



la Gazette

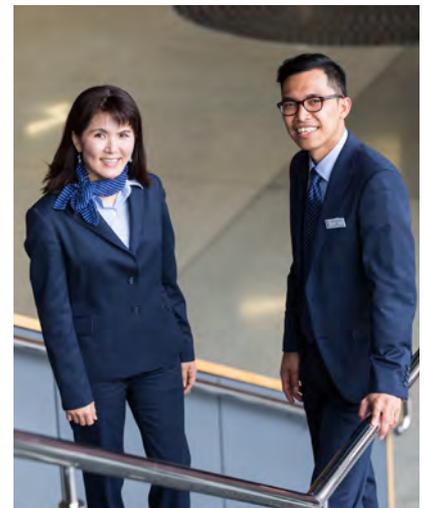
DES ÉTUDIANTS

LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • JUIN JUNE 2019 EDITION

À la une - In the spotlight

LE BACHELOR EN MANAGEMENT HÔTELIER INTERNATIONAL THE BACHELOR OF BUSINESS IN INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT

Dauphine | PSL 
UNIVERSITÉ PARIS



Pour les élèves de terminale qui passeront les épreuves du baccalauréat dans quelques semaines, il est encore temps de découvrir le Bachelor en Management Hôtelier International, une formation de 3 ans ayant pour objectif le développement des capacités managériales afin de diriger une structure hôtelière. La spécialité de Management Hôtelier International est choisie à la fin de la 1^{re} année d'études. Ce double-diplôme, en partenariat avec l'Université Paris-Dauphine, prestigieuse institution dans le domaine de la gestion et l'économie, permet aux étudiants d'acquérir de solides connaissances en management (marketing, finance, gestion...) grâce notamment aux cours dispensés à l'Université en 3^e année. Cette formation leur donnera également les clés pour devenir des professionnels de l'hôtellerie grâce à deux stages de 5 et 6 mois en première et deuxième année. La prochaine rentrée aura lieu en septembre 2019.

Students in their final year of secondary school, who will be taking their baccalaureate exams in the coming weeks, still have time to find out about the Bachelor of Business in International Hospitality Management, a 3-year training programme aimed at developing the managerial skills necessary for managing a hospitality structure. The International Hospitality Management specialisation is chosen at the end of the 1st year of studies. This double diploma, in partnership with Paris-Dauphine University, a prestigious institution in the fields of management and economics, enables students to gain concrete management expertise (marketing, finance, management...) thanks mainly to the lessons taught at the University in the 3rd year. This training programme will also give students the keys to becoming a hospitality professional thanks to the two internships, lasting 5 and 6 months, which take place during the first and second years. The next intake is in September 2019.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter les représentants de l'institut Le Cordon Bleu Paris: Alexandre Marine (amarine@cordobleu.edu), Nicolas Terrieux (nterrieux@cordobleu.edu) ou Philippe Rocheron (procheron@cordobleu.edu).

For further information, please contact Le Cordon Bleu Paris institute representatives: Alexandre Marine (amarine@cordobleu.edu), Nicolas Terrieux (nterrieux@cordobleu.edu) or Philippe Rocheron (procheron@cordobleu.edu).

Zoom sur... - A closer look at...

L'INSTITUT LE CORDON BLEU PARTENAIRE DU SALON DE LA PÂTISSERIE LE CORDON BLEU INSTITUTE, PARTNER OF THE SALON DE LA PÂTISSERIE 14-17 JUIN / JUNE 2019

Du 14 au 17 juin 2019 se tiendra à la Porte de Versailles la deuxième édition du Salon de la Pâtisserie, et proposera des découvertes gourmandes: ateliers, démonstrations, stands et dégustations auxquels Le Cordon Bleu Paris participera activement. Ce rendez-vous incontournable met en lumière les talents des artisans de la pâtisserie et honore les saveurs des terroirs de France.



From 14 to 17 June 2019, the second Salon de la Pâtisserie will take place at the Porte de Versailles, with an array of gourmet discoveries: workshops, demonstrations, stands and tastings, in which Le Cordon Bleu Paris will play an active role. This not-to-be-missed event showcases the talents of pastry artisans and pays tribute to the myriad flavours that France's terroirs have to offer.



