



LE CORDON BLEU®
PARIS

Rencontres avec les anciens étudiants

Meeting with the alumni



JUIN | JUNE • 2014



Arts culinaires
Métiers du Vin et Management
Management en Restauration

edito



Depuis sa création en 1895, l'école Le Cordon Bleu a fait vœu d'excellence en matière d'enseignement des Arts Culinaires. Il en va de même pour les autres programmes qui ont vu le jour depuis, tels que les Métiers du Vin et Management, ou le Management de la Restauration, tout comme pour ceux qui seront bientôt proposés.

Cela seul ne suffirait pas à conduire nos étudiants à la réussite, sans leur engagement et l'intense travail personnel qu'ils ont fourni au cours de leur passage au Cordon Bleu, guidés par les remarquables Chefs et enseignants de notre école.

S'il était besoin de le rappeler, au-delà de la tradition et de la promotion de l'art de vivre à la française, Le Cordon Bleu s'inscrit résolument dans l'innovation, par les techniques enseignées, toujours « à la pointe », ainsi que dans un multiculturalisme convivial. En attestent non seulement son réseau d'écoles et universités, qui s'étend déjà sur plus de 20 pays avec plus de 50 établissements, mais aussi l'accueil, chaque année, chaque trimestre, d'un nombre croissant d'étudiants passionnés, de tous horizons professionnels et géographiques.

À travers le monde, pas moins de 20 000 étudiants obtiennent chaque année un diplôme Le Cordon Bleu, qui participera à la réalisation de leurs rêves.

Les parcours que certains de nos anciens étudiants ont souhaité nous faire partager est un témoignage éloquent de la diversité des opportunités qu'ils ont su créer et saisir, sur tous les continents, forts de leur talent et de leur expérience au Cordon Bleu. Quelle belle source d'inspiration !

Au nom de la grande famille du Cordon Bleu, je les en félicite et les remercie de leur fidélité.

André Cointreau
Président

Founded in 1895, Le Cordon Bleu has continuously strived to achieve excellence in the field of Culinary Arts training. This same philosophy applies to newly created programs such as Wine and Management, and Restaurant Management as well as programs that are soon to be launched.

This philosophy goes hand in hand with our students' commitment. The hard work they put in on an individual level whilst studying at Le Cordon Bleu, under the expert guidance of our outstanding Chef Instructors, is also key to their success.

As well as remaining traditional and being an advocate of the French Art de Vivre, Le Cordon Bleu is also extremely innovative thanks to the cutting edge techniques taught and the welcoming multicultural environment.

This is clearly demonstrated, not only by its network of 50 schools and universities in more than 20 countries, but also by the increasing number of highly-motivated students, from a variety of professional and geographic backgrounds, that join Le Cordon Bleu year after year, trimester after trimester.

Every year, no less than 20,000 students worldwide graduate from Le Cordon Bleu, a stepping stone to fulfilling their dreams.

The paths that a number of our alumni, located throughout the world, have taken and chosen to share with us is an outstanding testimony of the myriad of opportunities that they created and seized thanks to their talent and the training they received at Le Cordon Bleu. Quite simply inspirational!

In the name of Le Cordon Bleu's extended family, I offer them my congratulations and thank them for their loyalty.

RENCONTRE AVEC... •
MEETING WITH...
p.2

Que sont-ils
devenus après
Le Cordon Bleu ? •
What have they
become after
Le Cordon Bleu?

ÉTUDIER AU CORDON BLEU •
STUDY AT
LE CORDON BLEU
p.26

Les programmes •
The programs

LE CORDON BLEU
DANS LE MONDE •
IN THE WORLD
p.28



RENCONTRE AVEC... • MEETING WITH...

Que sont-ils devenus après Le Cordon Bleu ? •
What have they become after Le Cordon Bleu?



LES INFLUENCES CULINAIRES FRANÇAISES FRENCH CULINARY INFLUENCES

Gastón Acurio, Pérou • Diplôme de Cuisine 1992

Gastón Acurio est Chef de cuisine, auteur, homme d'affaires et promoteur des arts culinaires péruviens. En 2005, il a été désigné « Entrepreneur de l'Année » par America Economía, la revue d'affaires la plus importante d'Amérique du Sud. **À la fin des années 80, il a suivi des cours de Droit à l'université, qu'il a décidé de quitter pour venir étudier les arts culinaires à l'école Le Cordon Bleu Paris, tant sa passion pour la cuisine était forte.** C'est pendant ce séjour dans la capitale française qu'il a rencontré sa femme d'origine allemande, Astrid, et, en 1994, ils ont ouvert le restaurant Astrid & Gastón, l'un des premiers établissements de « haute cuisine » péruvienne. D'abord très influencé par la gastronomie française due à sa formation, Gastón s'est très vite familiarisé avec les ingrédients de son pays et s'est inspiré des traditions culinaires locales. En 2012, le restaurant obtient la 35^e place dans la « World's 50 Best Restaurants list », qui recense les 50 meilleurs restaurants au monde. Avec aujourd'hui 33 restaurants

situés dans 12 pays différents, le groupe Acurio est à la tête de la révolution culinaire au Pérou.

En 2009, Chef Acurio a reçu la récompense internationale « Prince Claus of Holland » dans la catégorie « Mémoires collectives et Journalisme », pour son importante contribution à la culture et à son développement. Cette année là, dans le cadre du festival Madrid Fusión, il a reçu les honneurs du jury pour sa volonté de défendre la biodiversité du Pérou et de l'Amérique latine, et a été invité comme conférencier principal lors de l'édition 2011 de Madrid Fusión.

Lima est devenue la capitale gastronomique de l'Amérique du Sud et hôte de Mistura, le plus important festival culinaire de cette partie du monde. Gastón Acurio a dirigé l'organisation de cet événement pendant trois ans, en tant que Président de l'APEGA (Société péruvienne de la Gastronomie) en recevant, en 2011, 200 000 personnes venues du monde entier. De nos jours, il est toujours impliqué dans l'organisation de Mistura en tant que membre du Conseil. Gastón est le tenant principal de l'École de Cuisine Pachacutec, située dans l'une des zones les plus pauvres de Lima, qui permet aux jeunes défavorisés d'être formés par des enseignants reconnus.

En tant qu'auteur, il a publié 20 ouvrages, tous devenus des « best-sellers » nationaux.

Sa dernière publication, *500 Años de Fusión* (500 années de Fusion), a été élue, en 2008, Meilleur livre culinaire international aux Gourmand World Cookbook Awards. De plus, il est animateur d'une émission télévisée hebdomadaire sur le câble, « *Aventura Culinaria* » (L'Aventure culinaire), ainsi que de l'émission de Télé réalité « Master Chef ».

Gastón Acurio is a Chef, writer, businessman, and promoter of Peruvian culinary arts. In 2005, he was named Entrepreneur of the Year by America Economía magazine – the most important business magazine in South America.

During the late 80's he attended law school. However, his passion

for food was stronger, so he decided to leave college and began studying culinary arts at Le Cordon Bleu in Paris. During his time in Paris he met his German-born wife Astrid and in 1994 they founded the restaurant Astrid&Gastón and with it, one of the first restaurants of Peruvian haute cuisine. Initially very French orientated due to their training, Gastón soon found himself experimenting with Peruvian ingredients and taking inspiration from local traditions. In 2012 the restaurant was included as number 35 in the World's 50 Best Restaurants list. With 33 restaurants in 12 countries, the Acurio Organization is leading the Peruvian culinary revolution.

In 2009, the Chef received the international award "Prince Claus of Holland" in the category "Collective Memories and Journalism" for his significant contribution in the field of culture and development. That same year, within the framework of Madrid Fusión, he was honored by the panel for defending the biodiversity of Peru and Latin America, and invited as main speaker for the 2011 edition of Madrid Fusion.

Lima City has become the gastronomic capital of South America, and host of "Mistura" the greatest culinary festival in the region. Acurio led the festival organization for 3 years as president of APEGA (the Peruvian Gastronomy Society) receiving 200,000 people from around the world in 2011. Nowadays, he is still involved in the organization as a member of the board.

Gastón is the main supporter of the Pachacutec School of Cuisine based in one of the poorest areas in Lima which provides underprivileged young people with an institute with leading instructors.

As a writer, he has published 20 books that are all national bestsellers. His latest publication "500 Años de Fusión" (500 Years of Fusion) was considered the best cookbook worldwide at the 2008 Gourmand World Cookbook Awards. Furthermore, Acurio is the host of a weekly cable TV show "Aventura Culinaria" (Culinary Adventure) and reality show "Master Chef".

Amériques Americas

IL RÉALISE SON RÊVE EN S'INSCRIVANT AU CORDON BLEU

HE DECIDED TO MAKE HIS DREAM COME TRUE AND ENROLLED AT LE CORDON BLEU

Juan Arbelaez, Colombie • Diplôme de Cuisine 2009 & Pâtisserie de Base 2007



Juan Arbelaez, originaire de Colombie, étudie jusqu'en 2001 au Lycée français Louis Pasteur, à Bogota. **En 2006, il obtient son baccalauréat à l'école Gimnasio Moderno, puis poursuit des études en Administration et Gestion à l'Universidad de los Andes. Passionné depuis toujours par la cuisine, Juan décide de rejoindre Paris en 2007, afin de réaliser son rêve en s'inscrivant au Cordon Bleu.** Validant successivement son diplôme de cuisine et celui de pâtisserie avec brio, il obtient son Grand Diplôme au Cordon Bleu Paris en 2009.

Il effectue ensuite un stage chez le célèbre Pierre Gagnaire, à Paris. En 2009, il est recruté comme Chef de partie au restaurant parisien *Je Thé...me*.

À partir de 2010, Juan vise les grandes tables parisiennes, et

devient commis de cuisine au restaurant Le Cinq, de l'hôtel Four Seasons George V Paris, établissement où il deviendra quelques mois plus tard demi-Chef de partie, sous les ordres de Weimar Gomez, ancien étudiant Le Cordon Bleu Paris diplômé en 1995, et bras droit du Chef Éric Briffard MOF.

Puis il est recruté à l'hôtel parisien Le Bristol, en tant que Chef de partie, où il restera jusqu'en février 2012. La même année, il est l'un des candidats sélectionnés pour participer à la célèbre émission *Top Chef*, diffusée sur M6, qui lui permet de rencontrer son futur collègue, Chef Jean Imbert, qui l'embauche comme Chef de Cuisine dans son restaurant l'Acajou, situé à Paris.

En juin 2013, Juan Arbelaez s'est mis à son compte et il a repris le restaurant La Plancha devenu La Plantxa à Boulogne-Billancourt.

