



LA GAZETTE

des étudiants

Gratuit
NUMÉRO

11

BIMONTHLY § BIMENSUEL

MAGAZINE DES ÉTUDIANTS DE L'ÉCOLE LE CORDON BLEU PARIS • SEPTEMBRE / OCTOBRE 2015

LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • SEPTEMBER / OCTOBER 2015 EDITION

..... À la une / In the news

Inscription aux Hautes Études du Goût

Les Hautes Études du goût sont un programme d'enseignement de deux semaines, original et intensif, couvrant les principales disciplines qui constituent l'univers du goût, de la gastronomie et des arts de la table, complété par des dégustations et des repas sous forme d'ateliers pédagogiques. La prochaine session débutera à partir du mois d'octobre.

Informations sur : www.heg-gastronomy.com



The Hautes Études du Goût Inscription

The Hautes Études du Goût Program is a two-week original, intensive program, covering the major aspects of the world of taste, gastronomy and the art of fine dining, complemented by tastings and educational meals. The next term will begin in October.

For more information follow the link: www.heg-gastronomy.com

Première rentrée de boulangerie

La toute première rentrée de boulangerie a eu lieu début septembre. Ce programme forme les futurs professionnels aux techniques de la boulangerie et de la viennoiserie. Grâce à cette formation, les étudiants auront les compétences nécessaires pour travailler aussi bien dans une boulangerie traditionnelle que dans une entreprise de production.

Les inscriptions sont ouvertes pour la session de janvier 2016.

Informations au service admissions.

The first new Boulangerie term

The first new Boulangerie term started at the beginning of September. The program focuses on training future professionals in bread making and French pastry techniques. Students will learn the skills required for working both in a traditional bakery as well as a more industrial enterprise.

Registration is open for the January 2016 term.

Information available from Admissions.



Notre sélection de vin / Our wine choice

By Franck Ramage, Responsable département Vins / Wine department manager



Pastis Henri Bardouin

Prolongez les plaisirs de l'été et découvrez le Pastis de gastronomie Henri Bardouin. Déguster cet apéritif c'est avant tout faire un voyage autour du monde par l'utilisation des 65 plantes et épices qui lui apportent un équilibre unique et une subtilité hors normes : la Chine pour la badiane, les îles de l'océan Indien pour la cardamome, la Guyane pour les fèves de Tonka ou encore la Turquie pour la réglisse. Lancé en 1990, vous aurez l'assurance de consommer un produit haut de gamme, issu d'une recette secrète composée exclusivement d'éléments naturels.

Prolong the pleasures of the summer period and try the Henri Bardouin Pastis of gastronomic quality. Travel the world with this aperitif and its 65 different plants and spices combining to create extraordinary balance and subtlety: distinguish the star anise of China, cardamom from the islands of the Indian Ocean, taste the Tonka beans from Guyana, or even liquorice from Turkey. This up-market pastis launched in 1990 never fails to impress and is the product of a secret recipe composed entirely of natural ingredients.

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

- SEPTEMBER 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				

24 : Chef invité / Guest Chef

29 : Déjeuner pédagogique / pedagogical lunch (PS)

- OCTOBER 2015 -

			01	02	03	04
	05	06	07	08	09	10
	12	13	14	15	16	17
	19	20	21	22	23	24
	26	27	28	29	30	31

06 : Déjeuner pédagogique / pedagogical lunch (BC BP)

08 : Visite du Marché de Rungis / Visit to Rungis market (CS)

13 : Déjeuner pédagogique / Pastry pedagogical lunch (IC IP)

20 : Déjeuner pédagogique / Pedagogical lunch (SC)

22 : Visite du Marché de Rungis/ Visit to Rungis market (SP)

27 : Soirée étudiante / Student party



À ne pas manquer / Not to be missed



LES JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

Du 19 au 20 septembre. Comme chaque année, de nombreux sites seront ouverts au public à cette occasion. Un événement incontournable pour découvrir le fleuron du patrimoine français.

EUROPEAN HERITAGE DAYS

September 19th - 20th. Every year numerous heritage sites are opened up to the public. Don't miss an ideal

opportunity to visit the showpieces of French heritage.

TECHNO PARADE

Le 19 septembre, à Paris. Grand rassemblement festif autour de la musique électronique. Cette année, la musique coréenne sera à l'honneur. Place de la République.

TECHNO PARADE

September 19, Paris. A large-scale celebration of electronic music. This year, Korean music will be honored. Place de la République.

www.technoparade.fr



L'INSTITUT SUÉDOIS

Installé dans le quartier du Marais dans une petite cour verdoyante, l'Institut suédois propose régulièrement des rencontres littéraires, des projections de films ainsi que des expositions.

