



LA GAZETTE des étudiants

Sommaire
À LA UNE
NOTRE SÉLECTION DE VIN
L'INTERVIEW DU CHEF
ACTUALITÉS LE CORDON BLEU PARIS

Contents
IN THE NEWS
OUR WINE CHOICE
CHEF INTERVIEW
NEWS AT LE CORDON BLEU PARIS

Gratuit
NUMÉRO

10

BIMONTHLY § BIMENSUEL

MAGAZINE DES ÉTUDIANTS DE L'ÉCOLE LE CORDON BLEU PARIS • JUILLET / AOÛT 2015

LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • JULY / AUGUST 2015 EDITION

..... À la une / In the news



La remise des diplômes avec Stéphanie Lequellec et Frédéric Cassel

Le Cordon Bleu Paris a eu la joie d'accueillir deux grands Chefs pour la cérémonie de remise des diplômes de l'école Le Cordon Bleu Paris qui s'est déroulée le 10 juin dernier. Stéphanie Le Quellec, célèbre Chef du restaurant La Scène et auteur d'ouvrages culinaires de marque, nous a fait l'honneur d'être la marraine de la promotion des étudiants en cuisine. Les diplômés en pâtisserie ont eu, quant à eux, l'honneur d'être parrainé par Frédéric Cassel, grand Chef pâtissier et Président de l'équipe de France Championne du Monde de pâtisserie en 2013.

Graduation ceremony with Stéphanie Lequellec and Frédéric Cassel

Le Cordon Bleu Paris was delighted to welcome two renowned Chefs to Le Cordon Bleu Paris on June 10, 2015, for the graduation ceremony. Stéphanie Le Quellec, celebrated Chef of La Scène restaurant and distinguished culinary author, honored us with her presence as class patron for cuisine students. Our pastry graduates were honored to have Frédéric Cassel, prominent pastry Chef and President of the victorious 2013 World Pastry Cup French team, as their class patron.



Les ateliers estivaux au Cordon Bleu

Envie de découvertes culinaires ? Le Cordon Bleu Paris vous propose des ateliers frais et gourmands tout l'été. Au programme: Tartes aux fruits de saison, Cordon Vert, cuisine végétarienne pour apprendre à cuisiner autour des légumes de saison, ou bien l'atelier Saveurs de Provence pour un voyage culinaire dans le Sud de la France. Inscriptions auprès de Karine Carroy: kcarroy@cordobleu.edu

Summer workshops at Le Cordon Bleu

Are you keen to learn more about the culinary world? Le Cordon Bleu Paris has a whole variety of fresh and gourmet workshops throughout the summer. On the program are: Seasonal Fruit Tarts, Cordon Vert vegetarian cuisine – ideal for learning how to cook with seasonal vegetables – and A taste of Provence – which will whisk you away on a culinary discovery of the cuisine of the South of France. Please sign up with Karine Carroy: kcarroy@cordobleu.edu



Notre sélection de vin / Our wine choice

By Franck Ramage, Responsable département Vins / Wine department manager



Côte-Rôtie 2011 Domaine Jamet

Cette propriété légendaire travaille la Syrah sur un terroir de granit et schistes et laisse s'exprimer, par un travail délicat privilégiant l'infusion des baies, tantôt la force, tantôt la délicatesse et la subtilité. Le nez est littéralement envoûtant sur des tonalités de cuir, mûre sauvage, jus de viande et poivre blanc sous une enveloppe noble, doucement fumée et végétale, aux subtiles notes de ronce, violette, menthol et camphre. La bouche offre une texture soyeuse, voluptueuse aux tanins racés et fins sur une fraîcheur palpable, toujours désaltérante. Ce vin possède une concentration exceptionnelle alliant profondeur et intensité minérale. Finale étourdissante sur le graphite, une touche sanguine et poivrée. Sans égal à travers la planète, c'est l'ultime expérience rhodanienne.

This legendary estate fashions syrah wines on granite and schist soils and uses a delicate winemaking style favoring an infusion of grapes for a result which is powerful yet subtle and delicate. The nose is literally spellbinding with hints of leather, wild blackberry, roast meat jus, and white pepper with a noble, slightly smoky and vegetal ensemble of briar, violet, menthol and camphor. The palate has a silky, voluptuous texture with fine thoroughbred tannins alongside palpable, permanent freshness. This wine is exceptionally concentrated, combining depth and mineral intensity. The finish is sensational with graphite, a sanguine character and some pepper. Unparalleled anywhere in the world this is the Rhone experience at its best.

