justement.

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

Je les remercie car ils ont popularisé cet art. Ils ont permis aux téléspectateurs de reconnaître et de respecter ce métier et ceux qui le pratiquent. Il y a quelque temps, les métiers de bureau étaient vénérés alors que maintenant le travail manuel devient de plus en plus respecté, ce qui a contribué et incité les changements de carrière à l'âge adulte.

« Voyager m'a permis de développer une véritable ouverture »

“Travels taught me all about being open.”



1. Is there a Chef who inspired you during your career?

Many Chefs, not just one! Each Chef taught me something important, be it a technique, a management style or a personal quality. Each Chef helped me to become the person I am today.

2. You have traveled during your career, in particular to the United States. Can you tell us how beneficial this was to you?

When I went to the United States at the age of 19, I was fairly open-minded and had a certain amount of “freedom” in terms of what I could do. This vast country, which is so culturally different to France, taught me all about being open. Open to myself, by getting to know myself better and by stretching myself further than I thought possible, but also more open to others, by getting to know them better and by respecting individual differences.

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

I would suggest that they learn to be themselves, to gain self-knowledge and to act freely. I would also recommend not listening too much to other people's opinions but instead to trust your own instincts which are a much better guide.

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

I am very grateful to them for making this art form more popular. They have enabled television viewers to learn all about and respect this profession and those who work in it. In the past, office jobs were the most fiercely fought over whereas nowadays manual work is seen in a much better light. This has had the effect of encouraging people, who are already adults, to change career.

