

LA GAZETTE

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'ECOLE LE CORDON BLEU PARIS • MAI / JUIN 2015

LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • MAY / JUNE 2015 EDITION

À la une / In the news



Devenez Boulanger avec Le Cordon Bleu !

Vous souhaitez devenir boulanger et ouvrir votre boulangerie? Dès le mois juin, le tout nouveau programme de boulangerie ouvre ses portes au Cordon Bleu Paris. Ce cursus forme les futurs professionnels et entrepreneurs aux techniques essentielles de la préparation du pain, ainsi qu'aux tendances du métier. Les étudiants auront toutes les compétences nécessaires pour travailler dans une boulangerie traditionnelle ou dans une entreprise de production.

Become a Baker with Le Cordon Bleu!

Do you want to become a baker and open your own bakery? Le Cordon Bleu's new Boulangerie Program will begin at Le Cordon Bleu Paris in June. The program will train future professionals and entrepreneurs in essential bread making techniques, as well as new trends in the field. Students will learn all the necessary skills to work in a traditional boulangerie or in a production business.

Visite du Vignoble de Chablis

Le 20 juin. Prenez la poudre d'escampette l'espace d'une journée, en Bourgogne, dans le célèbre vignoble chablisien. Vous sillonnerez les rues de la ville de Chablis, déjeunerez dans un restaurant typique aux saveurs de terroir bourguignon, visiterez divers domaines viticoles et dégusterez les vins uniques de cette région. Inscriptions auprès de Karine Carroy.

Chablis Vineyard Visit

June 20. Escape to Burgundy for the day to visit the famous Chablis vineyard. You will visit the town of Chablis, have lunch in a traditional restaurant with Burgundy flavors, visit numerous viticultural estates and taste the unique wines of this region. Please sign up with Karine Carroy.



Notre sélection de vin / Our wine choice

By Franck Ramage, Responsable département Vins / Wine department manager

Cognac Tesseront



Le Cognac est une eau-de-vie de vin unique au monde par ses terroirs et méthode d'élaboration. La maison Tesseront possède l'un des plus grands trésors de France, des cognacs distillés au XIXème siècle d'une subtilité, complexité, finesse et homogénéité rares. Parmi toute la sélection, le lot 76 attire par ses fragrances de mandarine confite, d'ananas rôti, mangue bien mûre, pomme tatin et cannelle avant de dévoiler de douces notes florales. En bouche, le bois s'est parfaitement intégré à l'alcool apportant harmonie et délicatesse. La finale est longue, épicée par ses tonalités de poivre de Sichuan et de réglisse.

Cognac is a brandy (eau-de-vie) which is unique in the world both in terms of its terroirs and the production process. The Tesseront Cognac House is home to one of the greatest treasures in France, Cognacs which were distilled in the 19th century and which are of a rare subtlety, complexity, finesse and homogeneity. Amongst those available, lot 76 draws our attention due to its candied mandarin, roast pineapple, very ripe mango, apple tatin and cinnamon flavors, which then goes on to reveal delicate floral notes. In the mouth, the wood is in perfect accord with the alcohol, bringing harmony and delicacy. The finish is long and spicy thanks to the hints of Szechuan pepper and licorice.

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

- MAI 2015 -

27	28	29	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

03 : (W&M) Remise des Diplômes / **Diploma Ceremony**

11-12-13 : (W&M) Voyage en Champagne et Bourgogne / **Champagne and Burgundy Vineyard visit**

19 : Déjeuner pédagogique SC / **Pedagogical lunch SC**

- JUIN 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	01	02	03	04	05

9 : Remise des Diplômes Base et Intermédiaire / **Basic and Intermediate Graduation Ceremony**
10 : Remise des Diplômes Supérieurs / **Superior Graduation Ceremony**

12 : (RM) Visite de Cheesecake & Co / **Visit to Cheesecake & Co**

15 : Rentrée 3T / **3T - School starts**

16 : Rentrée 3T Intensifs / **3T Intensive - School starts**

21 : (RM) Visite du bar à cocktails Le Coq / **Visit to the Le Coq cocktail bar**

27 : (RM) Visite du marché de Rungis / **Visit to Rungis market**

30 : Déjeuners pédagogiques Bases + Bases Intensifs / **Pedagogical lunches - Basic + Basic Intensive**



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



UNE BALADE DANS LES JARDINS DE MONET

Dans un cadre verdoyant et fleuri, ne manquez pas l'ouverture des jardins de Claude Monet, à Giverny. Une balade unique pour plonger dans l'univers du peintre impressionniste et découvrir l'une des plus grandes sources d'inspiration de son œuvre. Ouverture jusqu'au 1er Novembre.

