



LE CORDON BLEU®
PARIS

LA GAZETTE

Gratuit
NUMÉRO

8

BIMONTHLY § BIMESTRIEL

Sommaire

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

Contents

HIGHLIGHTS
OUR WINE CHOICE
CHEF INTERVIEW
NEWS AT LE CORDON BLEU PARIS

MAGAZINE DES ÉTUDIANTS DE L'ÉCOLE LE CORDON BLEU PARIS • MARS / AVRIL 2015

LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • MARCH / APRIL 2015 EDITION

À la une / In the news



Chef Nicolas Jordan reçoit le titre de « Un des meilleurs Ouvriers de France » Glacier

Nous sommes heureux de vous annoncer que Chef Nicolas Jordan, Chef Enseignant à l'école Le Cordon Bleu Paris, a reçu le titre de « Un des Meilleurs Ouvriers de France » Glacier.

Toute l'équipe Le Cordon Bleu félicite Chef Jordan pour cette fabuleuse réussite.

Chef Nicolas Jordan received the title of « Un des meilleurs Ouvriers de France » Glacier (One of the Best Craftsmen in France – Ice and Ice cream category)

We are delighted to announce that Chef Nicolas Jordan, Instructor at Le Cordon Bleu Paris has just received the title of "Un des Meilleurs Ouvriers de France"- Glacier (One of the Best Craftsmen in France – Ice and Ice cream category). The entire Le Cordon Bleu team congratulates Chef Jordan for this wonderful achievement.

Le Cordon Bleu au salon Omnivore

Du 8 au 10 mars. Salon des tendances de la gastronomie, Omnivore est le festival de la modernité. Pour célébrer cet événement, les Chefs Le Cordon Bleu seront présents pour une démonstration culinaire sucrée. Le rendez-vous incontournable pour les passionnés de cuisine.

Maison de la mutualité 24, rue Saint Victor 75005 Paris

Le Cordon Bleu at Omnivore

From March 8 - 10. Dedicated to modernity, Omnivore is a festival which showcases culinary trends. Le Cordon Bleu Chefs will be present at the event to give a sweet culinary demonstration. For all those who are passionate about cuisine, this is not to be missed.



Notre sélection de vin / Our wine choice

By Franck Ramage, Responsable département Vins / Wine department manager



Vin de Pays de L'Hérault 2012 « Cuvée Pradel » La Terrasse d'Élise de Xavier Braujou

Xavier Braujou, vigneron exigeant à la production confidentielle, est un summum en matière de production de vin languedocien de qualité. Son vin de pays de l'Hérault « cuvée Pradel » s'avère époustoufflant : la robe est rubis pâle, cristalline et étincelante mais c'est le nez qui vous charmera par ses nuances d'épices, de safran, de cannelle et bois de cade, d'iris et de rose fanée, sous une enveloppe de petits fruits rouges acidulés. La bouche s'ouvre sur une texture soyeuse, délicate, fraîche et pure, soutenue par des tanins au grain ciselé, une architecture subtile donnant de l'allonge et une finale éblouissante, on adore !

A demanding wine-grower with modest production levels, Xavier Braujou is, in terms of producing quality Languedoc wine, at the very peak of his trade. His Vin de Pays de l'Hérault, "Cuvée Pradel", is breathtaking: It has a pale ruby, crystal-clear and sparkling hue but it is the nose that will charm you with its spicy notes of saffron, cinnamon and cade wood, iris and wilted rose, all enveloped by the sharpness of red berries. The palate opens with a silky, delicate, fresh and pure texture backed up by slightly pungent tannins: A subtle architecture which gives length and a stunning finish, we love it!