Partenaire du Salon de la Pâtisserie, Le Cordon Bleu Paris a à cœur de mettre en avant sa mission éducative et proposera à ses étudiants en Pâtisserie de venir assister les Chefs tout au long du salon. Encadrés par les Chefs Enseignants de l'institut, ils accompagneront les intervenants lors de démonstrations sucrées, chocolatées ou glacées. Cette expérience permettra aux étudiants de mettre en pratique leur savoir-faire et d'observer de grands Chefs pâtisseries en action.

L'institut Le Cordon Bleu fera découvrir à tous, à travers le savoir-faire de ses Chefs, des créations hautes en couleurs lors de démonstrations suivies de dégustations.

Le Cordon Bleu Paris proposera également de nombreux ateliers tout au long du salon. Retrouvez le programme complet sur le site: www.lesalondelapatisserie.fr

A partner of the Salon de la Pâtisserie, Le Cordon Bleu Paris is committed to giving priority to its educational goals and, as such, will give its Pastry students the opportunity to assist the Chefs throughout the exhibition. Supervised by the Institute's Chef Instructors, they will work alongside Chefs giving pastry, chocolate and ice cream demonstrations. This experience will enable students to put their knowledge into practice and to watch leading pastry Chefs work.

Le Cordon Bleu institute will provide participants with the opportunity to discover highly original creations during demonstrations, followed by tastings, thanks to the expertise of its Chefs.

Le Cordon Bleu will also offer various workshops throughout the fair. Check out the full schedule on the website: www.lesalondelapatisserie.fr

1. L'équipe du Salon de la Pâtisserie lors de la Conférence de Presse en avril dernier: Emanuele Martelli, Vincent Valton, Stéphane Glacier, Pierre Hermé, Laurent Duchêne, François Daubinet, Eric Briffard et Laurent Bichon (de gauche à droite). / The Salon de la Pâtisserie team at the Press Conference hosted last April at Le Cordon Bleu Paris: Emanuele Martelli, Vincent Valton, Stéphane Glacier, Pierre Hermé, Laurent Duchêne, François Daubinet, Eric Briffard and Laurent Bichon (from left to right).

2. Les Chefs de l'institut Le Cordon Bleu Paris présents lors du salon: Chef Valton, Chef Danniel et Chef Bichon (de gauche à droite). / Le Cordon Bleu Paris Chefs attending the fair: Chef Valton, Chef Danniel and Chef Bichon (from left to right).

Le Café

Le dessert à l'honneur ce mois-ci - This month's featured dessert



LA TARTELETTE MYRTILLE CASSIS BLUEBERRY AND BLACKCURRANT TARTLET

Anastasia Samohulova, Chef de partie en charge de la production pour Le Café Le Cordon Bleu nous propose sa création sucrée pour fêter l'arrivée de l'été. Une pâtisserie alliant la douceur de la crème d'amande aux notes acidulées des fruits rouges. Son petit secret: l'ajout de la confiture de cassis à retrouver à La Boutique Le Cordon Bleu. Un petit encas à déguster au soleil et à la terrasse de l'institut Le Cordon Bleu!

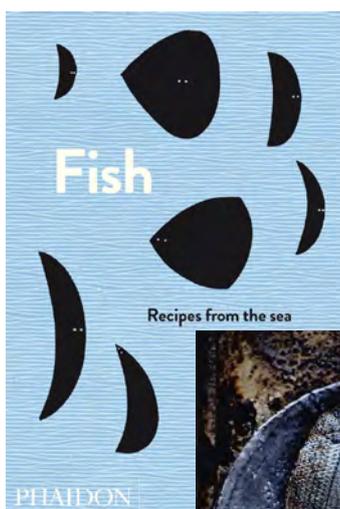
Anastasia Samohulova, Chef de partie in charge of production at Le Café Le Cordon Bleu, has created this pastry, which combines sweet almond cream and tangy red berries, to celebrate the arrival of summer. Her little secret: the addition of blackcurrant jam, available at La Boutique Le Cordon Bleu. A tasty treat to enjoy sitting in the sunshine on the terrace at Le Cordon Bleu institute!

