



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 • FÉVRIER 2015

LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • FEBRUARY 2015 EDITION

À la une / In the news



Bon anniversaire Le Cordon Bleu

2015 est placée sous le signe des festivités pour l'ensemble du réseau international Le Cordon Bleu, puisque c'est l'année qui consacre les 120 ans d'existence de l'école. 120 ans de transmission du savoir-faire culinaire français et d'innovation continue dans le secteur de la gastronomie pour atteindre l'excellence. Depuis 1895, Le Cordon Bleu forme des étudiants venus des quatre coins du monde et leur ouvre les portes d'une carrière internationale.

Happy Birthday Le Cordon Bleu

2015 marks the 120th anniversary of our School and will be a year of celebration for Le Cordon Bleu International network. 120 years of teaching French culinary savoir-faire and of continuous innovation in the world of gastronomy to achieve excellence. Since 1895, Le Cordon Bleu has been training students from the four corners of the world, opening the door to an international career.

Les accords mets et vins

Savoir marier vins et mets est primordial pour les futurs professionnels de la restauration. En effet, 50% du chiffre d'affaires d'un restaurant est représenté par les boissons. C'est pourquoi Franck Ramage, Responsable du programme des Métiers du Vin et Management, initie chaque session les étudiants en Arts Culinaires aux accords mets et vins.

Food and wine pairing

It is essential for future restaurant industry professionals to know-how to pair food and wine. 50% of a restaurant's turnover does, in fact, come from drinks sales. This is why our Wine and Management Program Manager, Franck Ramage, gives every intake of Culinary Arts students a wine and food pairing initiation.



Le vin du mois / Wine of the month

By Franck Ramage

RESPONSABLE DÉPARTEMENT VINS
WINE DEPARTMENT MANAGER



Pouilly-Fumé « cuvée Silex » 2010 Domaine D. Dagueneau

Certaines vignes de ce domaine poussent sur un terroir d'argiles dures et de gros silex, ayant donné le nom à cette cuvée mythique à base de Sauvignon. Fils d'un vigneron exceptionnel, ayant monté les Pouilly-Fumés de cette propriété au rang des plus grands vins du monde, Louis-Benjamin Dagueneau signe ici un vin époustouffant à la pureté inouïe. D'une rare précision, tant aromatique que gustative, les tonalités d'agrumes confits se mêlent à des empreintes minérales appuyées de pierre à fusil. La bouche est cristalline, concentrée, d'une tension et d'une longueur en bouche époustouffante.



A number of this estate's vines are grown on terroir composed of hard clay and large pieces of flint (silex in French), which gives this legendary Sauvignon cuvée its name. The son of an exceptional wine-grower, who managed to position the estate's Pouilly-Fumés alongside the best wines in the world, Louis-Benjamin Dagueneau has, in this instance, produced an astonishing wine with incredible purity. The precision both in terms of aroma and taste is extremely rare with hints of candied citrus fruit combined with strong gunflint mineral notes. The mouth is crystal-clear and concentrated, with a tension and length that are quite simply astounding.

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

- FÉVRIER 2015 -

26	27	28	29	30	31	01	02 : Initiation vin SC / Wine initiation SC
02	03	04	05	06	07	08	05 : Initiation vin SP / Wine initiation SP
09	10	11	12	13	14	15	05 : Déjeuner pédagogique SC et SP / Pedagogical lunch SC and SP
16	17	18	19	20	21	22	10 : Déjeuner pédagogique BC et BP / Pedagogical lunch BC and BP
23	24	25	26	27	28	01	12 : Soirée étudiante / Student party
							19 : Déjeuner pédagogique IC et GD / Pedagogical lunch IC and GD
							26 : Déjeuner pédagogique IP / Pedagogical lunch IP

3 bons plans du mois things you should do this month

1 CARNAVAL DE LA NUIT DE L'ÉLECTRO AU 104

Le 14 février. Pour sa deuxième édition, le 104 ouvre ses portes au Carnaval électro pour une soirée toute en couleurs et en activités. Les vêtements à pois seront de rigueur.



2 ELECTRO NIGHT CARNIVAL AT THE 104

February 14. For the second time, the 104 will host the Electro Carnival which promises to be a colorful evening full of different activities. Polka dots are this year's dress code.

Le 104 - 5 rue Curial 75019 PARIS

RÉOUVERTURE DU MUSÉE PICASSO

Après plusieurs années de fermeture, le musée Picasso a rouvert ses portes en octobre dernier. Venez redécouvrir, par le biais d'œuvres inédites, l'un des plus grands artistes d'art moderne.