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

- MARS 2015 -

23	24	25	26	27	28	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	01	02	03	04	05

16 : Rentrée RM / School starts RM
20 : Remise des Diplômes Supérieur /
Superior Graduation Cremony
23 : Rentrée / School starts

- AVRIL 2015 -

30	31	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	01	02	03

09 : Chef Invité / Guest Chef
16 : Déjeuner pédagogique IC IP / Pedagogical lunch IC IP
16 : Chef Invité / Guest Chef
17 : Visite marché de Rungis Supérieur / Superior Rungis
market visit
21 : Déjeuner pédagogique BC BP / Pedagogical lunch BC BP
23 : Chef Invité / Guest Chef
30 : Déjeuner pédagogique IC / Pedagogical lunch IC



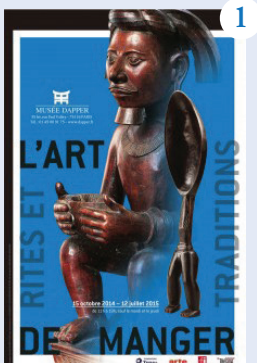
3 Bons plans du mois Things not to be missed this month

L'ART DE MANGER RITES ET TRADITIONS

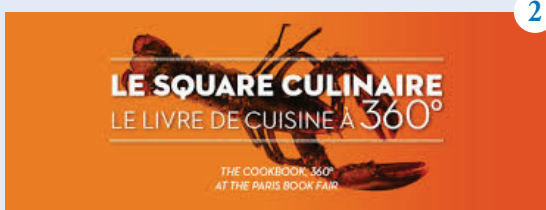
Du 9 février au 12 juillet. Manger est un rite, un art quotidien pour de nombreux peuples d'Afrique ou d'Océanie. Une exposition enrichissante pour découvrir les rituels liés à l'alimentation.

L'ART DE MANGER - RITES ET TRADITIONS -
February 9 - July 12. Eating is a rite and a daily art form for many native inhabitants of Africa and Oceania. This enriching exhibition will allow you to discover rituals associated with eating.

35 bis, rue Paul Valéry 75116 Paris



1



2

SQUARE CULINAIRE AU SALON DU LIVRE

Du 21 au 24 mars. Pour découvrir les nouveautés littéraires culinaires, rien de mieux que de se rendre sur un square culinaire. Des démonstrations alléchantes de Chefs étoilés ainsi que de nombreuses conférences seront proposées. Un régal pour les gourmands de littératures.

1 Place de la Porte de Versailles 75015 Paris

COOKERY SQUARE AT THE PARIS BOOK FAIR

March 21 - 24. What better way to learn all the latest cookbook news than to go to a cookery square? Mouth-watering demonstrations by starred Chefs and numerous conferences are on the agenda. A real treat for those with an appetite for books.

3



ET SI LA « STREET FOOD » SE METTAIT À TABLE ?

Jusqu'à fin avril. Venez découvrir tous les week-ends le meilleur de la « street food » au cœur de Paris. Un concept idéal pour les adeptes de ce mouvement culinaire.

Loft du Louvre, 66 rue Jean-Jacques Rousseau, 75001 Paris

WHAT IF STREET FOOD MOVED INDOORS?

Until the end of April. Come and discover the best street food every weekend in the heart of Paris. A great concept for fans of this culinary movement.

.... Les événements du moment Current events



FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE EN BINÔME

Les inscriptions pour le prix jeunes talents de la photographie culinaire sont désormais closes. Certains étudiants de l'École Le Cordon Bleu Paris participent à cette compétition sur le thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie. » Le lauréat remportera un séjour à Milan pour visiter l'Exposition Universelle.

INTERNATIONAL CULINARY PHOTOGRAPHY FESTIVAL, WORKING IN PAIRS

Registrations are now closed for the culinary photography young talent competition. A number of Le Cordon Bleu students will take part in the competition whose theme is "Feed our planet, energy for life". The winner will win a trip to Milan to visit the Universal Exhibition.

DEUX SÉJOURS VITICOLES POUR LES ÉTUDIANTS DU PROGRAMME DES MÉTIERS DU VIN ET MANAGEMENT

Les étudiants du programme des Métiers du Vin et Management découvriront en mars et en avril deux nouvelles régions viticoles dans le cadre de leur formation. Le Cognac et ses vignobles ainsi que la Vallée du Rhône seront les prochaines destinations.