Sur l'étagère - On the bookshelf

La bibliothèque est ouverte les mercredis de 11 heures à 12 heures.
The library is open every Wednesday from 11 a.m. to 12 p.m.

Ce mois-ci, nous vous proposons de nombreux ouvrages en lien avec la thématique du poisson.
This month's selection of books is dedicated to the theme of fish.

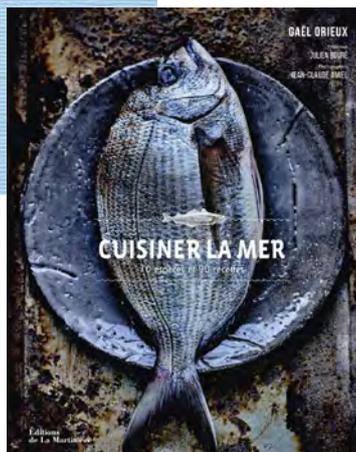
Notre sélection lecture du mois - This month's reading selection



FISH: RECIPES FROM THE SEA

Décliné du célèbre ouvrage Cuillère d'argent, ce livre regroupe plus de 200 recettes italiennes de poissons et crustacés. Des recettes simples mais travaillées pour les adapter de la cuisine de la mer!

Taking inspiration from the famous Silver Spoon publication, this book features more than 200 Italian fish and shellfish recipes. Simple recipes elevated to a whole new level, for all those with a passion for cooking with seafood!



CUISINER LA MER

de / by Gaël Orioux

Gaël Orioux, Chef du restaurant Auguste, 1 étoile au Guide Michelin, nous propose dans cet ouvrage magnifiquement illustré plus de 90 recettes en lien avec les produits de la mer. Pour aller plus loin, le Chef décline le portrait de plus de 70 espèces marines. Entre cuisine moderne et traditionnelle, Gaël Orioux nous livre ses secrets de préparations éco-responsable et son amour pour sa Bretagne natale.

Gaël Orioux, Chef of 1 Michelin-starred Auguste restaurant, provides over 90 recipes on the theme of seafood in this beautifully illustrated book. He also gives in-depth descriptions of in excess of 70 marine species. Showcasing both modern and traditional cuisine, Gaël Orioux reveals his secrets for making dishes in an eco-friendly way and his love of his native Brittany.

Sortir à Paris - Things to do in Paris

Restaurant

AJI DULCE

Luis Machado, alumni Le Cordon Bleu Paris (Diplôme de Cuisine 2011), d'origine vénézuélienne, a ouvert dans le nord de Paris un restaurant aux notes sud-américaines. Le Chef nous y propose sa spécialité les Arepas, galettes de maïs blanc, garnies d'ingrédients typiques propre à son pays. Un lieu chaleureux pour une pause gourmande et décontractée. Le premier dimanche de chaque mois, les galettes sont remplacées par des recettes traditionnelles vénézuéliennes.



Luis Machado, Le Cordon Bleu Paris alumni (Diplôme de Cuisine 2011), from Venezuela, has opened a restaurant with South American influences in the North of Paris. The Chef makes his speciality Les Arepas, white corn pancakes, filled with ingredients which are traditional in his country. This is the perfect place to have a break and enjoy a gourmet treat in a relaxed setting. On the first Sunday of every month, pancakes are replaced with traditional Venezuelan recipes.

Aji Dulce – 19 rue Notre Dame de Lorette
75009 Paris



Exposition - Exhibition

LA LUNE

À l'occasion des premiers pas de l'Homme sur la lune, il y a 50 ans, le Grand Palais nous invite à une traversée des siècles par le biais d'un fil conducteur: la lune. Cette promenade s'entremêle de créations artistiques, mais également d'objets d'observation témoignant d'une avancée technologique considérable. L'exposition témoigne également d'une passion commune: la fascination de l'homme pour cet astre.

To mark the 50th anniversary of Mankind's first steps on the moon, the Grand Palais invites guests to travel through the centuries via one common thread: the moon. This journey includes an array of artistic creations, but also objects used for observation, which bear witness to the considerable technological progress that has been made. The exhibition is also a testimony to a shared passion: mankind's fascination with the moon.