84, rue Claude Monet - 27620 - Giverny

A STROLL AROUND MONET'S GARDENS

Don't miss out on the chance to visit Claude Monet's lush and floral gardens in Giverny as they are opened to the public. This unique visit immerses you in the world of the impressionist painter and enables you to discover one of his major sources of inspiration. Open until November 1.



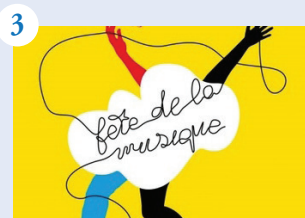
EXPOSITION HARRY POTTER

Pendant plus de cinq mois, l'école de Sorcellerie de Poudlard sera présente à la cité du cinéma. Une exposition unique où petits et grands « moldus » découvriront l'univers du célèbre sorcier Harry Potter. Jusqu'à septembre 2015.

Cité du Cinéma, 20 Rue Ampère, 93200 Saint Denis

HARRY POTTER EXHIBITION

For more than five months, Hogwarts' school of Witchcraft and Wizardry will set up home at the the "Cité du cinéma". A unique exhibition where "muggles" of all ages can uncover the world of the famous wizard Harry Potter. Until September 2015.



LA FÊTE DE LA MUSIQUE

Le 21 Juin. Tous les ans, Paris fête la musique dans les rues le jour de l'été. Des concerts gratuits s'improvisent dans tous les quartiers, offrant une balade agréable et en musique pour découvrir la capitale.

MUSIC FESTIVAL

June 21. Every year, music is celebrated in the streets of Paris on the first day of summer. Free concerts spring up all over Paris and provide a great opportunity to stroll around and discover the capital whilst listening to music.

.... Les événements du moment Current events



ENTRE CHAMPAGNE ET BOURGOGNE

11, 12 et 13 mai. Pour leur dernier séjour viticole, les étudiants du programme des Métiers du Vin et Management auront le plaisir de partir, en mai, à la découverte de la Champagne et de la Bourgogne, deux régions françaises incontournables en matière de vin. Le voyage de trois jours sera comme toujours riche en visites, rencontres et dégustations inoubliables.

BETWEEN CHAMPAGNE AND BURGUNDY

May 11, 12 and 13. For their last vineyard visit, which will take place in May, the Wine and Management Program students will have the unique opportunity to set off on a voyage of discovery of two of the unmissable French wine regions: Champagne and Burgundy. The three day visit will, as always, be packed full with visits, meeting people and tastings..



BIENVENUE AUX NOUVEAUX ÉTUDIANTS

15 et 16 juin. Au mois de juin, nous accueillons les nouveaux étudiants de la session 3T et 3T intensive. Une dégustation de fromages et de vins sera proposée au début de la session pour leur souhaiter la bienvenue. À vos plannings !

WISHING OUR NEW STUDENTS A WARM WELCOME

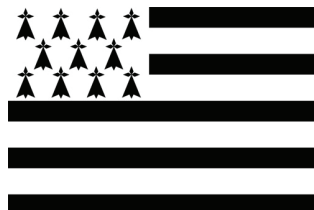
June 15 and 16. In June, we will welcome our new 3T and 3T intensive students. A cheese and wine tasting will be organized at the beginning of the session to wish them a warm welcome. Don't forget to save the date!

VIVE LA BRETAGNE !

Le 20 mai. Ne manquez pas le festival crêpe NOZ dans le quartier breton de Paris ! Venez célébrer la culture bretonne avec des concerts, des expositions et des films. Et pour les gourmands, cidre et crêpes à volonté !!

LONG LIVE BRITTANY!

May 20. Don't miss the NOZ pancake festival in the Brittany neighborhood of Paris! Come and celebrate Breton culture with concerts, exhibitions and films. And, for all those food lovers, unlimited cider and pancakes!!



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

1

**SÉSAME**

Ce petit salon de thé, situé au bord du canal St-Martin, est une véritable perle gourmande. Un brunch à l'anglaise à prix très corrects et un lieu charmant où l'on « cocoonerait » bien le dimanche après-midi.

This small tea room, on the banks of the St-Martin canal, is a real gourmet treat. A very reasonably priced English-style brunch is served in a charming and cozy setting: perfect for wiling away a Sunday afternoon.

51, quai de Valmy 75010 Paris

2

LES CAVES DE PRAGUE

La petite trouvaille du 12^{ème} arrondissement. Lieu charmant pour adeptes et novices du vin. Une jolie carte des vins, agrémentée de conseils avisés, le tout dans un accueil convivial. On aurait tort de s'en priver !

This is a real gem in the 12th arrondissement. A charming place for wine enthusiasts and novices. A great wine menu, with informed advice, all in a welcoming setting. It really would be a shame to miss out!