TWO VITICULTURAL TRIPS FOR WINE AND MANAGEMENT PROGRAM STUDENTS

As part of their training, Wine and Management Program students will discover two new viticultural regions in March and April. The upcoming destinations for our students are Cognac and its vineyards, and the Rhone Valley.



LE MARCHÉ DE PARIS

Accompagnez un Chef Le Cordon Bleu lors d'une visite à pied dans un marché parisien et découvrez comment choisir les meilleurs fruits et légumes et produits du terroir. Inscriptions auprès de Karine Carroy.

PARIS MARKET TOUR

Join a Le Cordon Bleu Chef as they take you on a walking tour around an open-air Parisien market. Learn useful tips for selecting quality fruit, vegetables and traditional French products.

Sign up with Karine Carroy.



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



1

NOUS AVONS ÉCOUTÉ POUR VOUS

France-Inter vous propose, tous les dimanches matins, une émission dédiée à la gastronomie. Des sujets variés sont proposés, des Chefs médiatisés, des jeunes talents ainsi que des auteurs d'ouvrages culinaires sont également invités. De plus, le chroniqueur vous propose une découverte du monde viticole. Une émission réussie pour les amateurs de gastronomie.

« On va déguster » France-Inter à 11h05

WE LISTENED FOR YOU

Every Sunday morning France-Inter broadcasts a program dedicated to gastronomy, with a variety of subjects discussed. Guests include Chefs in the media spotlight, young talent and cookbook authors. In addition, the presenter invites you to discover the viticultural world. This is a great program for all those with a keen interest in gastronomy.

“On va déguster” France-Inter at 11.05 a.m

2

LA CHAMBRE AUX OISEAUX

Dans une ambiance chaleureuse et cosy, venez découvrir l'endroit rêvé pour un brunch ou un thé entre amis. Le service est impeccable et les pâtisseries sont succulentes. Un vrai plaisir !

Come and visit the dream location for brunch, or tea with friends with its warm and cozy setting. Service is faultless and the pastries exquisite. A real pleasure!

48 rue Bichat 75010 Paris



3

AU VIETNAM

Restaurant incontournable dans le quartier des Gobelins, où l'on vous propose une cuisine vietnamienne traditionnelle et délicieuse. Un moment agréable à prix tout à fait abordable.

A firm favorite in the Gobelins district, this restaurant serves traditional and delicious Vietnamese cuisine. A great experience at a very reasonable price.

41 Rue du Fer à Moulin 75005 Paris



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

PROGRAMME DES MÉTIERS DU VINS ET MANAGEMENT

Cette formation de 9 mois permet d'acquérir le savoir-faire et le savoir-être indispensables pour devenir un expert du secteur vinicole. Elle ouvre les portes vers tous les métiers se rapportant au monde du vin et à la gastronomie. Entrecoupée de 8 semaines de stages et de plusieurs visites dans les vignobles français, cette formation vous apportera toutes les compétences nécessaires pour le bon développement de votre entreprise.

WINE MANAGEMENT PROGRAM

This 9 month program teaches you the necessary savoir-faire and skills to become an expert in the wine industry. It opens the door to numerous job opportunities in the world of wine and gastronomy. This Program, which includes 8 weeks of internships and a number of French vineyard visits, will give you all the skills needed to make your business a success.



Un produit de La Boutique La Boutique product

MIEL DE PROVENCE

Ce miel onctueux et crémeux, originaire de Provence, a gardé tous les arômes de lavande, de pins et d'oliviers. À déguster sur des tranches de pains grillés pour le petit déjeuner. Vous pouvez également l'associer à des recettes salées, telles que la tarte au chèvre, ou bien pour l'assaisonnement d'une vinaigrette.

PROVENCE HONEY

The lavender, pine and olive tree flavors are fully intact in this thick and creamy Provence honey. Perfect on toast for breakfast, it also goes very well with savory dishes such as goat's cheese tart or in vinaigrette.