THE PICASSO MUSEUM HAS REOPENED

The Picasso museum reopened its doors last October, following a number of years of closure. Learn all about one of the greatest modern painters through previously unseen works of art.

Musée Picasso - 5 Rue de Thorigny, 75003 Paris



LAGRANDEROUEDEPARIS

Jusqu'au 15 février 2015. Comme chaque année, la grande roue se tient place de la Concorde pour offrir aux visiteurs une vue imprenable sur Paris et ses lumières.

PARIS'S FERRIS WHEEL

Until February 15 2015. Just like every other year, the Ferris wheel has taken pride of place in Place de la Concorde, giving visitors a fantastic view of Paris and its lights.

Place de la Concorde, 75008 Paris

Évènements du mois Monthly events

LA SAINT-VALENTIN S'INVITE AU CORDON BLEU

Afin de célébrer la fête des amoureux, Le Cordon Bleu propose des ateliers thématiques en cuisine et en pâtisserie. L'occasion idéale de s'immerger à deux dans les techniques culinaires françaises et de ramener chez soi de belles préparations à déguster le soir même de la Saint-Valentin.



ST. VALENTINE'S DAY AT LE CORDON BLEU

To celebrate Valentine's Day, Le Cordon Bleu has a number of themed cuisine and pastry workshops available. This is the perfect opportunity for you and your loved one to learn French culinary techniques and to take home your delicious creations to enjoy on Valentine's Day evening.

1^{ER} SALON DE LA GASTRONOMIE DES OUTRE-MER

Du 7 au 9 février 2015. Venez découvrir les produits phares des départements d'Outre-mer lors d'un salon soutenu par Babette de Rozières, célèbre Chef de cuisine française et animatrice d'émissions de cuisine. Conférences et démonstrations culinaires seront organisées.

1ST FRENCH OVERSEAS TERRITORIES GASTRONOMY EXHIBITION

February 7 - 9 2015. Come and discover the star ingredients of French overseas territories during an exhibition backed by famous French cuisine Chef and television cookery show star Babette de Rozières. There will be numerous culinary conferences and demonstrations.

Porte de la Villette - 75010 Paris



LES CHEFS INVITÉS AU CORDON BLEU

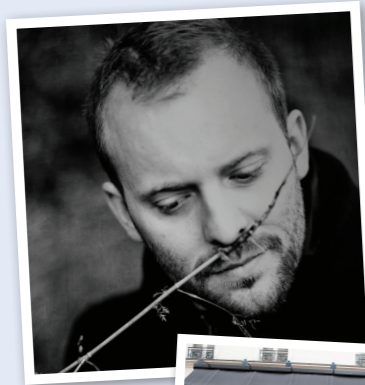
Découvrez tous les mois, les techniques et le savoir-faire des Chefs invités au Cordon Bleu. Après une démonstration, les étudiants pourront échanger et déguster autour des plats réalisés.



GUEST CHEFS AT LE CORDON BLEU

Learn techniques and know-how as you take part in our monthly Guest Chef demonstration at Le Cordon Bleu. Following the demonstration, students can ask questions whilst tasting the dishes.

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



1

LA CUISINE DE DAVID TOUTAIN

Dans un cadre sobre, épuré et élégant, vous vous régalez de mets créatifs, d'une modernité à couper le souffle. Le respect des techniques et des produits de qualités sont de rigueur et une jolie carte des vins est proposée. Une expérience culinaire unique.

The delicious and creative dishes, whose modernity will blow you away, are served in tranquil, uncluttered and elegant surroundings. There is utmost respect for techniques and products and an excellent wine menu. A unique culinary experience.

29 Rue Surcouf, 75007 Paris



2

LE RESTAURANT DES POÈTES

Non loin de l'effervescence des Halles, dans ce petit passage bordé de créateurs, se trouve Le Restaurant des Poètes. Un endroit très charmant et paisible pour déguster de délicieux mets à prix très abordables.

Le Restaurant des Poètes can be found in a small passageway, packed full of designers, not far from the hubbub of Les Halles. This charming and peaceful restaurant serves delicious dishes at reasonable prices.

Passage Molière 75003 Paris



3

BRUNCH DÛO

Près de la place de la République, au détour d'une petite rue piétonne se trouve l'endroit idéal pour déguster l'un des meilleurs brunchs « fait maison » du 11ème.