Of Colombian nationality, Juan Arbelaez studied at Louis Pasteur, a French high school in Bogota, until 2001. **In 2006, he passed his baccalaureate at Gimnasio Moderno school and went on to study Administration and Management at the Universidad de los Andes.**

In 2007, Juan decided to follow his childhood dream and passion for Cuisine and enrolled at Le Cordon Bleu Paris. He graduated in 2009 with a Grand Diplôme having completed the Cuisine and then the Pastry diploma with flying colors.

He went on to carry out an intern-

ship with the famous Pierre Gagnaire in Paris and, in 2009 he began working as Chef de Partie in the Parisian restaurant *Je Thé...me*.

In 2010, Juan set his sights on the top Parisian restaurants, becoming Commis de Cuisine at the Four Seasons Hotel George V restaurant Le Cinq. A few months later, he became demi-Chef de Partie under Weimar Gomez, a Le Cordon Bleu Paris 1995 graduate and right hand man of Chef Eric Briffard MOF.

He went on to be recruited as Chef de Partie at the Parisian hotel Le Bristol where he remained until February 2012. During the same year, he was selected to take part in the popular M6 television program *Top Chef*. During filming he met his future colleague, Chef Jean Imbert, who employed him as Chef de Cuisine at l'Acajou in Paris.

In June 2013, Juan Arbelaez takes over the restaurant La Plancha which has become La Plantxa in Boulogne-Billancourt.

Amériques
Americas

RENCONTRE AVEC... • MEETING WITH...

Que sont-ils devenus après Le Cordon Bleu ? •
What have they become after Le Cordon Bleu?

Héloïsa Bacellar a exercé en tant qu'avocate pendant plus de 20 ans avant de s'orienter vers sa passion d'enfance, la cuisine. En 1995, elle décide de venir à Paris avec son mari et sa fille de 3 ans pour s'inscrire au Grand Diplôme de l'école Le Cordon Bleu. En parallèle, elle suit également des ateliers de boulangerie et des cours d'œnologie à l'école.

Après avoir reçu son diplôme, Héloïsa retourne au Brésil où elle ouvre, avec une amie, une école qui dispense des ateliers pour les gourmets. Chaque atelier dure trois heures et est consacré à la réalisation de deux plats. Dix ans plus tard, elle décide de vendre l'école

pour se consacrer à l'ouverture de son restaurant, Lá Da Venda (Vila Madalena - R. Harmonia São Paulo - SP Brazil). Le restaurant repose sur un concept unique puisqu'il fait également pâtisserie, boulangerie et boutique. Lá Da Venda est un établissement 'tout-en-un' très convivial et coloré, avec en son centre une boutique de produits artisanaux. Héloïsa allie à merveille les techniques culinaires françaises acquises à l'école Le Cordon Bleu Paris et les ingrédients locaux pour proposer une cuisine authentique et pleine de saveurs.

Héloïsa a reçu plusieurs distinctions, dont celle du meilleur pain au fromage de São Paulo (pão de

queijo). Elle a également écrit plusieurs livres de cuisine, qui sont des best-sellers au Brésil : *Cozinhando para amigos I* (2005), *Cozinhando para amigos II* (2008), *Chocolate todo dia* (2009), *Bacalhau* (2009), *Le bon marché - Le Brésil à Table* (2013), *Made in Brazil* (2014).

Le livre *Made in Brazil* a été écrit en collaboration avec Larousse. Il contient 30 recettes (20 salées et 10 sucrées) faciles à réaliser et utilisant des ingrédients accessibles partout dans le monde. Avec ce livre, Héloïsa met en lumière la richesse de la cuisine brésilienne. En 2014, un septième livre est prévu : *Brazil a mesa*.

DU DROIT À LA CUISINE FROM LAW TO COOKING

Héloïsa Bacellar, Brésil • Grand Diplôme 1995



Héloïsa Bacellar was an attorney for more than 20 years before deciding to focus on her childhood passion: Cuisine. In 1995, she came to Paris with her husband and 3 year old daughter and signed up for Le Cordon Bleu Grand Diploma. Whilst at the school, she also followed bread baking workshops and enology courses. Following graduation, Héloïsa returned to Brazil and, with a friend, opened a school which gave work-

shops to those with a passion for the art of cooking. During each three hour workshop, two dishes were made. Ten years later, she decided to sell the school in order to dedicate herself entirely to the opening of her restaurant, Lá Da Venda (Vila Madalena - R. Harmonia São Paulo - SP Brazil). The restaurant is based on a unique concept as it includes a pastry shop, bakery and store. Lá Da Venda is a welcoming and colorful 'all-in-one' business with, at its heart, a store selling artisan products. Héloïsa perfectly marries the French culinary techniques learnt at Le Cordon Bleu Paris with local ingredients and her cuisine is both authentic and full of flavor.

Héloïsa has received a number of awards, including best cheese bread in São Paulo (pão de queijo). She has also written a number of cookbooks, which are best-sellers in Brazil: *Cozinhando para amigos I* (2005), *Cozinhando para amigos II* (2008), *Chocolate todo dia* (2009), *Bacalhau* (2009), *Le bon marché - Le Brésil à Table* (2013), *Made in Brazil* (2014).

Made in Brazil was written in partnership with Larousse and includes 30 easy recipes (20 savory and 10 sweet), using ingredients that can be easily found. In this book, Héloïsa highlights the richness of Brazilian cuisine. A seventh book is planned for 2014: *Brazil a mesa*.

Amériques
Americas

Amériques Americas

DIPLÔMÉS DU CORDON BLEU AVEC LES PLUS GRANDS HONNEURS GRADUATED FROM LE CORDON BLEU WITH HIGHEST HONORS

Bruce & Eric Bromberg, USA • Grand Diplôme 1990



Bruce et Eric Bromberg ont suivi les cours du Cordon Bleu Paris et ont reçu leur diplôme avec les plus grands honneurs. Après sa formation culinaire, Éric effectue des stages dans de grands restaurants français, dont Le Récamier, à Paris, puis décide de rentrer aux États-Unis. Bruce réalise également plusieurs stages en France, notamment au restaurant parisien Duquesnoy, doublement étoilé au Guide Michelin. Il apprend l'art du pain à la boulangerie Poilâne, située à Paris, et la haute cuisine au restaurant triplement étoilé Pierre Gagnaire, à Saint-Étienne.

En 1992, les deux frères créent le premier Blue Ribbon restaurant, situé dans le quartier Soho, à Manhattan. « Bleu Ribbon », traduction anglaise de « Cordon Bleu », fait

référence à l'expérience culinaire française de Bruce et Éric. La règle d'or des frères Bromberg est de ne servir que des plats simples et délicieux.

Le duo développe son petit empire Blue Ribbon aux États-Unis. Leurs restaurants ont reçu de nombreuses distinctions de la part de publications telles que Wine Spectator, Zagat et Time Out New York. Les frères Bromberg ont par ailleurs été finalistes du prestigieux James Beard Foundation Award pour le titre de meilleur restaurateur.

En avril 2000, Bruce et Eric publient leur premier livre de cuisine, *The Blue Ribbon Cookbook : Better Home Cooking*.

Bruce and Eric Bromberg attended Le Cordon Bleu in Paris and graduated with highest honors. Eric followed cooking school with apprenticeships at top restaurants in France, including Le Recamier in Paris and went on to cook in America. Bruce also carried out apprenticeships in France, notably at the Michelin two-star Duquesnoy. He learned the art of bread baking at Boulangerie Poilâne in Paris and haute cuisine at Michelin three-star restaurant Pierre Gagnaire in Saint-Etienne. Bruce and Eric Bromberg attended Le Cordon Bleu in Paris and graduated with highest honors. Eric followed cooking school with apprenticeships at top restaurants in France, including Le Recamier in Paris and went on to cook in America. Bruce also carried out apprenticeships in

France, notably at the Michelin two-star Duquesnoy. He learned the art of bread baking at Boulangerie Poilâne in Paris and haute cuisine at Michelin three-star restaurant Pierre Gagnaire in Saint-Etienne.

In 1992, the brothers created the first Blue Ribbon restaurant in Manhattan's SoHo neighborhood. Blue Ribbon, or the English translation of Cordon Bleu, references Bruce and Eric Bromberg's culinary experience in France. The Brombergs' only rule is that everything served be simple and delicious.

In the years that followed, the duo assembled a small empire in the United States. Their restaurants have been recognized with many awards from publications including Wine Spectator, Zagat and Time Out New York. They were also finalists of the prestigious James Beard Award for best restaurateur.

In April 2010 Bruce and Eric Bromberg released their first cookbook, *The Blue Ribbon Cookbook, Better Home Cooking*.

RENCONTRE AVEC... • MEETING WITH...

Que sont-ils devenus après Le Cordon Bleu ? •
What have they become after Le Cordon Bleu?

Amériques

Americas

DE LA FERME AU CORDON BLEU, UN EXPERT DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT DES ALIMENTS

FROM THE FARM TO LE CORDON BLEU, AN EXPERT IN THE FOOD SUPPLY CHAIN

Anthony Fassio, USA • Diplôme de Cuisine 2010



Anthony a été élevé dans une ferme, ce qui lui a permis de développer des bases solides en agriculture et d'être sensibilisé très jeune aux problématiques environnementales ainsi qu'aux normes réglementaires de production des aliments.

En 2010, Anthony s'inscrit pour suivre le diplôme de Cuisine à l'école Le Cordon Bleu Paris. Son travail est couronné de succès puisqu'il termine deuxième de sa promotion et reçoit son diplôme avec les honneurs. Il complète sa formation avec les modules de vins dispensés à l'école Le Cordon Bleu Paris, ainsi que par un MBA de l'université de Westminster axé sur la gestion et la stratégie, ce qui lui permet d'avoir des connaissances interdisciplinaires et un domaine d'expertise large : l'alimentation durable, la distribution des produits alimentaires, la logistique, la qualité des aliments, la restauration, l'agriculture... Anthony devient ainsi un véritable expert des différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement des aliments.

En 2011, il est nommé président de 'Slow Food New York City', où il améliore le système alimentaire actuel en y intégrant l'alimentation durable, des produits sains et de qualité. Il fonde également 'AJ Food Consulting' qui aide à promouvoir l'agriculture régionale.

En 2013, Anthony devient PDG de l'Institut Natural Gourmet (IGN).

Anthony grew up on a farm and, from a very early age, acquired a sound understanding of agriculture and environmental issues as well as regulatory standards concerning food production.