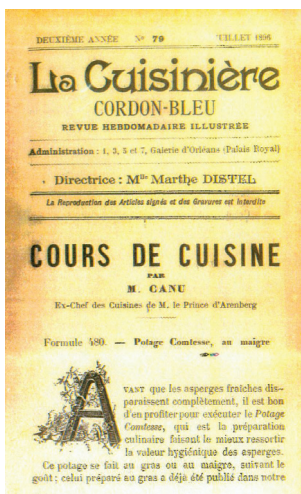


Retrouvez nos produits à la boutique de l'école ou sur :
Find our products at school or at:

cordonbleu-boutique.com

Retour en arrière

Looking back at recent news



MARTHE DISTEL ET LA JOURNÉE DE LA FEMME

Marthe Distel, célèbre journaliste française, a révolutionné l'éducation culinaire des femmes en créant Le Cordon Bleu en 1895. C'est pour honorer sa mémoire que toutes nos équipes scolaires sont fières de commémorer la Journée internationale de la femme le 8 mars.

MARTHE DISTEL AND WOMEN'S DAY

Famous French journalist Marthe Distel revolutionized women's culinary education by opening Le Cordon Bleu in 1895. In honor of her memory, our School teams are proud to commemorate International Women's Day on March 8.



CONFÉRENCE SUR LA NAISSANCE DE LA GASTRONOMIE BOULANGÈRE

Jean-Philippe Tonnac, célèbre journaliste et diplômé de Boulangerie, et Anne Le Cozannet étaient tous deux présents le 11 mars à L'École le Cordon Bleu pour une conférence en lien avec leur tout récent ouvrage *Le Musée Imaginaire du Pain*. La conférence fut suivie d'une dégustation orchestrée par Chef Boudot.

CONFERENCE ON THE BIRTH OF BREAD GASTRONOMY

*Famous journalist Jean-Philippe Tonnac, who also holds a Boulangerie qualification, and Anne Le Cozannet were both at Le Cordon Bleu on March 11 to give a conference inspired by their latest publication *Le Musée Imaginaire du Pain*. A tasting organized by Chef Boudot followed the conference.*



Ancienne étudiante Alumni



Annick Muller

Annick Muller

Annick travaillait dans le secteur de la bijouterie fantaisie depuis 25 ans avant de s'inscrire au Diplôme de Cuisine. Après sa formation, elle travaille dans les cuisines du Chef Marc Meneau, 2 étoiles au guide Michelin. En 2013, elle crée une société, French Culinary Adventures, spécialisée dans l'élaboration et la mise en place de séjours culinaires haut de gamme entre Paris et la Bourgogne, au cours desquels la gastronomie, l'œnologie et l'artisanat français sont à l'honneur.

Annick worked in the costume jewelry sector for 25 years before deciding to sign up for the Cuisine Diploma. Following graduation, she worked in the kitchens of two Michelin-starred Chef Marc Meneau. In 2013, she created French Culinary Adventures, which specializes in developing and implementing top of the range culinary adventures, focusing on gastronomy, enology and French artisans, in Paris and Burgundy.

Ingrédient de saison Seasonal ingredient

L'ASPERGE

Peu calorique, riche en fibres et en eau, l'asperge est symbolique du printemps et apparaît dès avril sur nos marchés. La manière dont l'asperge est cultivée impacte sur sa couleur : élevée entièrement sous terre, elle sera blanche. Lorsque la pointe sort de la terre, celle-ci devient violette. Si l'asperge est au contraire cultivée à l'air libre, en plein soleil, elle se teintera de vert. On en raffole en entrée, en salade composée, ou encore en accompagnement de viandes ou de poissons.

THE ASPARAGUS

Low in calories, with high fiber and water content, asparagus is a symbol of spring and can be found on market stalls from April. Asparagus's color is determined by the way in which it has been cultivated: Grown entirely under-ground it will be white. When the tip is above the soil, it will turn purple. If the asparagus are, on the other hand, grown completely in the open air, in full sunlight, they will become green. They are delicious as a starter, in a mixed-salad, or served with meat or fish.