Just off a small pedestrian street near Place de la République, this is the perfect place to try one of the best "home-made" brunches in the 11th arrondissement.

24 rue du Marché-Popincourt, 75011 Paris



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

PROGRAMME DE MANAGEMENT EN RESTAURATION

Cette formation de 1 an prépare les futurs professionnels et entrepreneurs aux nouvelles tendances et technologies de la gastronomie et de la restauration. Composé de 6 mois de cours suivis par 6 mois de stage en entreprise, vous aurez toutes les compétences nécessaires au développement et à la réussite de votre établissement culinaire.

Prochaine session: 16 mars 2015

RESTAURANT MANAGEMENT PROGRAM

This one year program prepares future professionals and entrepreneurs for new trends and technological innovations in the restaurant industry and gastronomy. 6 months of lessons, followed by a 6 month internship in a culinary business, will give you all the skills necessary to make your culinary establishment a success. Next session: March 16 2015

Un produit de La Boutique
La Boutique product

LA MOUTARDE DE DIJON

La moutarde est un condiment souvent utilisé en cuisine, elle se marie très bien avec de la viande ou dans une vinaigrette. A l'ancienne, au pain d'épices ou au cassis, chacun trouvera de quoi se régaler. Le Cordon Bleu a sélectionné pour vous la moutarde de Dijon, qui ajoutera un goût puissant à vos préparations de viande.

DIJON MUSTARD

Mustard is a condiment which is frequently used in cuisine; it goes very well with meat and in vinaigrette. Whole-grain, with gingerbread spices or blackcurrant, there is sure to be something to please every palate. Le Cordon Bleu has carefully selected Dijon mustard that has a very strong flavor and is perfect accompaniment with meat.



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 SALON SIRHA

Le mois dernier, Le Cordon Bleu était présent au salon SIRHA à Lyon, l'occasion pour les Chefs et anciens étudiants d'échanger sur le savoir-faire culinaire. Le Cordon Bleu a mis à l'honneur, sur son stand, le travail du sucre de Chef Deguignet et de Chef Mercado.

SIRHA

Le Cordon Bleu was at SIRHA in Lyon last month where Chefs and alumni had the opportunity to discuss culinary savoir-faire. Chef Deguignet's and Chef Mercado's sugar work took pride of place on Le Cordon Bleu's stand.



GALETTE DES ROIS POUR TOUS !

C'est autour de galettes des rois que Le Cordon Bleu a souhaité la bienvenue aux nouveaux étudiants le 15 janvier dernier. Un accueil convivial réussi !

KINGS' CAKE FOR ONE AND ALL!

Le Cordon Bleu welcomed new students on January 15 2015, by inviting them to share a slice of Kings' cake. A warm and successful welcome!



Ancien étudiant
Alumni



Gabriela Kook

Meet Gabriela Kook

Après avoir obtenu le Diplôme de Cuisine en 2013, Gabriela effectue un stage au sein du restaurant parisien Apicius, 2 étoiles au guide Michelin. En parallèle, elle postule pour participer à MasterChef Corée et c'est en 2014 qu'elle est choisie pour faire partie des candidats de la Saison 3. Après trois mois intenses de compétition, Gabriela termine à la deuxième place, ce qui lui ouvre les portes de nombreuses opportunités professionnelles, notamment en Corée.

After successfully completing the Cuisine Diploma in 2013, Gabriela carried out an internship at the Parisian two Michelin-starred restaurant: Apicius. During her internship, she also applied to take part in MasterChef Korea and in 2014 was selected to be one of the candidates for the third series. Following three months of intense competition, Gabriela finished in second place opening up numerous career opportunities, especially in Korea.

Ingrédient de saison
Seasonal ingredient

LA LEVURE DE BOULANGER

La levure de boulanger, utilisée pour faire lever différents types de pâtes, est un champignon microscopique qui, en l'absence d'air, effectue une fermentation en produisant des enzymes. Elle se décline principalement sous la forme de levure fraîche pressée ou de levure sèche. Les boulangers professionnels préfèrent généralement utiliser la première. L'exacte mesure des agents levants est importante car le moindre changement peut avoir des conséquences néfastes sur les produits de boulangerie.

YEAST

Yeast is a microscopic mushroom that accomplishes fermentation without air by producing enzymes and is used as a leavening agent in a variety of types of dough. Yeast is available in two principal forms: fresh (compressed) and active dry. Compressed yeast is generally preferred by professional bakers. An exact measurement of leavening agents is important because small changes can produce major defects in baked products.