SWEDISH INSTITUTE

The Swedish Institute is situated in a small grassy courtyard in the Marais district of Paris and offers regular literary meetings, film sessions and exhibitions.

11, rue Payenne 75003 Paris

Les Événements du moment Current events



FÊTE DU MIEL ET DES VENDANGES

Du 13 au 14 octobre. Venez découvrir Du les vignes au et les ruches du parc Georges Brassens. Pour fêter l'automne, les viticulteurs et apiculteurs de ce jardin proposent leurs produits. Une dégustation de vin du Clos des Morillons et de miel sera proposée.

HONEY AND GRAPE-HARVEST FESTIVAL

October 13th - 14th. Discover the vines and the bee hives in the Georges Brassens park. To celebrate autumn, the wine makers and beekeepers will be selling their produce in the gardens. The wine Clos des Morillons as well as honey will be available to taste.

2 place Jacques Marette 75015 PARIS

LE SALON DU CHOCOLAT

Du 28 octobre au 1^{er} novembre. Une visite gourmande et incontournable pour tous les passionnés

de chocolat. Le salon accueillera de nombreux professionnels pâtisseries et chocolatiers pour cette 21^{ème} édition. L'opportunité de découvrir et déguster des chocolats venus du monde entier.



PARIS
FROM 28TH OCTOBER
TO 1ST NOVEMBER 2015
PORTE DE VERSAILLES

THE CHOCOLATE FAIR

October 28th - November 1st. A gourmet moment not to be missed for all chocolate enthusiasts. The show is in its 21st year and will welcome a number of professional patisseries and chocolatiers. An ideal opportunity to appreciate chocolate from all over the world.

Exposition de Paris- Porte de Versailles



LA SEMAINE DU GOÛT

Du 12 au 18 octobre. Pour fêter la 26^{ème} édition de la semaine du goût, des professionnels de la gastronomie proposeront, dans divers lieux culturels, de nombreuses animations et interventions sur le thème du goût.

TASTE WEEK

October 12th - 18th. To celebrate the 26th edition of Taste Week, Professionals in Gastronomy at various cultural venues will present different events and activities around the theme of Taste.

www.legout.com



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



1

RICE AND FISH

La bonne adresse pour les amateurs de sushis revisités. Deux restaurants accolés, l'un propose les sushis et autres délices froids et l'autre prépare les plats chauds. Les bols chauds regorgent de senteurs et de produits délicats. Ne passez surtout pas à côté des desserts, glace de sésame noir ou mochis feront le bonheur des plus gourmands. N'hésitez pas à venir tôt en soirée, les places en terrasse sont très prisées.

An address to remember for all you revamped sushi fans. There are two adjoining restaurants, one providing sushis and cold culinary delights, and the other one preparing hot dishes. Hot bowls full to the brim with exquisite flavours and ingredients. And don't miss out on desserts – black sesame seed and mocha ice cream should make any gourmet diner happy. Avoid disappointment and arrive early evening for the extremely popular outside terrace seats.

16 et 22, rue Greneta 75002 Paris

POZZETO, L'ART DE LA GLACE

Une dernière brise estivale souffle sur la ville de Paris, le bon moment pour aller déguster la toute dernière glace de l'année. Pozzeto est l'endroit rêvé pour les délicieuses glaces italiennes artisanales.

POZZETO, THE ART OF ICE CREAM

The last of the Parisian summer breezes provides just the right occasion to savour the very last ice cream of the season. Pozzeto is your dream destination for a heavenly handmade Italian ice cream.

16, rue Vieille du Temple 75004 Paris



2

LE CAFÉ A

Dans la cour de la Maison de l'Architecture, rénovée avec simplicité et modernité, se trouve un petit havre de paix. Un lieu où l'on respire comme dans un jardin à la campagne. Un endroit paisible pour se restaurer.

A simply modernised haven of peace located in the courtyard of the House of Architecture. This secluded country garden provides a breath of fresh air and ideal tranquility for refreshments.

148, rue du Faubourg-Saint-Martin Paris



3

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

Le Petit Larousse du Chocolat Edition Collector



Le petit Larousse du chocolat fait peau neuve avec cette version collector qui propose de nouvelles recettes et photographies. La grande nouveauté : un chapitre technique sur le travail du chocolat. Les Chefs Le Cordon Bleu révèlent leurs secrets et astuces culinaires pour un résultat bluffant et gourmand.

The Petit Larousse of chocolate has been updated and this Collector's edition is highlighted with new recipes and photos. The major new feature: a technical chapter devoted to chocolate handling. Cordon Bleu chefs share their secrets and culinary tips for impressive gourmet results.