Grand Palais – Avenue Winston Churchill, 75008 Paris, 3 avril - 22 juillet / 3 April - 22 July



Festival

LA FÊTE DE LA MUSIQUE

Tous les ans, la France fête la musique dans les rues le jour de l'été. Des concerts gratuits s'improvisent dans tous les quartiers, offrant une balade agréable et en musique pour découvrir notre patrimoine.

Every year, France celebrates music in the streets on summer day. Free concerts are improvised in all neighbourhoods, offering a pleasant stroll and music to discover our heritage.

dans toute la France / all over France – Vendredi 21 juin / Friday 21 June



Opéra en plein air - Open-Air Opera

TOSCA

Le 14 et 15 juin, sera joué au Domaine de Sceaux, le célèbre opéra de Giacomo Puccini mis en scène par la talentueuse Agnès Jaoui. Une occasion de découvrir dans ce cadre idyllique, la musique baroque italienne de ce grand compositeur du début du XX^e siècle.

The famous opera by Giacomo Puccini, produced by the talented Agnès Jaoui, will be performed at the Domaine de Sceaux on 14 and 15 June. This is the perfect opportunity to discover the Italian baroque music of an exceptional composer from the early 20th century, in an idyllic setting.

Domaine Départemental de Sceaux – Allée d'honneur 92330 Sceaux

Le Produit du Mois - Product of the Month

LA SARDINE / THE SARDINE



Ce mois-ci la sardine est à l'honneur et Patrick Caals, Chef Enseignant en Cuisine, nous livre sa passion sur ce poisson peu cher et de printemps-été. Sa chair grasse et fameuse est très bénéfique pour notre organisme. Il en existe plusieurs variétés, celle d'Italie sera principalement consommée en friture quant à celle de Bretagne à la chair savoureuse sera principalement grillée. Les sardines conservées dans l'huile se bonifient au fil du temps, n'hésitez pas à les conserver dans un endroit frais et les retourner de temps en à autre pour les confire. Il existe pour ce poisson de nombreuses et goûteuses préparations.

Où en manger ?

Rien de tel, lors des journées estivales qu'un passage à la célèbre institution *Comme à Lisbonne* pour découvrir et déguster pour l'apéritif les délicieuses sardines marinées importées directement du Portugal.

Comment les déguster ?

Je les déguste très simplement grillées accompagnées d'une tartine de beurre salée. J'ai un petit faible pour celles marinées à une huile d'olive parfumée aux aromates. Une recette simple et délicieuse: linguines accompagnées de sardines, relevées d'une note de citron de Menton et une pointe de fleur de sel.

Secret de préparation : Pour la préparation des sardines entières et grillées, n'hésitez pas à retirer à l'aide d'une petite cuillère les arêtes et de les passer rapidement sous l'eau pour retirer les impuretés.

Un accord ?

La sardine grillée a un goût assez prononcée, c'est pourquoi je partirai sur un vin méditerranéen rappelant les saveurs de Provence. Par exemple un AOC *Cassis Blanc* produit dans le Parc National des Calanques. Ce vin blanc sec à la minéralité prononcée se mariera parfaitement avec une cuisine de type iodée.

This month, the sardine will be showcased and Cuisine Chef Instructor, Patrick Caals, will share his passion for this affordable fish which is widely available in spring/summer. Its renowned and oily flesh is very beneficial for our health. Several varieties exist: the Italian one is mainly consumed deep-fried, whereas the Brittany sardine, with its flavoursome flesh, is usually grilled. Sardines tinned in oil improve with age and should be stored in a cool place and turned over every now and again to ensure optimum preservation. There are many delicious ways of serving this fish.

Where to eat them?

On a hot summer's day, nothing beats a trip to the famous Comme à Lisbonne establishment, to discover and taste an aperitif of delicious marinated sardines imported directly from Portugal.

How should they be eaten?

I enjoy them simply grilled with toast spread with salted butter. I also can't resist sardines marinated in olive oil and aromatic flavourings. A simple and delicious recipe: linguine with sardines, given an extra kick thanks to the addition of Menton lemon and a sprinkle of fine "fleur de sel" sea salt.