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

- JUILLET 2015 -

	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		

20 : SP Déjeuner pédagogique/ SP Pedagogical lunch

23 : Soirée étudiante/ Student party

24 : Cérémonie remise des diplômes IBC IBP/
Graduation ceremony IBC IBP

28 : IC IP Déjeuner pédagogique/ IC IP Pedagogical lunch

- AOÛT 2015 -

				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						

04 : SC Déjeuner pédagogique/ SC Pedagogical lunch

06 : SP Déjeuner pédagogique/ SP Pedagogical lunch



À ne pas manquer / Not to be missed



FESTIVAL DU CINÉMA EN PLEIN AIR DE LA VILLETTE

Pendant les soirées d'été, rien de mieux que de s'installer dans l'herbe ou sur un transat pour regarder un bon film. Du 26 juillet au 26 août, le terrain de la Villette se transforme en un immense lieu de projection. Au programme: Coppola, Scorsese et bien d'autres. Entrée gratuite.

LA VILLETTE OPEN-AIR MOVIE FESTIVAL

What could be better during a warm summer evening than sitting on the grass or on a deckchair, watching a good movie? From July 26 to August 26, the grounds of la Villette will be transformed into a huge movie theater. On the program: Coppola, Scorsese and many more. Free entry.

Parc de la Villette, 75019 Paris



LA PLAGE S'INVITE À PARIS

Chaque été, les quais parisiens se transforment en station balnéaire. Pédalos sur le canal Saint-Martin, transats et sable sur les quais de Seine, Molkky sur le Canal de l'Ourcq, terrain de volley à l'hôtel de ville et pour couronner le tout, musique et soleil à volonté.

THE BEACH IN PARIS

Every summer, Paris's embankments are transformed into seaside resorts. Pedal boats on the Saint-Martin canal, deckchairs and sand along the banks of the Seine, Molkky (outdoor skittles game) on the Ourcq canal, volleyball pitch at the Town Hall and, to top it all off, unlimited music and sunshine.



LE GLAZART

Venez profiter tout l'été d'un lieu culturel éphémère tout près de la porte de la Villette. Le Glazart vous accueille les pieds dans le sable dans une ambiance chaleureuse et musicale. Quelques Food trucks gourmands seront présents pour rassasier les petites faims.

GLAZART

This cultural and ephemeral setting awaits you all summer long. Glazart, with its sandy beach and great music, is warm and welcoming. There will also be a few gourmet Food Trucks for those who fancy a bite to eat.

7-15 Avenue de la Porte de la Villette, 75019 Paris

Les Événements du moment Current events



CHEF DAVID TOUTAIN

Chef Toutain, du restaurant David Toutain 1 étoile au Guide Michelin, nous a fait l'honneur d'être présent au Cordon Bleu pour une démonstration de cuisine le 9 juillet 2015. Après la dégustation, les étudiants ont pu échanger avec le Chef autour des plats réalisés.

CHEF DAVID TOUTAIN

Chef Toutain, from 1 Michelin-starred David Toutain restaurant, honored us with his presence at Le Cordon Bleu on July 9, 2015, for a cuisine demonstration. Following the tasting, students were able to ask the Chef questions about the dishes he made.

L'ATELIER GLACE AVEC NICOLAS JORDAN

Le mois dernier, les étudiants de l'École Le Cordon Bleu ont eu la chance de participer à un atelier spécial glacerie animé par Chef Nicolas Jordan, l'un des Meilleurs Ouvriers de France glacier 2015. Un cours de technologie glacière était proposé ainsi qu'une pratique des desserts glacés.



ICE CREAM MAKING WORKSHOP WITH NICOLAS JORDAN

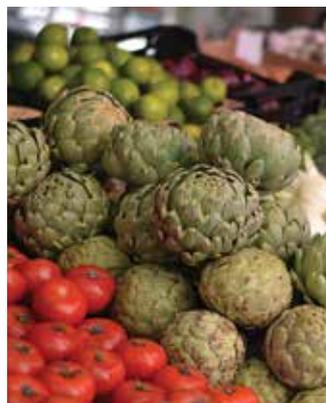
Last month, Le Cordon Bleu students had the opportunity to take part in a special ice cream making workshop with Chef Nicolas Jordan, One of the Best Craftsmen in France, Ice and Ice Cream (Un des Meilleurs Ouvriers de France - MOF) 2015. The workshop included an ice cream making technology lesson and an iced desserts practical.