In 2010, Anthony enrolled on the Le Cordon Bleu Paris Cuisine Diploma. He was extremely successful, finishing second in his class and graduating with honors. He also followed Le Cordon Bleu Paris wine modules and was awarded an MBA in Management and Strategy from the University of Westminster. This gave him interdisciplinary skills and a very wide area of expertise: sustainable food, food distribution, logistics, food quality, the restaurant industry, agriculture etc. Anthony has become a real expert in the different stages of the food supply chain.

In 2011, he was nominated 'Slow Food New York City' President and is improving the current food system by introducing sustainable, healthy and quality food products. He also founded 'AJ Food Consulting' which helps to promote regional agriculture.

Anthony became CEO of the 'Natural Gourmet Institute' (NGI) in 2013.

Tout commence lorsque Weimar Gomez rencontre le Chef enseignant du Cordon Bleu Paris, Patrick Terrien, en participant au festival gastronomique de Casa Medina, en Colombie. Inspiré par le Chef, Weimar décide de s'inscrire au Cordon Bleu Paris pour y effectuer le Grand Diplôme. Après l'obtention de son diplôme en 1995, Weimar poursuit sa formation dans des restaurants et hôtels réputés tels que le Château d'Artigny à Tours, le Château Unang à Avignon, La Cognette à Issoudun et Le Macchi à Châtel. Puis il devient Chef de Partie au restaurant Guy Savoy, à Paris.

Depuis mai 2000, Weimar travaille au restaurant gastronomique de l'Hôtel Four Seasons George V, le Cinq, où il a d'abord été Demi-Chef de Partie, puis Sous-Chef. Deux mois après l'ouverture du restaurant, Le Cinq reçoit sa première étoile au Guide Michelin, puis la seconde peu de temps

après. Actuellement, Weimar est le bras droit d'Éric Briffard, Meilleur Ouvrier de France, Chef du restaurant Le Cinq et de La Galerie, tous deux situés dans le même hôtel. Lorsqu'on a demandé à Weimar ses impressions sur l'école Le Cordon Bleu, il a répondu : *"Le Cordon Bleu a été le point de départ de ma carrière. Cela m'a ouvert de nombreuses portes et m'a donné l'opportunité de rencontrer des gens remarquables dans le monde de la gastronomie française. Aujourd'hui, je fais partie de l'équipe de l'un des plus prestigieux restaurants au monde."*

En 2012, Weimar a été nommé Chef Exécutif du Restaurant gastronomique Camelia du Four Seasons Pudong Shanghai.

It all started when Weimar Gomez met Patrick Terrien, Le Cordon Bleu Chef instructor, while participating in a gastronomic festival in Casa Medina, Colombia. Inspired by Chef Terrien, Weimar decided to register for the Grand Diplôme program at Le Cordon Bleu Paris. After receiving his diploma in 1995, Weimar continued his training at

well known restaurants and hotels, such as Château d'Artigny in Tours, Château Unang in Avignon, La Cognette in Issoudun and Le Macchi in Châtel. Later he became Chef de Partie at the Guy Savoy restaurant, in Paris.

From May 2000, Weimar joined the Chef's team at le Cinq, the fine dining restaurant at the Hotel Four Seasons George V. After working as Demi Chef de Partie he reached the position of Sous-Chef. Two months after opening, Le Cinq received its first Michelin star, and the second followed soon after. Today, Weimar is the right hand to Eric Briffard, Meilleur Ouvrier de France, and Chef Executive for Le Cinq restaurant and La Galerie, both located inside the hotel.

When we ask Weimar about Le Cordon Bleu school, he says *"Le Cordon Bleu has been the starting point of my career. It has opened many doors and it gave me the opportunity of meeting many interesting people in the French culinary field. Now I am part of one of the most prestigious and best restaurants in the world."*

In 2012, Weimar was appointed Executive Chef for the gastronomic restaurant Camelia at the Four Seasons Hotel Pudong Shanghai.



UNE ÉTOILE COLOMBIENNE DANS L'UNIVERS DE LA GASTRONOMIE A COLOMBIAN STAR IN THE WORLD OF GASTRONOMY

Weimar Gomez, Colombie • Diplômé 1995

RENCONTRE AVEC... • MEETING WITH...

Que sont-ils devenus après Le Cordon Bleu ? •
What have they become after Le Cordon Bleu?



L'aventure culinaire d'Alexandro débute en 2003 lorsqu'il décide de s'inscrire au Cordon Bleu pour suivre le programme du Grand Diplôme.

Multilingue, sa passion pour la cuisine et son envie de découvrir des cultures étrangères le mènent jusqu'en Italie et en Thaïlande.

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, le Comité Olympique canadien et la NBC. Après cette expérience couronnée de succès, il devient Chef Exécutif chez Kings Kitchen, à

Shanghai, puis est recruté au Renaissance Hotel de Suzhou.

Alexandro est actuellement Chef Exécutif au Marriot City Centre Hotel, à Shanghai.

UNE AVENTURE CULINAIRE QUI LE MÈNE DANS LE MONDE ENTIER A CULINARY ADVENTURE THAT LEADS HIM AROUND THE WORLD

Alexandro Youri Hamacher, Mexique • Grand Diplôme 2004

Alexandro's culinary journey began in 2003 when he decided to register for the Grand Diplôme program at Le Cordon Bleu.

Multilingual Alexandro's passion for cuisine and discovering other cultures also led him to Italy and Thailand.

His first professional role saw him return to his home country where he remained for 2 years before moving to China. In 2008, he was appointed Chef de Cuisine for the International Olympic Committee, Canadian Olympic Committee and NBC. Following an incredibly successful experience, he went on to become Executive Chef of The Kings Kitchen in Shanghai before moving to the Renaissance Hotel.

Alexandro is currently Executive Chef at the Marriot City Centre Hotel in Shanghai.

Amériques
Americas



DU CORDON BLEU AU CHOCOLAT

FROM CORDON BLEU TO CHOCOLATE

Casey Hickey, USA • Diplôme de Pâtisserie 2003

Casey Hickey a quitté son emploi de collectrice de fonds au sein d'une organisation à but non lucratif, basée à San Francisco, pour aller suivre le Diplôme de Pâtisserie dans la célèbre école Le Cordon Bleu Paris, convaincue qu'elle était faite pour la pâtisserie. Cependant, à sa grande surprise, c'est le chocolat qui l'a séduit et elle le doit aux Chefs enseignants du Cordon Bleu et au défilé des robes en chocolat du Salon du Chocolat de Paris.

Après avoir reçu son diplôme de Pâtisserie, elle savait qu'elle voulait combiner qualité et ingrédients hauts en saveur, et faire des associations originales aussi agréables à regarder qu'à déguster. Avec Mark Meissner, devenu depuis son époux, ils ont alors commencé à envisager la reconversion de ce dernier, afin d'associer sa passion pour le vin avec les aspirations de sa femme. Après mûres réflexions, ils ont commencé à mettre sur pied leur projet, pour que leur rêve devienne réalité.

Casey a obtenu son certificat de chocolatier professionnel de l'École Chocolat de Vancouver, au Canada, et a travaillé dans plusieurs pâtisseries dans la Baie de San Francisco. Elle a également préparé des gâteaux de mariage et a expérimenté de nouvelles recettes dans sa cuisine, avec une liste d'ingrédients qui ne cesse de grandir. Mark a, quant à lui, étudié le vin et a débuté son parcours pour devenir sommelier.

Après un mariage, deux enfants et des recherches approfondies, Casey et Mark se sont lancés. En juin 2010, ils quittent la Californie pour Charlotte, en Caroline du Nord, et amorcent leur aventure en ouvrant en décembre 2010 un commerce de vins

originaux, Petit Philippe, salle de dégustation et actuel point de vente exclusif des chocolats Twenty Degrees™.

Les clients peuvent choisir parmi environ 35 différentes sortes de chocolats et de caramels, des plus traditionnels aux plus inattendus, ainsi que des confiseries de saison. Ils peuvent aussi avoir la chance de voir Casey dans son laboratoire, en train d'expérimenter de nouvelles associations d'ingrédients. Un article sur Casey a été publié dans *O-The Oprah Magazine* ainsi que dans plusieurs éditions locales et régionales. Encouragée par l'enthousiasme de ses clients, Casey a l'intention de vendre ses produits sur des marchés gourmets et dans certaines épiceries du sud-est des États-Unis qu'elle va sélectionner dans les prochains mois.

Casey Hickey left her job as a fundraiser with a San Francisco-based nonprofit organization in order to attend Paris's renowned Le Cordon Bleu thinking she was a "cake lady" and planning to hone her skills for artfully preparing this longtime culinary interest. Much to her surprise, however, she came out of Le Cordon Bleu having been wooed by chocolate, which she attributes to her instructors, as well as Paris's Salon du Chocolat and its chocolate fashion show. Upon graduating, Casey began dreaming about what she could do with her newfound interest in chocolate, fantasizing about creating artisan chocolates that were as pleasing to the eye as they were to the palate. She knew she wanted to combine high-quality, flavorful ingredients not commonly thought of as coexisting in order to create unusual yet memorable flavors. She and then-boyfriend

and now-husband, Mark Meissner, envisioned his leaving corporate America to combine his passion for wine with Casey's aspirations. They continued to brainstorm and methodically began laying the groundwork to turn their dreams into reality.

Casey earned a Professional Chocolatier certification from Ecole Chocolat in Vancouver, Canada and worked in several San Francisco Bay Area pastry kitchens. She also baked wedding cakes and experimented in her kitchen with an ever-growing list of ingredients that inspired her. Meissner studied wine-making and began his path to sommelier accreditation.

After marriage, two children and much research, Casey and Mark took the plunge: in June 2010 they left California and headed for Charlotte (North Carolina) to begin the journey toward opening Petit Philippe, a unique retail wine store, tasting room and current exclusive retailer for Twenty Degrees™ Chocolates. Casey and Mark opened their shop in December 2010, just in time for holiday shopping. Visitors to the shop can choose from approximately 35 different types of chocolate and caramel creations, some traditional and others unexpected, along with seasonal confections. They may also find Casey in her on-site kitchen experimenting with new ingredient combinations. Casey has been featured in *O-The Oprah Magazine* as well as many local and regional publications. Bolstered by the enthusiasm and encouragement of her local customers, Casey plans to begin selling in gourmet food markets and select grocers throughout the Southeast United-States in the coming months.

RENCONTRE AVEC... • MEETING WITH...

Que sont-ils devenus après Le Cordon Bleu ? •
What have they become after Le Cordon Bleu?