The secrets of perfect preparation: *to prepare whole grilled sardines, don't hesitate to remove the bones using a small spoon, before rinsing them under water to remove any impurities.*

A wine pairing?

*Grilled sardines have quite a strong flavour, which is why I would suggest a Mediterranean wine with Provence-style flavours. An AOC *Cassis Blanc*, for example, produced in the Calanques National Park. This dry white wine, with pronounced minerality would be a perfect match for this type of iodised cuisine.*

À la rencontre de... - Meet...

GAUTHIER DENIS

Chef Enseignant Boulangerie / Boulangerie Chef Instructor

Comment êtes-vous devenu Chef Boulanger ? D'où vient votre passion ? J'ai grandi dans un petit village à côté d'un moulin et y ai découvert son fonctionnement, ses farines et ses odeurs et j'ai appris le travail de la pâte dans la boulangerie du village où j'allais rouler les croissants après l'école.

Quel a été votre parcours avant de rejoindre Le Cordon Bleu ? J'ai commencé ma carrière dans un restaurant en tant que pizzaiolo, avant de me diriger vers une petite boutique près de Tours qui a été très formatrice. J'ai ensuite décidé d'aller à Paris, à la recherche de l'excellence. J'ai commencé à travailler pour la maison Dossemont dans le 15ème. Par la suite, j'ai intégré l'Hôtel Plaza Athénée, dans l'équipe de Christophe Michalak (Champion du Monde de pâtisserie). À son départ, j'ai continué ma formation aux côtés d'Angelo Musa (champion du monde et Meilleur Ouvrier de France), toujours au Plaza Athénée. J'ai également passé quelque temps en Italie avec le Chef pâtissier Pasquale Marigliano pour découvrir les viennoiseries italiennes. J'ai aussi eu l'opportunité de travailler avec Thierry Delabre sur les techniques ancestrales de la boulangerie et des farines anciennes.

Vous avez récemment participé à la Coupe de France de la Boulangerie. Comment s'est passée cette compétition ?

C'était une longue préparation de 6 mois très éprouvante, tant physiquement que mentalement. Malgré cela, je retiens surtout les bons moments que j'ai partagés avec le Chef Somoza et le Chef Hoël et les magnifiques rencontres que j'ai faites sur place. Cette compétition m'a apporté beaucoup, aussi bien au niveau professionnel que personnel. J'ai trouvé une grande famille de boulangers talentueux avec qui je garde de très bons contacts.

À l'issue de cette compétition, vous avez été sélectionné en Équipe de France pour la Coupe du Monde de la Boulangerie 2022: Qu'avez-vous ressenti? Comment vous y préparez-vous ? C'était beaucoup d'émotion, c'est un rêve depuis tout petit de participer à des concours aussi prestigieux. Avoir la chance de représenter mon pays est un grand fierté pour moi. J'ai énormément de travail à fournir pour être au niveau mais je suis très bien entouré pour élever ma technique à un niveau mondial. J'ai 2 ans et demi pour cela et je ne pense pas que cela soit de trop ! Je vais tout faire pour représenter au mieux les boulangers et la boulangerie française lors de cette compétition internationale.

Quels conseils donneriez-vous aux étudiants et futurs chefs ? Ne jamais se reposer sur ses acquis, toujours se remettre en question et aller chercher un maximum d'idées, de techniques, un peu partout dans le monde pour être en permanence à la page.

How did you become a Boulangerie Chef? Where did your passion come from? I grew up in a small village alongside a mill and learnt all about how it worked, the different types of flour, and the aromas. I learnt to work with dough in the village bakery, where I would roll croissants after school.



What did you do before joining Le Cordon Bleu? I began my career as a pizza chef in a restaurant, before moving on to a small bakery near Tours, which proved to be a formative experience. I decided to move to Paris, in my quest for excellence, and began working for Dossemont in the 15th district. I went on to work at the Plaza Athénée hotel in the team of Christophe Michalak (World Pastry Champion). When he left, I continued training alongside Angelo Musa (World Champion and One of the Best Craftsmen in France (Meilleur Ouvrier de France - MOF)), still at the Plaza Athénée. I spent some time in Italy with pastry Chef Pasquale Marigliano, where I learnt about Italian freshly baked pastries. I also had the opportunity to work with Thierry Delabre on ancestral techniques for making bread and using flour made with heirloom wheat varieties.