MARCHÉ DE PARIS

Les étudiants du programme de Management de la restauration auront la chance de découvrir un marché parisien avec un Chef du Cordon Bleu en août prochain. La visite du marché sera suivie par une démonstration de cuisine.

PARIS MARKET TOUR

Restaurant Management Program students will have the opportunity to visit a Parisian market with a Le Cordon Bleu Chef this August. The market tour will be followed by a cuisine demonstration.



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



1

ROSA BONHEUR

Rosa Bonheur est un bar à tapas sur les hauteurs des Buttes Chaumont. C'est aussi l'une des guinguettes les plus animées de Paris, avec une vue imprenable sur la capitale et une musique festive à faire danser jusqu'au bout de la nuit. Bref, un endroit idéal pour passer une belle soirée d'été.

Rosa Bonheur is a tapas bar in the heights of the Buttes Chaumont. It is also one of the most lively open-air dance halls in Paris, with breathtaking views over the capital and festive music which will make you want to dance late into the night. In short, the ideal place to spend a great summer evening.

Parc des Buttes Chaumont - 2, allée de la Cascade - 75019 Paris

LA SARDINE

Sur la petite place Sainte Marthe, tout près de Belleville, se trouve l'un des endroits les plus calmes de la ville, pour siroter des verres au soleil et grignoter des tapas.

Located on the tiny Sainte Marthe, square, near Belleville, is one of the most tranquil settings in the city to enjoy a drink in the sun and a few tapas.

32, rue Sainte Marthe 75010 Paris



2

COMME À LISBONNE

Un petit air portugais souffle du côté de l'Hôtel de Ville. Un repère pour le goûter et déguster les pasteis de nata chaudes avec une pincée de cannelle. Ou bien les délicieuses sardines à l'huile pour l'apéro venues directement du Portugal. Un pur délice!!

Discover a taste of Portugal, alongside the Town Hall. This a great place for an afternoon snack and to try hot pasteis de nata with a pinch of cinnamon. Or, for an aperitif, why not try the delicious sardines in oil, straight from Portugal. A sheer delight.

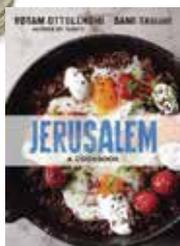
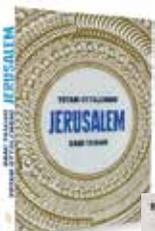
37, rue du Roi de Sicile 75004 Paris



3

Nous avons lu pour vous / We've read for you

Jérusalem/ Jerusalem a cook book



Yotam et Tamini ont grandi respectivement dans le quartier juif et arabe de Jérusalem. De l'amour de cette ville et de leur amitié est né un magnifique ouvrage historique et culinaire. Dans un contexte politique délicat, les deux auteurs nous font découvrir leur ville et leurs traditions culinaires par le biais d'anecdotes et de somptueuses photographies. Disponible en librairie.

Jérusalem, Yotam Ottolenghi, Sami Tamini Hachette pratique

Yotam and Sami both grew up in Jerusalem, one on the Jewish side, the other on the Arab side. From their love of the city and their friendship, a magnificent historical and culinary work was born. In a difficult political context, the two authors take us on a journey of discovery of the city and their culinary traditions through anecdotes and spectacular photos. Available in bookshops.

Jerusalem a cook book, Yotam Ottolenghi, Sami Tamini, Ten Speed Press



Un produit de La Boutique La Boutique product

CONFITURE 4 FRUITS ROUGES

Cuite au chaudron dans le respect de la tradition, cette confiture composée de groseilles, framboises, cerises et fraises, délivre tous les arômes des fruits et les sublime par sa texture onctueuse. Elle peut être utilisée lors de la préparation des gâteaux roulés.

4 RED FRUIT PRESERVE

This preserve made from redcurrants, raspberries, cherries and strawberries is cooked in a preserve pan using traditional methods, to hold in all the flavour of the fruit and enhance it with a rich texture. It is perfect for Swiss rolls.



Retrouvez nos produits à la boutique de l'école ou sur:
Find our products at school or at:

cordonbleu-boutique.com

Retour en arrière Looking back at recent news



REMISE DES DIPLÔMES DU PROGRAMME DES MÉTIERS DU VINS ET MANAGEMENT

Le Cordon Bleu Paris a eu l'honneur de fêter la remise des diplômes le 3 juin dernier, sous l'égide du célèbre sommelier et Président de l'Association des Sommeliers de Paris Jean-Luc Jamrozik, parrain de cette promotion. Franck Ramage, responsable du département vins a souhaité une grande réussite à tous les étudiants.