LA CUISINE, UNE AUTRE FORME DE CHIMIE CUISINE, ANOTHER FORM OF CHEMISTRY

Luis Machado, Venezuela • Diplôme de Cuisine 2011

Luis était ingénieur chimiste avant de décider de s'orienter vers sa passion d'enfance : la cuisine. En 2011, il s'inscrit au diplôme de Cuisine de l'école Le Cordon Bleu Paris.

Après avoir été diplômé, il travaille dans de nombreuses grandes cuisines et avec des grands Chefs étoilés, tels que Joël Robuchon.

Il décide ensuite de compléter sa formation avec un MBA en Gestion du Luxe, Gastronomie et Vin à Paris afin de développer une vision globale sur la gestion de restaurants.

Après avoir appris des meilleurs Chefs à l'école et fort de ses expériences, Luis se lance aujourd'hui dans l'aventure entrepreneuriale. Avec son amie Daniela Aldrey, il ouvre un Food Truck, Ají Dulce, en région parisienne afin de partager et de faire découvrir la cuisine de leurs racines : la gastronomie du Venezuela.

Lorsque nous avons demandé à Luis ses impressions sur l'école Le Cordon Bleu, il a répondu : « J'aime la cuisine depuis toujours. Pour moi, venir à Paris était un véritable rêve. Voilà pourquoi j'ai décidé de changer de voie : me reconverter d'ingénieur chimiste pour devenir Chef de Cuisine. C'est la décision la plus importante de ma vie. »

Luis was a chemical engineer before deciding to change direction and focus on his childhood passion: Cuisine. In 2011, he signed up for Le Cordon Bleu Paris Cuisine Diploma.

Following graduation, he worked in a number of top restaurants with Michelin starred Chefs, including Joël Robuchon.

He went on to further his education by taking an MBA in Luxury Brand Management, Gastronomy and Wine, in Paris, in order to obtain a global vision of restaurant management.

Having worked with some of the best Chefs at Le Cordon Bleu, Luis took all that he had learnt and used it to launch his own business: Ají Dulce, a Food Truck in the Paris region. The venture, in partnership with his friend Daniela Aldrey, has given them the opportunity to share the cuisine of their roots: Venezuelan cuisine.

When we asked Luis to tell us about his experience at Le Cordon Bleu, he replied: "I have always been passionate about cuisine. Coming to Paris was my dream. That is why I decided to have a complete career change from chemical engineer to cuisine Chef. It is the biggest decision I ever made."

Amériques
Americas

Mary était directrice de l'association des anciens élèves de l'université médicale de Chicago lorsqu'elle a décidé de venir suivre le Grand Diplôme au Cordon Bleu.

En 1999, elle ouvre son propre restaurant spécialisé dans la cuisine classique française, La petite folie, à Hyde Park (le quartier où vivait Barack Obama), et recrute des diplômés Le Cordon Bleu dans ses cuisines. Son mari, Mike, est sur le devant de la scène, et, en tant qu'amateur de vins averti, suggère les

vins aux clients. Récemment, le restaurant a rejoint le premier guide Michelin de Chicago. Le restaurant propose également un service traiteur, pour les sociétés comme les particuliers, tout en personnalisant les menus et les services.

Lorsqu'on a demandé à Mary de commenter son expérience au Cordon Bleu, elle a dit ceci : « *En faisant mon possible pour contribuer à la joie de vivre de nos clients, je réalise que depuis que je me suis lancée dans cette incroya-*

ble aventure, l'expérience déterminante qui influe sur quasiment toutes les décisions que je prends, est celle que j'ai eue au Cordon Bleu Paris. »

Mary continue : « *... les mots d'encouragement, conseils et recommandations que m'a adressés cette école extraordinaire et talentueuse m'ont à la fois inspirée et ancrée dans les traditions du plus honorable des métiers.* »

L'EXPÉRIENCE DÉTERMINANTE... EST CELLE QUE J'AI EUE AU CORDON BLEU PARIS THE SEMINAL EXPERIENCE... IS THE ONE I GOT AT LE CORDON BLEU PARIS

Mary B. Mastricola, USA • Grand Diplôme 1995

Mary was the director of the University of Chicago Medical School Alumni association when she decided to study at Le Cordon Bleu and earn her Grand Diplôme.

She opened her own restaurant "La petite folie" in Hyde Park (Barack Obama's old neighborhood) in 1999 and has hired Le Cordon Bleu graduates in her kitchen. A delightful restaurant specializing in classic French cuisine. Her husband Mike manages the front of house and, as a very educated wine lover, suggests the wines to the customers. Recently her restaurant was included in the first Michelin guide for Chicago. It also provides a catering service for

private and corporate clients, customizing both menus and services.

When asked to comment on Le Cordon Bleu, Mary said, "*In striving to contribute to our clients' joy of life, I realize that in the years since I embarked on this remarkable adventure, the seminal experience that informs nearly every decision I make is the time I spent in Paris at Le Cordon Bleu.*"

Mary continued on to say, "*...the many words of encouragement, advice and instruction imparted by the extraordinarily talented Le Cordon Bleu faculty serve simultaneously to inspire and to ground me in the traditions of a most honorable métier.*"

RENCONTRE AVEC... • MEETING WITH...

Que sont-ils devenus après Le Cordon Bleu ? •
What have they become after Le Cordon Bleu?

MERCI LE CORDON BLEU PARIS, VOUS AVEZ CHANGÉ MA VIE ! THANK YOU LE CORDON BLEU PARIS, YOU CHANGED MY LIFE!"

Paula Moulton, USA • Programme des Métiers du Vin et
Management 2012



Paula Moulton est co-fondatrice et PDG de A Sip Away. Elle est viticultrice, vigneronne primée et auteur avec plus de 25 années d'expérience dans le secteur du vin.

Paula a obtenu un diplôme en littérature de l'Université de Berkeley ainsi qu'un diplôme en viticulture au Santa Rosa Junior College. Elle travaillait déjà depuis plus de vingt ans dans le monde du vin en Californie avant de s'inscrire pour suivre le Programme des Métiers du Vin et Management à l'école Le Cordon Bleu Paris. Après l'obtention de son diplôme en 2012, elle publie son deuxième livre sur le vin. Elle continue de donner des cours sur le vin, participe à des émissions de radio mettant en lumière

l'importance du vin dans notre société, réalise des interviews à la télévision, sur des chaînes locales et au Today Show; et est devenue la PDG d'une application sur le vin. Paula a travaillé avec des personnalités reconnues du monde du vin telles que Joel Peterson de Ravenswood Winery, Mike Benziger de Benziger Family Winery, Jean-Luc Thunevin, et Phil Coturri de Enterprise Vineyards.

Lorsque nous lui avons demandé ses impressions sur son expérience au sein de l'école, elle a répondu : *"Le Cordon Bleu Paris m'a donné la passion et l'envie de lancer une communication sur le vin à l'échelle internationale. Je suis actuellement PDG de A Sip Away, une application sur le vin innovante qui touche une population internationale qui n'est pas ciblée jusqu'alors. Le lancement de l'application est prévu pour fin 2014. Je suis vraiment fière de la formation que j'ai reçue au sein du Programme des Métiers du Vin et Management de l'école Le Cordon Bleu Paris.*

Merci Le Cordon Bleu Paris, vous avez changé ma vie ! "

Paula Moulton is co-founder and CEO of A Sip Away. She is a viticulturist, award-winning winemaker and published author with over twenty-five years experience in the wine industry.

Paula has a BA in Rhetoric from U. C. Berkeley and an AS in viticulture from Santa Rosa Junior College. She had worked in the Californian wine industry for more than twenty years before deciding to enroll on Le Cordon Bleu Paris Wine and Management Program. Following her graduation in 2012, she published her second book on wine and continues to teach the subject. Paula appears on radio shows to talk about the importance of wine in modern day society, and gives interviews both on local television and on the Today Show. Paula is also CEO of a wine application.

Paula has worked with talented individuals in the wine industry such as Joel Peterson of Ravenswood Winery, Mike Benziger of Benziger Family Winery, Jean-Luc Thunevin, and Phil Coturri of Enterprise Vineyards.

When we asked for her thoughts on her time at our school, she replied: *"Le Cordon Bleu Paris gave me the passion and the momentum to communicate about wine on an international level. I am currently CEO of A Sip Away, an innovative wine application that targets a currently untapped international market. The application is due to be launched at the end of 2014. I am extremely proud of the education that I received from Le Cordon Bleu Paris Wine and Management Program. Thank you Le Cordon Bleu Paris, you changed my life!"*

Amériques
Americas

Amériques Americas

Originnaire d'Espagne, Laura a toujours été très intéressée par le monde de l'alimentation, comme le montre son parcours professionnel: elle a été Directrice du Contrôle Qualité dans l'industrie alimentaire et professeur de Technologie des Aliments en université. Lorsque son mari a quitté l'Espagne pour venir travailler en France, elle a vu là une occasion unique de réaliser l'un de ses rêves, à savoir devenir une véritable experte de la gastronomie française.

Ainsi, en 2008, Laura s'inscrit au Cordon Bleu Paris et obtient son Diplôme de Cuisine, puis les deux Certificats de Pâtisserie de Base et Pâtisserie Intermédiaire en 2010, qui lui ouvrent les portes de la cuisine

et de la pâtisserie française.

Parallèlement à ces formations au Cordon Bleu, Laura effectue le Diplôme International de l'O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) en Management du secteur de la vigne et du vin, lui permettant de prendre contact avec les meilleurs vignerons français.

Après avoir été stagiaire au Cordon Bleu, ce qui lui a permis d'affermir ses techniques culinaires, Laura débute son parcours chez Nomiya, projet gastronomique innovant en France, qui associe un restaurant unique avec un atelier de cuisine dirigé par le Chef Gilles Stassart, sur le toit du Palais de Tokyo.

Lorsqu'elle rentre en Espagne, Laura décide de développer un pro-

jet similaire associant cuisine et formation : La Table de Laura est créée. Cette société, basée à Madrid, propose divers services : Chef à domicile, organisation de repas spéciaux chez Laura et formation grâce à des ateliers de cuisine. Aujourd'hui, La Table de Laura est l'un des ambassadeurs de l'art de vivre à la française dans la capitale espagnole.

« Le Cordon Bleu a été l'une des meilleures expériences de ma vie. Là-bas, j'ai passé des moments inouïs, j'ai connu des Chefs et des personnes exceptionnels qui ont su me transmettre leur passion pour la cuisine et le goût de la qualité. Paris et Le Cordon Bleu auront toujours une place dans mon cœur ».