La photo des mois de Mars et Avril / *March and April photos*



CÔNES CHOCOLAT
BLANC ET THÉ
VERT MATCHA
*White chocolate and
Matcha green tea cones*



TRIO D'ASPERGES
Asparagus trio

Astuce du Chef
Chef's tip



LA PRÉPARATION DES ASPERGES

Le printemps est arrivé, rien de mieux que de déguster des fruits et légumes de saison. Le tout est de bien savoir les préparer. Pour garder de façon impeccable la pointe des asperges, pensez à les ficeler en bottes. Afin de conserver leur belle couleur verte, n'oubliez pas de les plonger dans l'eau glacée une fois la cuisson terminée.

PREPARING ASPARAGUS

Spring is here at last and what could be better than eating seasonal fruit and vegetables? The key is knowing how to prepare them. To avoid damaging the asparagus tips, tie them in bunches. To keep the vibrant green color, don't forget to plunge them into iced water immediately after cooking.



Notre choix de blogueur / *Our blogger of the moment*

CLÉA CUISINE

Nous avons trouvé pour vous un blog dédié à la cuisine bio, originale et de saison : Cléa cuisine. Cette blogueuse nous entraîne dans un tourbillon de recettes aussi bien sucrées que salées et d'origines diverses et variées. De plus, Cléa choisit avec goût les photos pour illustrer ses recettes. Une jolie découverte que l'on peut aussi trouver en format papier aux Éditions la Plage.

Cléa cuisine is a blog which is dedicated to organic, original and seasonal cuisine. This blogger presents a myriad of both sweet and savory recipes whose roots are diverse and varied. Cléa also includes tastefully selected photos which illustrate each recipe. A great find which also exists in paperback, available from "Éditions la Plage".

Blog: www.cleacuisine.fr



Chef à l'honneur / Chef profile

Entretien avec Chef Cotte / Interview with Chef Cotte



« Pour être un bon Chef, les qualités essentielles sont la persévérance et l'exigence de la qualité »

“The key traits are perseverance and being extremely demanding in terms of quality.”

1. Est-ce que vous avez une création culinaire dont vous êtes particulièrement fier ?

Lorsque j'étais Chef pâtissier au restaurant parisien La Tour d'Argent, j'ai pu réaliser de superbes créations culinaires dont la meilleure glace à la vanille de Paris, ainsi que le Kouign-amann que je revisite, alliant à la fois légèreté et gourmandise.

2. Est-ce que des Chefs vous ont inspiré tout au long de votre carrière ?

Plusieurs Chefs m'ont inspiré au cours de ma carrière. En pâtisserie, Pierre Hermé et Gaston Lenôtre sont pour moi des références tandis qu'en cuisine Roger Vergé, Michel Troisgros et Paul Bocuse représentent des figures de la gastronomie.

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

Pour être un bon Chef, les qualités essentielles sont la persévérance et l'exigence de la qualité. Il est important d'être méticuleux, de ne pas se laisser décourager et d'avoir beaucoup de patience.

4. Que pensez-vous de l'engouement actuel pour la cuisine (émission TV, jeux concours...) ?

Il s'agit d'une tendance et d'une histoire de mode. Les émissions télévisées montrent seulement quelques aspects de la cuisine et de la pâtisserie. Le métier de Chef est un métier qui se fait par passion mais la constance et la régularité sont essentielles, et ces points-là ne sont pas du tout mis en avant dans les émissions actuelles.

1. Is there one recipe that you are particularly proud of?

When I was pastry Chef at the Parisian restaurant La Tour d'Argent, I made exquisite pastries including the best vanilla ice-cream in Paris and an updated version of Kouign-amann which combines lightness with indulgence.

2. Have Chefs inspired you throughout your career?

A number of Chefs have inspired me during my career. Pierre Hermé and Gaston Lenôtre are, for me, the leading lights in pastry whereas in cuisine, Roger Vergé, Michel Troisgros and Paul Bocuse are emblematic figures in the world of gastronomy.

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

The key traits are perseverance and being extremely demanding in terms of quality. It is important to be meticulous, not easily discouraged and very patient.

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

It is a trend, something that is very fashionable. The TV shows only reveal certain parts of cuisine and pastry. Being a Chef is a question of passion but tenacity and consistency are also crucial. These two points are seldom highlighted in current TV shows.