WINE AND MANAGEMENT GRADUATION CEREMONY

Le Cordon Bleu Paris was delighted to celebrate the graduation ceremony on June 3, 2015 with famous sommelier, and Association des Sommeliers de Paris President, Jean-Luc Jamrozik, who honored us with his presence as class patron. Wine Department Manager, Franck Ramage, wished the students every success in the future.



LA PORTE OUVERTE NOCTURNE

Le 25 juin dernier a eu lieu, à l'école Le Cordon Bleu Paris, la porte ouverte nocturne. Une occasion de visiter l'école, d'assister à une démonstration de cuisine et de pâtisserie et d'échanger avec les Chefs. Ben Preston était aussi présent pour présenter le programme des métiers du vins et management, et proposer un accord mets et vins.

OPEN HOUSE EVENING

On June 25, 2015, Le Cordon Bleu Paris held a nocturnal open house. This provided the perfect opportunity to visit the School, take part in a cuisine and pastry demonstration and to talk to Chefs. Also was present, Ben Preston, who presented the Wine and Management program and suggested Food and Wine pairings.



Anciens étudiants Alumni



Alexandro Youri Hamacher

L'aventure culinaire d'Alexandro débute en 2003 lorsqu'il entreprend de quitter le Mexique pour s'inscrire au Cordon Bleu Paris et suivre le programme du Grand Diplôme. Sa carrière prend pied dans son pays d'origine, le Mexique, où il s'établit pendant deux ans avant de partir en Chine.

Lors des Jeux Olympiques de Pékin, en 2008, il est nommé Chef de Cuisine pour le Comité Olympique international. Alexandro est actuellement Chef Exécutif au Marriot City Centre Hotel, à Shanghai.

Alexandro's culinary journey began in 2003 when he decided to leave Mexico and register for Le Cordon Bleu Paris Grand Diplôme. His career really took off in his home country, Mexico, where he remained for 2 years before moving to China.

In 2008, he was appointed cuisine Chef of the International Olympic Committee for the Peking Olympic Games. Alexandro is currently Executive Chef at the Marriot City Centre Hotel in Shanghai.

Ingrédient de saison Seasonal ingredient

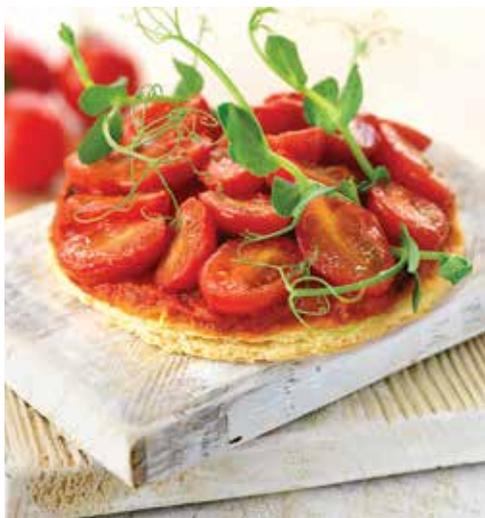
La Framboise / The raspberry

La framboise est un petit fruit d'environ 2 cm, de couleur rouge-rosée ou jaune et provient du framboisier. Elle est sucrée, très parfumée et légèrement acidulée. On la trouve sur les marchés français dès le mois d'avril, alors cultivée en serre, mais la framboise cultivée en pleine terre n'apparaît qu'à la mi-juin jusqu'en octobre. Les Chefs aiment l'utiliser dans leurs recettes, principalement dans des tartes, entremets, glaces, sorbets ou charlottes.

Raspberries are small fruits, roughly 2 cm in size, pink-red or yellow in color and grow on raspberry bushes. They are sweet, very fragrant and slightly acidic. Those grown in greenhouses can be found on French markets from April, whereas those grown in the open are only available from mid June to October. Chefs enjoy using them in their recipes, especially in tarts, entremets, ice creams, sorbets and charlottes



La photo des mois de Juillet et Août July and August photos



JUILLET
July



AOÛT
August

Astuce du Chef Chef's tip

LA SAISON DES SALADES EN TOUS GENRES !

L'été est là, rien de mieux pour les salades qu'une bonne vinaigrette. Pas toujours facile de trouver la bonne association huile et vinaigre. Les Chefs Le Cordon Bleu nous dévoilent leurs secrets : le vinaigre balsamique se marie parfaitement avec l'huile d'olive vierge extra, les huiles de noix et noisettes sont parfaites avec le vinaigre de framboise, tandis que l'huile pimentée ou aux herbes s'accorde avec un vinaigre de vin.