8 rue de Prague 75012 Paris



3

LA PETITE MANGERIE

Ce bar à vin et à tapas au cœur de Paris aura tout pour vous séduire. N'hésitez pas à franchir la porte de cet établissement pour découvrir la beauté des lieux et l'accueil chaleureux.

This wine and tapas bar in the heart of Paris has everything going for it. Step inside the doors of this establishment and you will discover both a delightful interior and a warm welcome.

5 rue de Bretagne, 75003 Paris

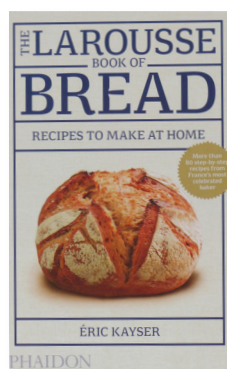


Nous avons lu pour vous / We've read for you

**LE LAROUSSE DU PAIN**

Sous les directives de Chef Éric Kayser, l'un des grands maîtres de la boulangerie française, découvrez 80 recettes de pains et de viennoiseries agrémentées d'astuces. Des pains traditionnels aux pains biologiques au levain naturel, cet ouvrage pédagogique offre un large éventail de techniques permettant de faire son propre pain au robot ou la main.

Le Larousse du Pain, Eric Kayser, Editions Larousse.

**THE LAROUSSE BOOK OF BREAD,**

Under the guidance of Chef Éric Kayser, one of France's master bakers, discover 80 bread and freshly baked pastry recipes with plenty of tips. From traditional to organic bread with natural leaven, this pedagogical book includes a large range of techniques to make your own bread, using either a food processor or by hand.

Le Larousse du Pain, Eric Kayser, Phaidon Larousse.



Un produit de La Boutique La Boutique product

LE SAC ISOTHERME

Idéal pour transporter les produits frais, le sac isotherme Le Cordon Bleu conserve les aliments au froid pendant plusieurs heures. Dans les parcs parisiens ou en province, le sac isotherme, facile à transporter et pliable, fera le bonheur des adeptes des pique-niques.

ISOTHERMAL BAG

Ideal for transporting fresh food, Le Cordon Bleu isothermal bag keeps food cool for several hours. In Parisian parks or elsewhere in France, the isothermal bag, which is easy to transport and foldable, will be a surefire winner with those who love picnics.

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



CHEFS AU GRAND CŒUR AVEC JUAN ARBELAEZ, ANCIEN ÉTUDIANT

Du 23 au 29 mars derniers s'est déroulée l'opération Chefs au grand cœur, qui mobilise chaque année de grands Chefs au profit de l'association Mikhy, afin de récolter des fonds pour les enfants atteints du cancer. Juan Arbelaez, ancien étudiant Le Cordon Bleu Paris, faisait partie des 100 Chefs ayant répondu à l'appel de l'association.

"CHEFS AU GRAND CŒUR" WITH LE CORDON BLEU ALUMNUS JUAN ARBELAEZ

Between March 23 and 29 2015, the "Chefs au grand cœur" initiative, which every year involves top Chefs in aid of the Mikhy association, took place to raise funds for children with cancer. Le Cordon Bleu alumnus Juan Arbelaez, was one of the 100 Chefs who took part.

CHEF INVITÉ : LA PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC AU CORDON BLEU

Le 16 avril. Chef Couvrand, de la pâtisserie Cyril Lignac, nous a fait l'honneur d'être présent au Cordon Bleu Paris pour une démonstration de pâtisserie. Chef Couvrand a réalisé deux tartes, l'une au citron, l'autre à la saveur cappuccino.

GUEST CHEF: CYRIL LIGNAC PASTRY SHOP AT LE CORDON BLEU

April 16. Chef Couvrand, from the Cyril Lignac pastry shop, honored us with his presence at Le Cordon Bleu Paris to give a pastry demonstration. Chef Couvrand made two tarts, one lemon and another flavored with cappuccino.



Ancienne étudiante Alumni



Janice WONG

Janice Wong s'est inscrite au Cordon Bleu Paris afin de suivre la formation du diplôme de Pâtisserie. Elle a obtenu son diplôme en 2006, ce qui fut un réel tremplin pour devenir Chef Pâtissier. Janice a développé et perfectionné ses techniques de pâtisserie auprès de Chefs talentueux dans de nombreux restaurants à Paris, New York, Chicago, Madrid, Barcelone, Saint-Sébastien et Majorque.

En 2007, Janice a ouvert son restaurant, 2am dessertbar, afin de mettre en valeur l'importance du dessert lors d'un repas. Elle réalise des créations culinaires, combinant des techniques classiques françaises, acquises à l'école Le Cordon Bleu Paris et lors de ses expériences dans les plus grandes cuisines, avec des produits asiatiques.