SA FORMATION LUI OUVRE LES PORTES DE LA CUISINE ET DE LA PÂTISSERIE À LA FRANÇAISE HER TRAINING: OPEN DOORS TO CUISINE AND PASTRY À LA FRANÇAISE

Laura Quintanilla, Espagne • Diplôme de Cuisine 2010
& Certificats de Base et Intermédiaire de Pâtisserie 2009



Laura, a Spanish native, has always had a strong interest in the world of food, as is demonstrated by her career path. She has worked both as Head of Quality Control in a food company and as a university Professor in Food Technology.

When her husband was hired to work in France, she saw this as a chance to fulfill one of her biggest dreams: becoming an expert in French gastronomy.

And so, in 2008, Laura became a student at Le Cordon Bleu Paris and obtained her Cuisine Diploma, followed by the Basic and Intermediate Pastry certificates in 2010, which opened the doors of French cuisine and pastry to her.

At the same time as studying at Le Cordon Bleu, Laura also completed an MSc in Wine Management via the O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) which put her in contact with some of the best French winemakers.

After perfecting her culinary techniques during an internship at Le Cordon Bleu, Laura joined Nomiya, a modern gastronomic concept in France. The restaurant, under head Chef Gilles Stassart, combined an original location (on the roof of the

Palais de Tokyo) with a cuisine workshop.

When she returned to Spain, Laura decided to create a similar concept, which brought together cuisine and training. La Table de Laura was born. The company is based in Madrid and offers a variety of services: private Chef, meals for special occasions at Laura's table, and practical cuisine workshops. Today, La Table de Laura is one of the ambassadors in French "art de vivre" in the Spanish capital.

For Laura, Le Cordon Bleu was "one of the best experiences of my life. I had some unforgettable moments while I was at the school. I met Chefs and amazing people who passed on their passion for cuisine and quality to me. Paris and Le Cordon Bleu will always have a special place in my heart".

RENCONTRE AVEC... • MEETING WITH...

Que sont-ils devenus après Le Cordon Bleu ? •
What have they become after Le Cordon Bleu?

Amériques

Americas



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 tombe amoureuse du lieu, des Chefs et de

l'atmosphère chaleureuse qu'il y règne. Elle décide alors d'abandonner sa carrière, déménage à Paris et s'inscrit au Cordon Bleu.

« Dès mon premier jour à l'école, j'ai senti que je faisais partie de la « famille Le Cordon Bleu ». Des Chefs aux plongeurs, en passant par le personnel administratif, tout le monde est heureux de nous avoir à l'école. Il n'est pas toujours évident d'accomplir tout ce qu'il nous est demandé de faire, mais nous sommes avant tout une équipe, nous travaillons ensemble pour préparer la meilleure cuisine ! ».

Paula a de merveilleux souvenirs de l'époque où elle était au Le Cordon

Bleu, et elle n'oubliera jamais le jour où elle a rencontré Meryl Streep : *« ... c'était supposé être un dimanche comme les autres à Paris. J'étais invitée à rejoindre la brigade de cuisine de l'Ambassade américaine en tant qu'assistante pour la Première du film « Julie & Julia » et, tout à coup, mon actrice favorite est apparue à la réception ».*

Une fois rentrée au Brésil, Paula s'inspire des ateliers de cuisine du Cordon Bleu Paris, et crée sa propre entreprise, La Cuisine des Amis (www.cuisinedesamis.com), où elle donne des cours de cuisine pour adultes et enfants.

« DÈS MON PREMIER JOUR À L'ÉCOLE, J'AI SENTI QUE
JE FAISAIS PARTIE DE LA **FAMILLE LE CORDON BLEU** »
“SINCE THE FIRST DAY AT SCHOOL, I FELT I WAS PART
OF LE CORDON BLEU FAMILY”

Paula Passos, Brésil • Cuisine & Pâtisserie de Base 2009

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, moved to Paris and registered at Le Grand Diplôme program.

“Since the first day at school, I felt I was part of “Le Cordon Bleu family”. From the Chefs to the cleaners and the office staff, everyone is glad to have us there. It's not always easy to do everything we're supposed to, but we are definitely a team working together to

prepare the most delicious food!”

Paula has wonderful memories of her time at Le Cordon Bleu, and she will never forget the day she met Meryl Streep: *“...it was supposed to be just another regular Sunday in Paris. I was invited to join the cuisine team as an assistant for the Premiere of the movie “Julie & Julia” at the American Embassy and all of a sudden my favorite actress shows up at the party!”*

Back home in Brazil, Paula took inspiration from the Le Cordon Bleu Paris culinary workshops to develop her own company, La Cuisine des Amis (www.cuisinedesamis.com), where she offers cooking courses for adults and children.

Découvrez son site web •

Read more

www.cuisinedesamis.com

J'AI CHOISI L'INSTITUT CULINAIRE LE PLUS RÉPUTÉ AU MONDE

I HAD TO CHOOSE THE MOST FAMOUS CULINARY SCHOOL IN THE WORLD

Kathleen Marks Roseiro, USA • Diplôme de Pâtisserie 2009

Née à Charleston, en Caroline du Sud, Kathleen Marks Roseiro étudie le français à l'Université de Charleston. Sa passion pour la pâtisserie lui est venue de sa mère, qui cuisinait toujours en utilisant des produits frais du jardin, mais également de Julia Child.

Après ses études, Kathleen emménage à Paris et devient assistante de professeur avant d'entamer le programme de pâtisserie au Cordon Bleu Paris. « *J'ai choisi l'institut culinaire le plus réputé au monde* », explique Kathleen.

Après avoir obtenu son diplôme, elle débute son stage dans la boulangerie-pâtisserie parisienne Blé sucré. Lorsque Kathleen était étu-

diente au Cordon Bleu, elle a été émerveillée par la démonstration du Chef Invité Marius Cauvin (restaurant l'Angle du Faubourg à Paris), et était résolue à travailler pour lui un jour. Pour son second stage, elle est acceptée à l'Angle du Faubourg et, grâce à son dévouement et sa motivation, elle rejoint l'équipe en mai 2010.

En mai 2011, Chef Laurent Poitevin, ancien Chef de Taillevent, du Crillon, du Bristol et de L'Angle du Faubourg, est recruté pour ouvrir un nouveau restaurant de 40 couverts à l'Hotel Vernet. Kathleen accepte de prendre en charge la pâtisserie de ce luxueux hôtel où elle réalise également des desserts

lors des fêtes privées.

Kathleen est non seulement tombée amoureuse de la pâtisserie française, mais également d'un Français avec qui elle s'est mariée à Charleston en août dernier. Son repas de mariage a été réalisé par le traiteur Cru Catering, géré par l'ancien étudiant Le Cordon Bleu John Zucker.



Born in Charleston, South Carolina, Kathleen Marks Roseiro went to The College of Charleston and majored in French. Her passion for pastry was inspired not only by her mother, who always cooked and baked using fresh produce from their garden, but also by Julia Child. After finishing her studies, Kathleen decided to move to Paris and became a teaching assistant before begin-

ning the pastry program at Le Cordon Bleu Paris. *"I had to choose the most famous culinary school in the world,"* said Kathleen.

After obtaining her diploma, she carried out an internship at the Blé Sucré pastry shop. When Kathleen was a student at Le Cordon Bleu, she was blown away by Guest Chef Marius Cauvin's (Angle de Faubourg restaurant) demonstration and was determined that one day she would work for him. Her second internship at the Angle de Faubourg was accepted and, through her dedication and motivation, she became part of the team in May 2010.

In May 2011, Chef Laurent Poitevin, former Chef at Taillevent, the Crillon, the Bristol and the Angle du Faubourg, was hired to open a new 40 cover restaurant at the Hotel Vernet. Kathleen accepted his invitation to be in charge of the pastry department of this luxurious boutique hotel where she also prepares pastries for private parties.

Latest news! Kathleen not only fell in love with French pastry but also with a French man and last August they got married in Charleston. Her wedding was catered for by Cru Catering owned by former Le Cordon Bleu student John Zucker.

Amériques
Americas

RENCONTRE AVEC... • MEETING WITH...

Que sont-ils devenus après Le Cordon Bleu ? •
What have they become after Le Cordon Bleu?

MON EXPÉRIENCE AU SEIN DE L'ÉCOLE M'A PERMIS DE DÉVELOPPER UN STYLE DE CUISINE INNOVANT, FRAIS, ÉQUILIBRÉ ET RAFFINÉ

THE CULINARY TRAINING AT LE CORDON BLEU PARIS HELPED ME TO DEVELOP MY COOKING STYLE COMBINING INNOVATION, BALANCE, FRESH PRODUCTS AND CULINARY REFINEMENT

Darren Chin, Malaisie • Grand Diplôme 2012

La carrière culinaire de Darren Chin a commencé il y a plus de 10 ans, alors qu'il travaillait dans le restaurant familial. En 2011, il décide d'intégrer l'école Le Cordon Bleu Paris afin de suivre la formation du Grand Diplôme. Son aventure au sein du Cordon Bleu Paris a été couronnée de succès. Il a notamment été le grand gagnant de la 9ème Coupe du Monde du Sandwich en 2012, organisée par Delifrance. Il a également eu l'opportunité de réaliser un de ses stages au sein du restaurant Pierre Sang Boyer. En 2012, il obtient le Grand Diplôme en sortant major de sa promotion.

Après sa formation culinaire, il décide de retourner en Malaisie, où il reprend les affaires familiales avec son frère. Il devient « Chef de cuisine », spécialisé dans le développement et l'innovation des techniques de cuisson sous vide pour leur quatre restaurants.

En avril 2014, Darren Chin ouvrira un restaurant de gastronomie française "DC Restaurant, by Darren Chin" à Kuala Lumpur en Malaisie. Le menu sera à la carte, changeant quotidiennement selon les produits du marché. « Mon expérience au sein de l'école m'a permis de développer un

style de cuisine innovant, frais, équilibré et raffiné » a répondu Darren lorsqu'on lui a demandé son opinion au sujet de l'école Le Cordon Bleu. Darren a également été membre du jury de la 10^e Coupe du Monde du Sandwich, qui s'est déroulée en février 2014 à Paris.

Darren Chin started working in the family restaurant 10 years ago. In 2011, he decided to register for the Grand Diplôme program at



Le Cordon Bleu Paris, where his experience was a real success. While studying, he won the 9th edition of the Delifrance Sandwich World in 2012. He also had the opportunity to carry out one of his internships at the Pierre Sang Boyer Restaurant. He graduated in 2012 with the highest honors.