THIS IS THE SEASON FOR A MYRIAD OF SALADS!

Summer is here and what could be better than tasty vinaigrette to go with your salad. It is not always easy, however, to find the best combination of oil and vinegar. Le Cordon Bleu Chefs reveal their secrets: Balsamic vinegar goes perfectly with extra virgin olive oil, hazelnut and walnut oils with raspberry vinegar whereas chili or herb oil is the perfect match for wine vinegar.



Notre choix de blogueur / Our blogger of the moment

EAT ME BABY

Envie d'un blog frais et gourmand ? Albane Hemon, photographe et passionnée de cuisine et de pâtisserie, nous livre ses recettes et ses secrets culinaires par le biais de petites astuces et de très jolies photographies. Depuis peu, Albane propose aussi des vidéos pour illustrer ses recettes. Une manière ludique pour réussir ses préparations à tous les coups.

Looking for a fresh and tasty blog? Albane Hemon, photographer and cuisine and pastry enthusiast, shares her recipes and culinary secrets through tips and beautiful photos. Albane has also recently started making videos to illustrate her recipes. A fun way to make successful recipes every time.

.....
www.eatmebaby.fr



..... Sommelier à l'honneur / Sommelier profile

Franck Ramage

1. Pour quelles régions viticoles nourrissez-vous un intérêt particulier et pourquoi ?

Il est vrai que la Bourgogne suscite en moi un intérêt particulier ne serait-ce que par sa structure géologique si variée.

2. Avez-vous eu un ou plusieurs mentor(s) dans votre carrière ? Qu'avez-vous appris d'important à leur contact pour l'exercice de votre métier de sommelier ?

Un mentor est toujours un immense révélateur pour une passion dans une carrière, j'en ai eu 3 : Jacques Méhaut (Chef-Sommelier chez Drouant) avec sa connaissance des terroirs bourguignons (tiens... tiens...), un homme unique, Hubert Notais (Chef-Sommelier de renommée internationale), qui m'a appris l'exigence du travail de précision, l'amour de la cuisine et des associations mets et vins, et Jean-Claude Maitre (Chef-Sommelier chez Lucas Carton, Maxim's et l'Hôtel de Crillon), qui m'a enseigné l'art de l'équilibre entre le travail et les bonheurs simples.

3. Un souvenir gustatif mémorable ?

Beaucoup. Un Clos Vougeot 2000 de Méo Camuzet, la dégustation sur fût au domaine de la Romanée Conti en compagnie d'Aubert de Villaine, un Riesling TBA 1971 d'Egon Muller, Cheval Blanc 1947, Meursault Perrières 1989 de Guy Roulot.

4. Quelle vision du monde du vin souhaitez-vous transmettre à vos étudiants ?

Une vision d'équilibre et de tolérance des goûts et styles de vin. Valoriser les découvertes et les émotions ressenties par le partage en encourageant les acteurs du monde vinicole à cultiver la différence, l'authenticité et le savoir-faire.

1. Which vineyards are you particularly fond of and why?

I have to say that I am very fond of Burgundy just because of the varied geological make-up.

2. Have you had a mentor or mentors in your career? What did you learn as a sommelier by working with them?

A mentor is always very much a role model in terms of how passionate you are about your career. I have had three: Jacques Méhaut (Head-Sommelier at Drouant), a unique man, with a vast knowledge of Burgundy and its terroirs, Hubert Notais (Head-Sommelier of international renown) who taught me the need for precision in one's work, a love of cuisine and food and wine pairings, and Jean-Claude Maitre (Head-Sommelier at Lucas Carton, Maxim's and Hôtel de Crillon) who taught me the art of balancing work and simple pleasures.

3. A memorable tasting?

Many.... Méo Camuzet, Clos Vougeot 2000 tasted from the barrel at the Romanée Conti estate with Aubert de Villaine. Egon Muller Riesling TBA 1971, Cheval Blanc 1947, Guy Roulot Meursault Perrières 1989 ...

4. Which vision of the wine world do you wish to pass on to your students?

A balanced view and acceptance that different styles and tastes of wine exist. Attributing values to what you feel and learn when sharing and encouraging those who work in wine to cultivate variety, authenticity and savoir-faire.



« Une vision d'équilibre et de tolérance des goûts et styles de vin, valoriser les découvertes et les émotions ressenties. »

"A balanced view and acceptance that different styles and tastes of wine exist, attributing values to what you feel."