Un produit de La Boutique / La Boutique product

BÉCHAMEL

Béchamel, la mascotte de l'école Le Cordon Bleu fête aussi notre 120^{ème} anniversaire. Dans sa nouvelle veste et avec son chapeau, c'est le cadeau idéal et le plus mignon. N'hésitez pas à nous envoyer les photos de Béchamel près de vos monuments préférés pour que nous les publions sur Facebook !

Le Cordon Bleu mascot Béchamel is celebrating our 120th anniversary too! Dressed in his new vest and hat, he is the perfect and cutest gift. Send us photos of Béchamel alongside your favorite monuments and we will post them on facebook



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



BIENVENUE À TOUS

Nous avons eu le plaisir d'accueillir en septembre les nouveaux étudiants en Arts Culinaires, en Management de la Restauration, en Métiers du Vin et Management ainsi que les étudiants du nouveau programme de boulangerie. Bienvenue à tous !

WELCOME TO YOU ALL

At the beginning of September we were delighted to welcome the new students to the courses in Cuisine and Pastry, Restaurant Management, Wine and Management, and also the new Boulangerie course.

À LA DÉCOUVERTE DES VENDANGES

Le temps est venu pour les étudiants du programme des Métiers du Vin et Management de partir en stage vendanges dans le Bordelais. Après quelques jours passés à récolter le nouveau millésime, ils auront pour mission d'assister le maître de Chai lors des différents processus de vinification. Une expérience unique pour ces futurs professionnels du vin.

DISCOVERING THE GRAPE- HARVEST

Harvest time provides the students from the Wine and Management program with the opportunity to take part in the "vendanges" – a grape-harvest field trip in the Bordeaux region of France. After several days of picking the latest vintage, the students' mission will be to help the cellar master with the various wine-making processes. This will be a unique experience for all future wine professionals



Anciens étudiants Alumni



Paula Passos

Paula Passos est née au Brésil, où elle obtient un diplôme en Publicité et un Master en Administration des Affaires.

Son histoire avec Le Cordon Bleu commence lors de vacances à Paris, en 2008. Elle assiste à une démonstration de cuisine et est charmée par les Chefs, les lieux et l'atmosphère chaleureuse qu'il y règne. Elle décide alors d'abandonner sa carrière, déménage à Paris et s'inscrit au Grand Diplôme Le Cordon Bleu. Une fois rentrée au Brésil, Paula crée sa propre entreprise, La Cuisine des Amis, où elle donne des cours de cuisine pour adultes et enfants.

Paula Passos was born in Brazil and obtained a degree in Advertising and a Masters in Business Administration.

Paula's relationship with Le Cordon Bleu began during a vacation in Paris in 2008 when she followed a cooking demonstration and fell in love with the place, the Chefs and the friendly atmosphere. She decided to abandon her career, move to Paris and register for Le Grand Diplôme program. Back home in Brazil, Paula t workshops to develop her own company, La Cuisine des Amis, she offers cooking courses for adults and children.

www.cuisinedesamis.com

Ingrédient de saison Seasonal ingredient

Le cèpe est un champignon emblématique de l'automne et caractéristique de la cuisine bordelaise.

On reconnaît le cèpe à son pied blanc et ferme et à son gros chapeau brun qui peut atteindre 30 centimètre de diamètre. Avec leur goût de noisette, les cèpes comptent parmi les champignons les plus prisés dans le monde entier. Les cèpes sont très appréciés par les Chefs pour leur adaptabilité : on peut les déguster crus en salade, farcis, grillés, en cocotte ou en flan.

The cep (porcini) mushroom is synonymous with autumn and is widely used in Bordeaux-style cuisine.

Cep (Porcini) mushroom is characterized by its firm white stalk and a wide, dark brown cap that can grow up to 30 cm in diameter. Cep mushrooms possess a nutty flavor and are one of the most popular with mushroom gatherers the world over. Porcini are prized for their versatility in cuisine: they can be eaten raw in a salad, stuffed, grilled, added to a casserole or a flan.



La photo des mois de septembre-octobre September and October photos



SEPTEMBRE
September



OCTOBRE
October

Astuce du Chef Chef's tip

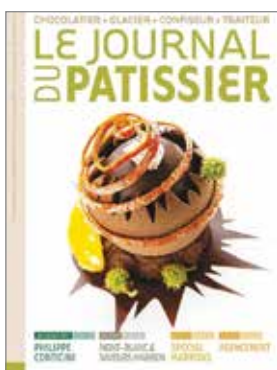


UNE POINTE DE POIVRE SUR LA CRÈME CHANTILLY

Pour une Chantilly épicée et originale, associer la légèreté de la crème au poivre. Il existe plusieurs types de poivres qui donneront à la Chantilly une saveur chaude et piquante, et qui se marieront par ailleurs très bien avec le chocolat : poivre de Sarawak, du Sichuan ou Cubèbe. Pour un goût plus prononcé, mouler le poivre au dernier moment.