After finishing his studies, Darren returned to Malaysia, where he took over the family business with his brother. He became "Chef de cuisine", specialized in development and innovation in sous vide cooking techniques for their network of four restaurants.

In April 2014, Darren will open a French gastronomic restaurant "DC Restaurant, by Darren Chin" in Kuala Lumpur, Malaysia. The menu will change every day, revolve around fresh seasonal ingredients from the market. "The culinary training at Le Cordon Bleu Paris helped me to develop my cooking style, combining innovation, balance, fresh products and culinary refinement" says Darren when we asked his opinion on Le Cordon Bleu.

Darren was also a jury member for the 10th edition of Delifrance Sandwich World Cup, which took place in Paris in February 2014.

Asie & Pacifique
Asia & Pacific

Asie & Pacifique

Asia & Pacific

Pooja a suivi des études de tourisme au Cesar Ritz colleges en Suisse et a ensuite travaillé à l'hôtel Villa Toscana, puis à l'hôtel des Trois Couronnes avant de rejoindre l'école Le Cordon Bleu Paris. En 2008, elle obtient le diplôme de Pâtisserie, véritable tremplin dans sa carrière professionnelle.

Après son diplôme, elle retourne en Inde où elle décide d'ouvrir Le 15Pâtisserie à Bombay. Le 15Pâtisserie repose sur un concept unique de pâtisserie-boutique aux influences françaises. Au sein de sa pâtisserie, Pooja combine les techniques traditionnelles françaises acquises à l'école Le Cordon Bleu Paris avec des ingrédients facilement accessibles en Inde. La carte

de sa pâtisserie a été saluée dans plusieurs publications indiennes et internationales. Suite au succès fulgurant de sa pâtisserie, Pooja ouvre deux autres boutiques autour du même concept à Bombay.

En 2013, Pooja lance Studio Fifteen, un studio où des Chefs, des pâtissiers et des bloggeurs réalisent régulièrement des démonstrations culinaires.

Elle a également écrit un livre, Big Book of Treats, qui contient un grand nombre de desserts, des plus classiques aux plus originaux, avec la volonté de proposer des recettes faciles et accessibles.

Lorsque nous lui avons demandé ses impressions sur son expérience au sein de l'école Le Cordon Bleu

Paris, elle a répondu : *“ Le Cordon Bleu m'a donné la formation idéale pour travailler dans une cuisine professionnelle. Je chérirai toujours tout ce que j'ai appris de mes Chefs lorsque j'étais à l'école”.*

LE CORDON BLEU M'A DONNÉ LA FORMATION IDÉALE POUR TRAVAILLER DANS UNE CUISINE PROFESSIONNELLE LE CORDON BLEU GAVE ME THE IDEAL TRAINING TO WORK IN A PROFESSIONAL KITCHEN

Pooja Dhingra, Inde • Diplôme de Pâtisserie 2008

Pooja studied tourism at the Cesar Ritz College in Switzerland before she worked at the Villa Toscana hotel and the Hôtel des Trois Couronnes. She then enrolled at Le Cordon Bleu Paris. And obtained the Pastry Diploma in 2008.

After graduation, she returned to India where she opened Le 15Pâtisserie in Bombay. Le 15Pâtisserie is a French inspired pastry boutique. In her shop, Pooja combines the traditional French pastry techniques she learnt at Le Cordon Bleu Paris with ingredients that are easy to find in India. Le 15Pâtisserie's menu has been commended in numerous Indian and International publications.

Following the dazzling success of her boutique, Pooja has opened two other similar boutiques in Bombay. In 2013, Pooja launched Studio Fifteen, a studio where Chefs, pastry Chefs and bloggers regularly give culinary demonstrations.

She has also written a book, Big Book of Treats, which includes a huge variety of desserts, which, whether classic or original, are easy and accessible.

When we asked her about her experience at Le Cordon Bleu Paris, she answered: *“Le Cordon Bleu gave me the perfect training to enable me to work in a professional kitchen. I will always cherish what I learnt from the Chefs at the school”.*



RENCONTRE AVEC... • MEETING WITH...

Que sont-ils devenus après Le Cordon Bleu ? •
What have they become after Le Cordon Bleu?

Asie & Pacifique

Asia & Pacific

Janice Wong étudiait la finance et l'économie à Melbourne en Australie avant de suivre sa passion d'enfance : la pâtisserie. Elle s'est inscrite à la formation de pâtisserie de l'école Le Cordon Bleu Paris, véritable tremplin pour devenir Chef Pâtissier.

Après ses études, Janice a continué à développer et à perfectionner 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.

En 2013 et 2014, Janice a été élue Meilleure Chef Pâtissier d'Asie par le Restaurant magazine "Asia's 50 Best Restaurants".

COMBINAISON DES TECHNIQUES CLASSIQUES FRANÇAISES AVEC DES PRODUITS ASIATIQUES

COMBINATION FRENCH CLASSIC TECHNIQUES WITH ASIAN INGREDIENTS

Janice Wong, Singapour • Certificat de Pâtisserie de Base 2006



Janice Wong studied economics and finance in Melbourne, Australia before following her childhood passion: pastry. She

enrolled in the Pastry program at Le Cordon Bleu Paris. 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, she opened the 2am dessertbar restaurant, a dessert-focused restaurant, to highlight the desserts at the end of a meal. She redefined desserts, combining French classic techniques acquired at Le Cordon Bleu Paris and in some of the top kitchens, with Asian ingredients.

In 2013 and 2014, Janice Wong was awarded the Asia's Best Pastry Chef by "Asia's 50 Best Restaurants", organized by Restaurant magazine.



C'EST AUPRÈS DE SES PROFESSEURS QU'ALLAN CASTELLOTE S'EST FORMÉ ET PERFECTIONNÉ ALLAN CASTELLOTE DEVELOPED AND PERFECTED HIS SKILLS WITH HIS CHEF INSTRUCTORS

Allan Castellote, France • Diplôme de Cuisine 2009

Après des études de philosophie et de droit, Allan Castellote s'oriente vers sa passion d'enfance, la cuisine. Il a, depuis son plus jeune âge, jonglé entre différentes cultures gastronomiques avec une grand-mère picarde et une autre espagnole.

C'est tout naturellement qu'il intègre l'école Le Cordon Bleu à Paris et qu'il obtient son diplôme de cuisine, afin d'exercer le métier de Chef.

Après sa formation culinaire, Allan rejoint le restaurant de l'hôtel Meurice à Paris, triplement étoilé au Guide Michelin, sous la direction du Chef Yannick Alléno. Il y fera la connaissance du Chef Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France. Lorsque ce dernier prendra la direction des cuisines du Domaine des Crayères à Reims, Allan le suivra pour une expérience qui durera un an et demi. Lors de cette période, le restaurant obtiendra successivement ses deux étoiles Michelin.

Allan revient à Paris comme Chef de partie au Carré des Feuillants, deux étoiles au Guide Michelin, restaurant du Chef Alain Dutournier, figure éminente de la gastronomie actuelle. Il collabore aussi avec les équipes du Trou Gascon, autre restaurant étoilé de ce même Chef. Allan intègre ensuite la brigade du Chef Christophe Moisan au Céladon, une

étoile au Guide Michelin, restaurant de l'hôtel Westminster.

C'est auprès de tous ces Chefs talentueux et de ses professeurs, qu'Allan Castellote s'est formé et perfectionné.

En 2013, Allan s'associe avec son frère pour ouvrir le restaurant Le Senso, à Beauvais. Leur menu est basé sur le travail de beaux produits, l'originalité et la découverte.

Allan Castellote studied philosophy and law before following his childhood passion, cuisine. With one grandmother from the Picard region of France and one from Spain, he was exposed to two different gastronomic cultures from a very early age.

Enrolling at Le Cordon Bleu Paris and graduating with a cuisine diploma was a natural step to become a Chef. A real springboard to becoming a full-time Chef.

After graduating, Allan joined the Meurice hotel's three Michelin starred restaurant in Paris, under Chef

Yannick Alléno. It was here that he met Chef Philippe Mille, 'Meilleur Ouvrier de France'. When Chef Mille took over the reins of the kitchens at the Domaine des Crayères in Reims, Allan followed him and stayed there for one and half years. During this time, the restaurant was awarded two Michelin stars.

Allan returned to Paris as Chef de partie at the two Michelin starred Carré des Feuillants, run by an eminent figure in today's culinary world, Chef Alain Dutournier. He also worked with the teams at the Trou Gascon, another restaurant run by the Michelin starred Chef. Allan then joined Chef Christophe Moisan's brigade at the Westminster hotel's one Michelin starred restaurant, Céladon.

Allan Castellote developed and perfected his skills with all these talented Chefs and his Chef instructors. In partnership with his brother, Allan opened Le Senso restaurant in Beauvais in 2013. Their menu revolves around noble products, originality and discovery.

Europe & Moyen-Orient
Europe & Middle-Orient

RENCONTRE AVEC... • MEETING WITH...

Que sont-ils devenus après Le Cordon Bleu ? •
What have they become after Le Cordon Bleu?

Europe & Moyen-Orient

Europe & Middle-Orient

QUAND LITTÉRATURE & ARTS CULINAIRES SE RECONTRENT WHEN LITERATURE MEETS CULINARY ARTS

Michael Greenwold, Angleterre • Grand Diplôme 2008



Michael Greenwold a été diplômé en littérature anglaise de l'Université d'Exeter, en Angleterre, avant de décider d'orienter sa carrière vers la cuisine. En 2008, il s'installe à Paris et s'inscrit afin de suivre le Grand Diplôme à l'école Le Cordon Bleu.

Après avoir été diplômé, Michael travaille pendant un temps au restaurant The Churchill Arms à Paxford, en Angleterre. Il retourne ensuite à Paris, où il se forme au Chateaubriand, à La Gazzetta, puis au Passage.

En 2011, il effectue une démonstration culinaire dans le cadre du Festival Omnivore à Moscou. En 2012, Michael décide d'ouvrir avec son ami, Simone Tondo, le restaurant Roseval, dans le 20^e arrondissement de Paris, qui est rapidement honoré du Prix Fooding de la « Meilleure table » 2013.

En juillet 2013, Michael ouvre un second restaurant à Paris, The Sunken Chip, basé sur un concept unique : le Fish & Chips. A partir de produits frais de qualité, il prépare l'authentique et classique plat anglais. The Sunken Chip est lui aussi rapidement récompensé par le Guide Fooding avec le Prix du « Meilleur lèche doigts » 2014.