Janice Wong enrolled at Le Cordon Bleu Paris and graduated with a pastry diploma in 2006. It was a real springboard to become a Pastry Chef. After graduating, Janice Wong developed and perfected her pastry skills with talented Chefs in several restaurants in Paris, New York, Chicago, Madrid, Barcelona, San Sebastian and Majorca.

In 2007, Janice Wong opened the 2am dessertbar restaurant to highlight the desserts at the end of a meal. She really redefined the dessert creations, combining French classic techniques acquired at Le Cordon Bleu Paris and in some of the top kitchens, with Asian ingredients.



Ingrédient de saison Seasonal ingredient

LA FRAISE GARIGUETTE

La fraise gariguette est une fraise moyenne, allongée, de couleur rouge-orangée, au goût à la fois sucré et acidulé. Sa chair est ferme au toucher, mais fondante et juteuse en bouche, véritable appel à la gourmandise. Mai-juin est la pleine saison de production de la gariguette en France. En salade ou en soupe, en garniture sur les tartes, dans le fameux fraisier, en sorbet, en coulis sur un dessert chaud, en mousse, ou simplement nature, la fraise gariguette fait le plaisir de tous les gourmands.

"Gariguette" strawberry is a medium-sized, elongated, red-orange colored strawberry, with a sweet but slightly acid taste. The flesh is firm to the touch but soft and juicy in the mouth, and really appeals to those who appreciate good food. In France, the full season is from May to June. Served in salad or soup, as a garnish on tarts, in the famous "fraisier" cake, as sorbet, coulis on a hot dessert, mousse or simply natural, "gariguette" strawberries are a delight for all food enthusiasts.



La photo des mois de Mai et Juin / May and June photos



MAI
May



JUIN
June

Astuce du Chef Chef's tip



TOUT SUR LA DORURE

Rien de tel pour les brioches, choux, feuilletages ou tourtes qu'un bel aspect doré et brillant après cuisson. Pour obtenir une dorure luisante et homogène, il faut mélanger un jaune d'œuf avec 1 œuf entier, et passer le mélange au chinois afin d'enlever les éventuels résidus. Puis, à l'aide d'un pinceau, en badigeonner l'ensemble de la pâte.

ALL YOU NEED TO KNOW ABOUT EGGWASH

Nothing beats a golden and shiny finish on baked brioches, choux buns, puff pastry and pies. For shiny and homogenous eggwash, combine 1 egg yolk with 1 egg and strain through a china-cap sieve to remove any residue. Then use a pastry brush to brush eggwash onto the dough/pastry.



Notre choix de blogueur Our blogger of the moment

BARBARA GÂTEAU

Découvrez Barbara gâteau, un blog au contenu gourmand et aux produits de saison. Barbara, jeune française vivant à Montréal, partage sa passion pour la cuisine et nous transmet son savoir-faire photographique par le biais de petits conseils.

Discover Barbara gâteau, a blog dedicated to all things gourmet and seasonal products. Barbara, a young French lady living in Montreal shares her passion for cuisine and demonstrates her photographic know-how through her tips.

Blog: www.barbaragateau.com



..... Chef à l'honneur / Chef profile

Entretien avec Chef Jordan / Interview with Chef Jordan

« Ne vous lancez pas dans la pâtisserie pour faire des gâteaux, mais pour exercer un véritable métier d'art. »

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

Le choix de la pâtisserie s'est imposé très naturellement, j'ai toujours été plus bec sucré que bec salé et la cuisson des gâteaux me fascinait.

2. Vous avez reçu le titre de « Un des Meilleurs Ouvriers de France, Glacier 2015 », comment vous y êtes vous préparé ?

Ce sont des années de travail et de participation à des concours nationaux, qui m'ont permis de m'entraîner et de gagner en confiance.

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

Je dirais qu'il faut être curieux, savoir faire preuve d'un véritable esprit de cohésion, car ce métier est avant tout un travail d'équipe. Et puis, il faut avoir envie de partager.

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

Ne vous lancez pas dans la pâtisserie pour faire des gâteaux, mais pour exercer un véritable métier d'art. Il faut avoir un esprit très créatif pour être un bon pâtissier.

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

Choosing pastry came very naturally, I always had a much sweeter tooth than a savory one and was fascinated by cake baking.

2. You hold the title of "One of the Best Craftsmen in France, Ice and Ice Cream 2015", how did you prepare for the competition?

Years of hard work and taking part in national competitions enabled me both to train and to become more confident.

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

In my opinion, curiosity and the ability to work with others are essential. After all, this job is all about team work and being open to sharing.

4. What advice would you give to somebody who is thinking of becoming a Chef?

Don't go into pastry to make cakes, but to work as an artist. To be a good pastry Chef, it is essential to have a very creative streak.

“Don't go into pastry to make cakes, but to work as an artist.”