A PINCH OF PEPPER ON CHANTILLY CREAM

For a more exotic, original Chantilly cream, combine the lightness of the cream with pepper. There are several different sorts of pepper that will spice up the cream and also go well with chocolate: for example, Sarawak, Sichuan and Cubeb pepper.



Notre choix de magazine culinaire / Our choice of Culinary magazine

LE JOURNAL DU PÂTISSIER

Le Journal du Pâtissier est une revue entièrement dédiée à la pâtisserie professionnelle. Des rencontres et des interviews avec des Chefs pâtissiers et chocolatiers sont proposées ainsi que des recettes en français traduites en anglais. Les Chefs Le Cordon Bleu Paris nous dévoilent également, dans certains numéros, une sélection de recettes. Disponible en librairie.

Le Journal du Pâtissier is a magazine entirely devoted to professional patisserie. Featured are meetings and interviews with Pâtissiers and Chocolatiers, including recipes in French translated into English. In certain issues Le Cordon Bleu Chefs communicate a selection of recipes. Available in bookshops.



Chef à l'honneur / Chef profile

Chef Williams Caussimon

Comment vous est venue votre passion pour la cuisine ?

Je pense que cela vient de ma grand-mère qui était une grande passionnée de gastronomie. Elle m'a transmis son savoir-faire et son goût pour la cuisine. Cela m'a inspiré pour ma future carrière professionnelle.

Quel conseil donneriez-vous à un étudiant qui souhaiterait devenir Chef ?

La passion doit être un véritable moteur pour réussir. Une recette, au final, ce n'est rien d'autre qu'une liste d'ingrédients et quelques instructions, mais quand on les lit avec un regard passionné et qu'on se les approprie, alors on peut réussir à créer de grands plats et faire ressortir notre personnalité. C'est le conseil que je donne toujours à mes étudiants en cours.

Quel est le plat le plus spectaculaire que vous ayez réalisé ?

Un tartare de langoustines avec des petits pois. Il était servi dans trois petites verrines. Je pense que c'est le plat dont je suis le plus fier. Il était vraiment très beau. Les couleurs étaient vives et allaient vraiment bien ensemble.

Quel est l'ingrédient que vous préférez travailler ?

Pendant longtemps, j'ai adoré cuisiner la viande mais en ce moment, ce que je préfère c'est le poisson.

Quel est votre plat préféré ?

C'est peut-être étrange venant d'un Chef, mais ce que je préfère c'est un bon fromage avec de la salade. Quand je suis invité à manger chez des amis et que j'annonce ça, ça a le mérite de faire baisser un peu la pression (rires). Parfois, rien ne vaut la simplicité.

Y'a-t-il un restaurant que vous adorez par-dessus tout à Paris ?

C'est difficile à dire mais je pense que je recommanderais vraiment le restaurant Les Bouquinistes de Guy Savoy, chez qui j'ai travaillé. Ou alors pour encore plus d'originalité, je vous recommande le concept store autour du chocolat Un Dimanche à Paris.

Where does your passion for cuisine come from?

I think it comes from my grandmother who was passionate about gastronomy. She handed down her know-how and her taste for cuisine. This inspired my choice of career.

What advice would you offer to a student wishing to become a Chef?

To succeed, you really do need passion. At the end of the day, recipes are nothing more than a list of ingredients and a few instructions. But when you read them with a passionate approach and make them your own, then you can create great dish and bring out your identity. That's the advice I always give my students.

What is the most spectacular dish you have made?

A langoustine tartare with peas. It was served in three little shot glasses. I think that's the dish I'm most proud of. It really was very beautiful - full of bright colors that worked truly well together.



« La passion doit être un véritable moteur pour réussir. Une recette, au final, ce n'est rien d'autre qu'une liste d'ingrédients et quelques instructions. »

“Passion should be a genuine driving force for success. A recipe is, in effect, solely a list of ingredients with a few instructions.”

What is your favorite ingredient to work with?

For a long time I loved cooking meat, but at the moment I prefer to work with fish.

What is your favorite dish?

It might sound strange coming from a Chef, but I really like a good cheese with some salad. When friends invite me for a meal and I tell them this, it has the advantage of taking some of the pressure off (laughs). Sometimes, nothing beats simplicity.

Do you have a favorite restaurant in Paris?

That's a tricky one but I really would recommend Les Bouquinistes, the Guy Savoy restaurant where I worked. Or something a bit more unusual: I recommend the concept store based around chocolate, Un Dimanche à Paris. Chocolate is used in every dish, from starters through to desserts: but used with real finesse in the starters and main dishes, as one would use spices.