Michael partage actuellement son temps entre ses deux établissements culinaires, avec l'envie de réaliser de nouveaux projets professionnels, combinant le « bon goût », l'ambiance des bistrot parisiens et ses origines anglo-saxonnes.

Michael Greenwold graduated in English literature from Exeter University, in England, before deciding to focus his career on the world of cuisine. He arrived in Paris in 2008 to follow Le Cordon Bleu Grand Diplôme.

Following graduation, Michael worked at The Churchill Arms in Paxford, England. He then returned to Paris, improving his skills at Chateaubriand, at La Gazzetta, then at Passage.

In 2011, he gave a culinary demonstration as part of the Omnivore Festival in Moscow. In 2012, Michael, with his friend Simone Tondo, opened the Roseval restaurant in the 20th arrondissement in Paris which was rapidly awarded the Prix Fooding of the "Meilleure table" 2013 (best address 2013).

Michael opened a second restaurant in Paris in July 2013, The Sunken Chip, based on Fish & Chips. Using fresh and top quality ingredients, he makes authentic versions of this classic English dish. The Sunken Chip was also success and awarded the Prix du "Meilleur lèche doigts" 2014 (Best Finger Food) by Fooding.

Michael currently divides his time between his two restaurants and looks for new professional projects which combine good taste, bistro-style and his Anglo-Saxon roots.

Originaire de Jérusalem, en Israël, David Laor était dès le début de sa carrière intéressé par la pâtisserie. Il débute en travaillant à la boulangerie-pâtisserie Ditra and Offer Bakers, située dans les Monts de Judée, à Jérusalem. Lorsqu'il réalise que la pâtisserie est sa véritable passion et qu'il souhaiterait exercer la profession de pâtissier, David s'inscrit au Cordon Bleu Paris et obtient son diplôme de pâtisserie en 2009.

« Mes études au Cordon Bleu ont été au delà de toutes mes attentes », explique Davi. « J'ai appris avec les meilleurs Chefs, travaillé avec les meilleurs ingrédients possibles et vécu dans Paris, capitale mondiale de la pâtisserie. Marcher dans les rues de Paris, partir à la recherche des pâtisseries et des marchés faisaient entièrement partie de mes études, de ma vie à Paris et de mon expérience au Cordon Bleu. »

Après l'obtention de son diplôme Cordon Bleu, David effectue un stage Chef Arnould Lahrer's (Meilleur Ouvrier de France 2007), pâtissier chocolatier basé à Montmartre. Il suit ensuite un cours de chocolaterie à Paris, puis une spécialisation dans les pains et les pizzas en Italie.

De retour en Israël en 2010, il ouvre sa propre pâtisserie « à la Française » dans le village pittoresque de Ein-Kerem, près de Jérusalem, où il propose des viennoiseries, gâteaux, chocolats et confiseries réalisés à base des meilleurs ingrédients importés de France et d'Europe, en ayant recours aux techniques de travail classiques apprises lors de ses études. Les produits qu'il réalise sont commandés pour des occasions privées, livrés à des Coffee shops et à des boutiques de friandises, ou sont vendus directement dans sa boutique-atelier.

En 2012 David déménage sa pâtisserie dans la zone industrielle de Mevasseret Zion, située sur le chemin entre Jérusalem et Tel Aviv. Dans ce nouveau laboratoire, David installe une cuisine ouverte qui permet aux clients et curieux de regarder toute l'équipe faire les préparations de la journée.

J'AI APPRIS AVEC LES MEILLEURS CHEFS, TRAVAILLÉ AVEC LES MEILLEURS INGRÉDIENTS POSSIBLES I WAS LEARNING FROM THE BEST CHEFS, WORKING WITH THE BEST POSSIBLE RAW MATERIALS

David Laor, Israël • Diplôme de Pâtisserie 2009



David Laor was born and raised in Jerusalem, Israel. Harboring a passion for pâtisserie from the beginning of his career, David took up his first culinary position at boutique patisserie and bakery, Ditra and Offer Bakers, in the Judea Mountains. Quickly realising that his ambition was to pursue his passion and become a pastry Chef, he decided to enrol at Le Cordon Bleu Paris and study for his Pâtisserie Diploma which he completed in 2009. *"The time I spent studying at Le Cordon Bleu exceeded all my expectations"* explains David. *"I was learning from the best Chefs, working with the best possible raw materials and expe-*

riencing life in Paris, the world capital of pâtisserie. The experience of walking the streets of Paris discovering new pâtisseries and markets was a hugely important part of my studies, as well as my life at Le Cordon Bleu and in Paris itself".

Following his graduation, David undertook an internship at MOF Arnould Lahrer's pâtisserie in Montmartre before going on to further his studies, firstly in the art of chocolate in Paris and then specializing in breads and pizzas in Italy. Returning to his native Israel in 2010, David opened his own pâtisserie in the picturesque village of Ein-Kerem, near Jerusalem. He offers traditional French pastries, cakes, chocolates and confectionary all crafted from the best ingredients imported from France and Europe and using the classic techniques he acquired during his studies. In high demand, his products are requested for private events, ordered by coffee shops and gourmet food retailers and sold to visitors in his pastry boutique and workshop.

In 2012 David moved his pastry shop to the old Mevasseret Zion industrial area, located on the road between Jerusalem and Tel-Aviv. This new pastry-laboratory presents an open-kitchen which allows clients and curious people to watch David's team make their day's preparations.

Europe & Moyen-Orient
Europe & Middle-Orient

RENCONTRE AVEC... • MEETING WITH...

Que sont-ils devenus après Le Cordon Bleu ? •
What have they become after Le Cordon Bleu?



UN VÉRITABLE TREMLIN POUR EXERCER LE MÉTIER DE CHEF PÂTISSIER A REAL SPRINGBOARD FOR MY CAREER AS PASTRY CHEF

Esra Özkutlu, Turquie • Diplôme de Pâtisserie 2013

Découvrez
son blog •
Read more
[irmikhanim.blog-
spot.com](http://irmikhanim.blog-spot.com)

Esra travaillait en Marketing et Vente dans la filière pharmaceutique pendant presque 10 ans avant de faire de sa passion un métier. En 2009, elle déménage à Paris et s'inscrit au Diplôme de Pâtisserie à l'école Le Cordon Bleu Paris.

A cette période, Esra était déjà mère et elle n'avait pas la possibilité de réaliser ses études sur un an complet. Elle décide donc de s'inscrire à un certificat intensif par an en 2009, 2010 et 2013. En parallèle de ses études au Cordon Bleu, elle a travaillé dans deux boulangeries. Elle organisait également des ateliers de pâtisserie en tant que Chef invitée à l'Institut Culinaire d'Istanbul.

Après ses études, elle est retournée en Turquie, où elle organise actuellement des ateliers de pâtisserie à Urla. Esra a pour projet d'ouvrir une boutique de pâtisserie sur mesure. Elle souhaite également écrire un livre de recettes de desserts français réalisés avec des ingrédients turcs afin d'allier les techniques culinaires françaises aux saveurs turques.

Lorsqu'on lui a demandé son avis sur son expérience au sein de l'école Le Cordon Bleu Paris, Esra nous explique "Le Diplôme de Pâtisserie a été un véritable tremplin pour exercer le métier de Chef pâtissier. De par sa réputation, le nom Le Cordon Bleu fascine. C'est une école mondiale-ment connue dans le domaine des arts culinaires. La formation que j'ai

reçue à l'école est synonyme de tradition et d'excellence. L'enseignement des Chefs était précieux pour moi afin d'acquérir chaque petit détail qui permet de créer un dessert exceptionnel. Maintenant, c'est à mon tour de partager mon savoir-faire et mes goûts autour de moi".

Depuis 4 ans, Esra tient un blog, dans lequel elle partage ses recettes présentant les arts culinaires en tant que véritable art visuel.

Esra worked in sales and marketing in the pharmaceutical industry for nearly 10 years before turning her passion into a profession. In 2009, she moved to Paris and registered to the pastry diploma at Le Cordon Bleu.

At this time, Esra was already a mother, and she did not have the time to do her studies in one full year, she decided to follow the program by enrolling in one intensive certificate per year in 2009, 2010 and 2013. Back and forth between Turkey and Paris, she had the opportunity to work in two diffe-

rent bakeries and to participate as a guest Chef in pastry workshops at the Istanbul Culinary Institute.

After receiving her diploma, she returned to Turkey. Today, she continues to organize pastry workshops in Urla. Her professional project is to set up a bespoke pastry shop. She would also like to write a cookbook on French desserts made with Turkish ingredients to combine French culinary techniques and local products.

When we asked her opinion on Le Cordon Bleu, Esra said "Obtaining Le Cordon Bleu diploma was a real springboard for my career. Le Cordon Bleu name engages a lot of people's attention by its reputation; it is a well known school around the world. The education we received is traditional and excellent. The experience of Le Cordon Bleu Chefs was very precious; we learned every little detail to create real delicious desserts. Now it is my turn to share these knowledge and tastes in my environment".

Four years ago, Esra created a blog where she shares all her recipes highlighting the culinary arts as a visual art.

Europe & Moyen-Orient
Europe & Middle-Orient

Europe & Moyen-Orient

Europe & Middle-Orient

Aharon Politi est né à Haïfa, en Israël. Après avoir beaucoup voyagé, c'est à New York, alors qu'il s'est préparé à devenir ingénieur informatique, qu'il se découvre une passion pour la cuisine. « La cuisine gastronomique est encore confidentielle en Israël, alors forcément, être Chef n'est pas un rêve d'enfant. C'est une vocation qui se découvre, un amour qui se révèle », explique-t-il avec émotion. « Et l'avantage d'un amour tardif, c'est que l'on a la maturité nécessaire pour savoir rechercher l'excellence et aller à l'essentiel ». Pour Aharon Politi, c'était forcément à Paris, et particulièrement à l'école Le Cordon Bleu qu'il fallait aller. Repartir à zéro, apprendre le français n'était pas un

problème pour ce cosmopolite polyglotte.

« Beaucoup d'étudiants du Cordon Bleu étaient, comme moi, originaires de l'étranger. Observer ce multiculturalisme tout en apprenant la gastronomie française traditionnelle était tellement enrichissant ! ». Son diplôme obtenu, un monde nouveau s'ouvre à lui avec l'opportunité de travailler avec les plus grands Chefs dans des établissements prestigieux (Lasserre, Taillevent, La Grande Cascade, etc.). La rigueur dans la réalisation, l'éloge du savoir-faire, la recherche de la perfection dans le geste, la discipline presque martiale de la brigade, autant de valeurs universelles qui étaient chères à cet ancien Lieutenant de

l'Armée de Terre. Après avoir été second de cuisine au Grand Véfour, il comprend ensuite, au contact de Guy Martin, que la cuisine gastronomique peut aussi s'inventer dans un laboratoire, sur une carte de bistro parisien ou encore dans la cuisine d'un particulier.