Your recently took part in the Coupe de France de la Boulangerie (Boulangerie French Cup). How did you prepare for that competition? The 6 long months of tough preparation were both physically and mentally demanding. Despite that, the good

times shared with Chef Somoza and Chef Hoël and the amazing encounters I made during the competition, remain at the forefront of my mind. The competition was very fulfilling, both professionally and personally. I discovered an extended family of talented boulangerie chefs with whom I remain in close contact.

After the French competition, you were selected for the team which will represent France at the 2022 World Boulangerie Cup: How did it feel? How are you preparing for it? It was very emotional, I have dreamed of taking part in prestigious competitions since I was little. I am extremely proud to have been given the opportunity to represent my country. I need to put in a huge amount of work to meet the exacting standards but I have a great team around me to help me to ensure my techniques can compete on a global stage. I have 2 ½ years to prepare and I don't think that is too long! I will do everything in my power to represent French boulangerie chefs and French boulangerie to the best of my ability during the international competition.

What advice would you give to students and future chefs? Never rest on your laurels, constantly challenge yourself and be on the lookout for as many ideas and techniques as possible, all around the globe, to ensure that you are constantly at the top of your game.



Confidences de Chef Denis

Votre premier souvenir en boulangerie ?

Le jour où j'ai touché la pâte pour la première fois, ce fût une révélation pour moi.

Votre odeur préférée en cuisine ?

L'odeur de la farine chaude quand on rentre au fournil le matin, cela me rappelle mon enfance.

Votre viennoiserie préférée ?

Le pain au chocolat tout juste sorti du four.

La capitale mondiale de la gastronomie selon vous ? Pourquoi ?

Paris, les meilleures boulangeries sont ici, une grande partie de mon inspiration vient des boutiques et palaces parisiens.

Un Chef, s'il ne devait en rester qu'un ?

Cyrille Van Der Stuyff (Meilleur Ouvrier de France). Un source d'inspiration pour moi, une personne très accessible et surtout très humble dans son travail. Il m'a beaucoup appris à tous les niveaux, sa rigueur m'inspire au quotidien.

Un restaurant que vous appréciez particulièrement ?

Le Bouillon Chartier, une adresse emblématique à Paris. La boulangerie Utopie est une très bonne adresse, où la créativité est au cœur de leur travail.

Cuisine française ou cuisine du monde ? Laquelle ?

Cuisine du monde, et plus particulièrement les cuisines italienne et libanaise.

Une anecdote sur votre carrière ?

Un jour j'ai fait tomber un stylo dans le pétrin... Résultat : 80 kg de pâte toute bleue ! J'ai dû tout recommencer !

Chef Denis confides

What is your first boulangerie memory?

The day I first worked with dough, it proved to be a revelation.

What is your favourite smell in a kitchen?

The smell of warm flour when walking into a bakery in the morning, it conjures up childhood memories.

What is your favourite freshly baked pastry?

Chocolate rolls when they have just come out of the oven.

Where, in your opinion, is the gastronomic capital of the world? Why?

Paris, the best bakeries are here, I get most of my inspiration from Parisian bakeries and luxury hotels.

A Chef, if you can only choose one?

Cyrille Van Der Stuyff, One of the Best Craftsmen in France (Meilleur Ouvrier de France - MOF). He inspires me, is very approachable and, above all, very modest. He taught me a great deal about all aspects of life, his discipline is a driving force as I carry out my daily tasks.

Which restaurant do you particularly enjoy going to?

Le Bouillon Chartier, an emblematic Parisian establishment. The boulangerie Utopie, where creativity is at the fore, is also well worth a visit.

French cuisine or world cuisine? Which one?

World cuisine, specifically Italian and Lebanese.

An anecdote about your career?