CŒURS CHOCOLAT
Chocolate hearts



English



French

La photo du mois
Photo of the month
Février - February 2015

Astuce du Chef
Chef's tip



RÉUSSIR SES CRÊPES

Pour une pâte à crêpes réussie, laissez-la reposer minimum deux heures au réfrigérateur. Vous pouvez préparer vos crêpes quelques heures à l'avance et les réchauffer rapidement dans une poêle chaude, légèrement graissée, au moment de servir. Le beurre clarifié, débarrassé de ses particules solides, brûle moins facilement que le beurre ordinaire et rancit moins vite lorsqu'il est conservé au réfrigérateur.

To make the perfect crêpe batter, leave it to rest for at least two hours in the refrigerator. Your crêpes can be prepared several hours in advance and reheated quickly in a lightly buttered or oiled pan. Clarified butter, which has had its milk solids removed, can be heated more easily without burning and refrigerated for longer without becoming rancid, than non-clarified butter.

Blogger du mois / Blogger of the month

LE BLOG NATURE PAR ELYZABETH EVELYN

Elyzabeth Evelyn est styliste freelance, photographe professionnelle et développeuse de recettes. Sur son blog, illustré de magnifiques photographies, Elyzabeth nous transmet ses connaissances culinaires et son goût pour les belles décorations de table. Elle nous confie aussi sa passion du voyage à travers de jolis textes illustrés.

ELIZABETH EVELYN'S NATURAL BLOG

Elizabeth Evelyn is a Freelance stylist, professional photographer and recipe developer. On her blog, which has stunning photographs, Elizabeth shares her culinary knowledge and taste for beautiful table decorations. She also shares her love of travel through delightful illustrated texts.

Blog: www.localmilkblog.com



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

Chef Olivier Boudot



" En voyageant, je me suis éloigné de mon confort et de mes habitudes, et ai ainsi acquis une grande facilité d'adaptation et d'échange."

"During my travels, I was taken out of my comfort zone and this enabled me to learn to adapt more easily to new situations and to be at ease with others."

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

À 15 ans, j'ai fait un CAP Pâtisserie, mais mon apprentissage nécessitait que je m'oriente également vers la boulangerie. Cela a été une révélation, je me suis tout de suite pris de passion pour ce métier. Après mon apprentissage, j'ai été sélectionné parmi les meilleurs apprentis de la région, ce qui m'a donné la possibilité de participer au concours Meilleur Apprenti de France.

2. Vous avez voyagé au cours de votre carrière, notamment en Corée, en Suisse, à Miami, etc. Qu'est-ce que cela vous a apporté ?

Ces voyages m'ont permis de développer une grande richesse culturelle. Je me suis éloigné de mon confort et de mes habitudes, et ai ainsi acquis une grande facilité d'adaptation et

d'échange. Cela m'a également permis d'en apprendre plus sur moi-même et de réussir à canaliser mon énergie.

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

Pour être un bon Chef, il faut bien sûr aimer son métier mais pas seulement. Il faut savoir être pédagogue, à l'écoute des autres et aimer le contact. Enfin, il est surtout indispensable de conserver son humilité !

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

J'apprécie particulièrement les plats authentiques et traditionnels tels qu'un bœuf bourguignon ou une blanquette de veau.

5. Et en matière de desserts ?

À choisir, j'opterais pour un dessert simple tel qu'une tarte Tatin ou une tarte aux pommes.

1. Where did your passion for pastry, and your desire to make a career out of it, come from?

I took my pastry "Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)" when I was 15 years old. However, during my apprenticeship I also had to focus on boulangerie. This proved to be a revelation, allowing me to discover my passion for this trade. Following my apprenticeship, I was chosen as one of the best apprentices in the region, which gave me the opportunity to take part in the "Meilleur Apprenti de France" competition.

2. You have traveled during your career; to Korea, Switzerland, and Miami... Can you tell us how beneficial this was to you?

Traveling was extremely culturally enriching. I was taken out of my comfort zone and this enabled me to learn to adapt more easily to new situations

and to be at ease with others. It also taught me a great deal about myself and how to successfully channel my energy.

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

To be a good Chef, you must love your job but that alone is not enough... You must be a good teacher, listener and have good people skills. It is also essential to keep your feet firmly on the ground!

4.What is your favorite dish?

I really enjoy authentic and traditional dishes such as beef stew in red wine, with bacon, onions and mushrooms, or veal stew.

5. What about desserts ?

If I had to choose, I would go for a simple dessert such as tart Tatin or another type of apple tart.