Aujourd'hui, Aharon Politi est le directeur de YNRA consulting, consultant culinaire pour de nombreux établissements. Il anime également des ateliers et démonstrations pour l'école Bishulim, Académie des Hautes Études de l'Art Culinaire en Israël. Par ailleurs, il a créé sa propre entreprise de traiteur gastronomique, Le Traiteur, pour vivre sa passion et ne s'imposer comme limite que sa propre imagination.

C'ÉTAIT FORCÉMENT À PARIS, ET À L'ÉCOLE LE CORDON BLEU IT WAS INEVITABLY PARIS AND IN PARTICULAR THE LE CORDON BLEU SCHOOL

Aharon Politi, Israël • Diplôme de Cuisine 2002

Aharon Politi was born in Haïfa, Israël. After travelling, it was in New York, while studying to become a software engineer, that he discovered his passion for cooking.

"Gastronomic cuisine still has a limited public in Israel, so obviously, becoming a Chef is not a childhood dream. It is a vocation that is discovered, revealing a new love" he explains with feeling. "And the advantage of a late blooming love is that one has the maturity necessary both to seek excellence and to focus on the essential." For Aharon Politi, it was inevitably Paris and in particular the Le Cordon Bleu school that he had to attend. Starting again from zero, learning French was not a problem for this cosmopolitan polyglot. "Many of the students at Le Cordon Bleu were, like me, from other coun-

tries. To be in a multicultural environment while learning traditional French gastronomy was extremely enriching!"

Having obtained his diploma, a whole new world opened up to him and gave him the opportunity to work with some of the greatest Chefs in prestigious restaurants such as Lasserre, Taillevent, and La Grande Cascade. The rigor required to produce the desired result, the highly prized savoir-faire, the perfection of each gesture, the near military discipline required of the team, are all values which are of upmost importance to this former Army Lieutenant. His experience of working as Sous-Chef at the Grand Véfour for Guy Martin taught him that gastronomic cuisine can be found in a laboratory, on a Parisian



bistro menu, or even in a household kitchen.

Today, Aharon Politi is the director of YNRA consulting, culinary consultant for numerous establishments. He heads workshops and demonstrations for the Bishulim School, Academy of Higher Studies in the Culinary Arts in Israel. He has also set up his own gastronomic catering company, Le Traiteur, which allows him to follow his passion and where the only limit is his own imagination.

RENCONTRE AVEC... • MEETING WITH...

Que sont-ils devenus après Le Cordon Bleu ? •
What have they become after Le Cordon Bleu?

Europe & Moyen-Orient

Europe & Middle-Orient

Amanda Thomson était journaliste à la télévision et à la radio, spécialisée dans le domaine des arts avant de s'inscrire au Programme des Métiers du Vin et Management à l'école Le Cordon Bleu Paris.

Après avoir été diplômée en 2012, elle a lancé son entreprise *Skinny Champagne by Alexandre Penet* au Royaume-Uni, spécialisée sur du Champagne 100 % Grand Cru avec une spécificité : la pauvreté en sucre.

Lorsque nous lui avons demandé ses impressions sur son expérience au sein de l'école, elle a répondu : *"Le Cordon Bleu Paris m'a aidée à mener à bien mes projets professionnels en me faisant découvrir le monde extraordinaire du vin fran-*

çais et grâce à M. Franck Ramage, brillant professeur, j'ai pu faire de belles rencontres. Je lance actuellement Skinny Prosecco et plus tard, Skinny Cava et Skinny Franciacorta dans un premier temps au Royaume-Uni, puis sur le marché international."

AVEC LE CORDON BLEU, J'AI DÉCOUVERT LE MONDE EXTRAORDINAIRE DU VIN FRANÇAIS

LE CORDON BLEU INTRODUCED ME TO THE EXTRAORDINARY WORLD OF FRENCH WINE

Amanda Thomson, Angleterre • Programme des Métiers du Vin et Management 2012



ducing me to the extraordinary world of French wine. Mr. Franck Ramage, who has exceptional teaching skills, also gave me the opportunity to meet so many amazing individuals. I am currently launching Skinny Prosecco in the UK and this will be followed by Skinny Cava and Skinny Franciacorta. Once established here, I have my eye on the wider global market."

Before registering for Le Cordon Bleu Paris Wine and Management Program, Amanda Thomson was a Television and Radio journalist whose main area of expertise was the arts.

After graduating in 2012, she launched her UK company: *Skinny*

Champagne by Alexandre Penet specializing in 100% Grand Cru Champagne, whose low sugar levels gives them their individuality.

When we asked for her thoughts on her time at our school, she replied: *"Le Cordon Bleu Paris helped me to achieve my professional goals by intro-*

UN DES MEILLEURS DIPLÔMÉS DE LA PROMOTION 2007

ONE OF THE OUTSTANDING GRADUATES OF 2007

Biné Volčič, Slovénie • Diplôme de Cuisine 2007

Forgé sous les étoiles Michelin, aux restaurants Arpège, Apicius et à l'Atelier de Joël Robuchon, Biné est l'un des meilleurs diplômés de la promotion 2007 de l'école Le Cordon Bleu. Il poursuit brillamment sa carrière en Slovénie, petit mais magnifique pays d'Europe centrale.

Après une première formation à l'école d'hôtellerie et de restauration de Bled, Biné décide d'élargir son horizon. Sans même connaître la langue française, il débarque à Paris et s'inscrit à l'école Le Cordon Bleu. Le restaurant Arpège (3 étoiles) est ensuite la première cible du jeune Slovène.

Troisième meilleur diplômé de sa promotion, les portes du restaurant Apicius (2 étoiles) lui sont grandes ouvertes. D'abord comme stagiaire, puis pendant un an comme demi Chef de partie, l'ancien élève du Cordon Bleu passe désormais ses journées dans la cuisine du célèbre Jean-Pierre Vigato. En janvier 2011, Biné est invité pour réaliser un stage dans le restaurant l'Atelier de Joël Robuchon (2 étoiles).

Après avoir créé son propre atelier culinaire Kitch'n'Art, Biné, rattrapé par ses origines, retourne en Slovénie. Il rentre alors à l'hôtel Livada Prestige (5 étoiles) à Murska Sobota, où il devient ainsi le plus jeune Chef de cuisine de toute l'histoire des établissements de prestige slovènes. Son menu a été deux fois médaillé d'or au Concours national du tourisme et de la restauration (en 2009 et 2010).

Aujourd'hui Chef du restaurant

Gourmet Promenada à Bled, Biné continue d'intégrer les pratiques gastronomiques apprises en France en les mêlant à la tradition culinaire slovène.

Fashioned by Michelin star restaurants Arpège, Apicius and l'Atelier de Joël Robuchon, Biné is one of the outstanding Le Cordon Bleu graduates of 2007. His career in Slovenia, a small but beautiful central European country, is going from strength to strength.

Following an initial training period in a catering and restaurant school in Bled (Slovenia), Biné decides to expand his horizons. With no knowledge of the French language, he arrives in Paris and signs up at Le Cordon Bleu. The Arpège restaurant (3 stars) becomes the next target of the young Slovenian.

Third in his class, the doors of Apicius (2 stars) are wide open. Initially as an intern, then as a demi-Chef de partie for a year, the former Le Cordon Bleu student spends his days in the kitchen of the famous



Chef Jean-Pierre Vigato. In January 2011, Biné is invited to carry out an internship at the Atelier de Joël Robuchon (2 stars).

Having created his very own culinary workshop Kitch'n'Art, Biné decides to return to his roots in Slovenia. He begins working at the Livada Prestige hotel (5 stars) at Murska Sobota, where he becomes the youngest cuisine Chef in history to hold such a position in a prestigious Slovenian establishment. His menu has twice won the gold medal at the National tourism and restaurant awards (in 2009 and 2010).

Today, Chef of the Gourmet Promenada restaurant in Bled (Slovenia), Biné continues to integrate the techniques learnt in France by combining them with traditional Slovenian cuisine.

Europe & Moyen-Orient
Europe & Middle-Orient

ÉTUDIER AU CORDON BLEU •
STUDY AT LE CORDON BLEU

Les programmes •
The programs

Le Cordon Bleu

Avec plus de 100 ans d'expérience dans l'enseignement, Le Cordon Bleu propose des formations variées dans les domaines de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme, allant de l'initiation jusqu'au MBA.

Notre réseau international est constitué de 50 écoles dans 20 pays, accueillant chaque année plus de 20 000 étudiants de 70 nationalités différentes.

Le Cordon Bleu, synonyme de tradition et d'excellence gastronomique, a pour mission de préserver et transmettre l'art culinaire et l'art de vivre à la française dans le monde.



LES PROGRAMMES

- Le Grand Diplôme®
- Diplômes de Cuisine et de Pâtisserie
- Programme des Métiers du Vin et Management
- Programme de Management en Restauration
- Bachelors et Masters en Hôtellerie et Restauration
- Master en Tourisme Gastronomique
- Modules de Perfectionnement
- Programmes avec nos partenaires :
 - "Hautes Études du Goût" avec l'Université de Reims Champagne-Ardenne
 - "Master Alimentation, cultures alimentaires" avec l'Université Paris-Sorbonne





With over 100 years in teaching experience, Le Cordon Bleu offers courses in gastronomy, hospitality, and tourism from initiation to MBA level.

Today Le Cordon Bleu is present in some 20 countries with more than 50 schools, and is attended by 20,000 students from 70 nationalities every year.

Le Cordon Bleu has a tradition of excellence in the world of gastronomy and is committed to furthering the appreciation of fine food and the art of living *à la française*.



PROGRAMS

- The Grand Diplôme®
- Cuisine and Pastry diplomas
- Wine and Management Program
- Restaurant Management Program
- Bachelors and Masters in Hotel and Restaurant Management
- Master on Gastronomic Tourism
- Perfecting skills modules
- Programs with our partners:
 - “Hautes Études du Goût” (Advanced Studies in Taste) with the University of Reims Champagne-Ardenne
 - “Master in Food and Food Cultures” with the Paris-Sorbonne University







Pour plus d'information :



lcbparis.com

LE CORDON BLEU PARIS

8, rue Léon Delhomme 75015 Paris, France

Tel : + 33 (0)1 53 68 22 50

paris@cordobleu.edu