One day, I dropped a pen into the kneading machine... the result: 80 kg of blue dough! I had to start all over again!

Formations professionnelles - Professional programmes



Le Cordon Bleu Paris propose de nouvelles formations professionnelles de courte durée en pâtisserie et en boulangerie. Leur objectif: renforcer les connaissances des techniques culinaires, maîtriser de nouvelles recettes et découvrir des technologies innovantes. Les programmes sont dispensés par des Chefs de l'institut ainsi que par des grands professionnels. Une formation de **Techniques Culinaires Avancées** de quatre jours créée par le Chef Éric Briffard, Meilleur Ouvrier de France, aura lieu du 30 septembre au 3 octobre 2019. Ces programmes s'adressent aux professionnels et aux diplômés de l'institut Le Cordon Bleu.

Plus d'informations :

cordonbleu.edu/paris/masterclass-perfectionnement/fr

Le Cordon Bleu Paris offers new professional short courses in pastry and bakery. Their objective: increase culinary techniques knowledge, master new recipes and discover innovative technologies. The programmes are taught by the Institute's Chefs Instructors as well as by leading professionals. A four day **Advanced Culinary Techniques** course, created by Chef Éric Briffard, One of the Best Craftsmen in France (MOF), will take place from 30 September 30 to 3 October 2019. These courses are dedicated to professionals and Le Cordon Bleu graduates.

For further information:

cordonbleu.edu/paris/masterclass-professional-training/en

<p>MASTERCLASS L'ART DU SUCRE MASTERCLASS THE ART OF SUGAR par / with Chef Yannick Maurie 1-3 juillet / July 2019</p>	<p>MASTERCLASS L'ART DU CHOCOLAT MASTERCLASS THE ART OF CHOCOLATE par / with Chef Serge Granger 1-3 juillet / July 2019</p>	<p>MASTERCLASS L'ART DES VIENNOISERIES MASTERCLASS THE ART OF VIENNOISERIES avec / with Chef Olivier Boudot 4-6 juillet / July 2019</p>
<p>STAGE DE PÂTISSERIE AVANCÉE: LES GRANDS CLASSIQUES MODERNISÉS* ADVANCED PASTRY: ALL-TIME PASTRY CLASSICS WITH A MODERN STYLE* avec un Chef Enseignant Le Cordon Bleu Paris with a Le Cordon Bleu Paris Chef Instructor 4-5 juillet / July 2019</p>	<p>STAGE DE PERFECTIONNEMENT PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT PERFECTING PASTRY SKILLS ARTISTIC CHOCOLATE PIECE avec un Chef Enseignant Le Cordon Bleu Paris with a Le Cordon Bleu Paris Chef Instructor 4-5 juillet / July 2019</p>	<p>MASTERCLASS L'ART DE LA BOULANGERIE MASTERCLASS THE ART OF BAKERY avec / with Chef Thomas Subrin 1-3 juillet / July 2019</p>

*pour les étudiants ayant obtenu le Certificat de Pâtisserie Intermédiaire / for students having received the Intermediate Pastry Certificate

Calendrier Juin 2019 - June 2019 Calendar

Lu Mo	Ma Tu	Me We	Je Th	Ve Fr	Sa Sa	Di Su
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

- 05 Visite de Rungis Pâtisserie Supérieure (Groupes DEF)
Rungis Visit Superior Pastry (Groups DEF)
- 07 Chef à l'honneur Cuisine Supérieure
Featured Chef Superior Cuisine
- 14-17 Salon de la Pâtisserie
Salon de la Pâtisserie
- 20 Déjeuner pédagogique Cuisine Supérieure (Groupes ABC) et Pâtisserie Supérieure (Groupe A)
Pedagogical lunch Superior Cuisine (Groups ABC) and Superior Pastry (Group A)
- 21 Cérémonie remise des diplômes Bachelors - Cercle de l'Union Interalliée
Bachelors Graduation Ceremony - Cercle de l'Union Interalliée
- 26 Cérémonie remise des diplômes Cuisine et Pâtisserie - Cercle de l'Union Interalliée
Cuisine and Pastry Graduation Ceremony - Cercle de l'Union Interalliée