



la Gazette

DES ÉTUDIANTS

LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • ÉTÉ SUMMER 2019 EDITION

À la une - In the spotlight

REJOIGNEZ LE RÉSEAU D'ALUMNI LE CORDON BLEU JOIN LE CORDON BLEU ALUMNI NETWORK



Le mois dernier, nous avons officiellement lancé notre plateforme d'alumni, conviant nos diplômés et étudiants à créer un profil sur ce réseau social professionnel qui connecte les étudiants et diplômés aux entreprises et personnes issues du monde des arts culinaires, de l'hôtellerie et de la restauration. Pour les diplômés et futurs diplômés Le Cordon Bleu, cette plateforme présente de nombreuses opportunités de se connecter à leurs pairs, aux enseignants de l'institut, et anciens camarades de promotion. Il sera également possible, à terme, d'entrer en contact avec les diplômés d'autres instituts Le Cordon Bleu à travers le monde, et de se tenir au courant des dernières actualités de notre institut, et des événements créés spécialement pour nos alumni.

Simone Bischoff, Responsable des Relations Entreprises et en charge du projet commente: «Le Cordon Bleu est un large réseau international, et nous souhaitons développer ce sentiment d'appartenance des étudiants à leur institut, pour renforcer les liens entre alumni.»

Un grand nombre d'entreprises internationales du secteur de l'hôtellerie-restauration sont présentes sur ce réseau, permettant de consulter leurs actualités et offres d'emploi, tout comme il est possible de poster vos propres annonces.

Au sujet de la recherche d'emploi, Simone Bischoff explique: «Dans nos métiers, se créer un réseau est important et nécessite souvent plusieurs années d'expérience. Cette plateforme va permettre à nos jeunes professionnels de faciliter le contact avec les acteurs de l'industrie. De plus, c'est un corps de métier dans lequel nous voyageons beaucoup, et le réseau facilite la recherche d'emploi à l'international.»

Si ce n'est pas encore fait, créez votre profil alumni sur Hosco.com et intégrez le réseau international Le Cordon Bleu. Une application mobile est également disponible.

Last month we officially launched our alumni network, inviting all our students and graduates to create their own profile on this social network site and connect with companies and all those involved in the world of culinary arts, the hotel industry and the restaurant sector. This platform provides all graduates and future graduates with numerous opportunities to engage with their peers, the Chef Instructors at the institute and former class mates. It will also eventually be possible to contact graduates from other Le Cordon Bleu institutes throughout the world, and to keep up with all the latest news from our institute and any special alumni events.

Simone Bischoff, Head of Corporate Relations and in charge of the project comments: "Le Cordon Bleu is an extensive international network and we would like to develop a sense of belonging among the students to their own institutes in order to strengthen links between alumni."

A large number of international companies in the hotel, restaurant and catering sector feature on this network making it possible to view their latest developments and employment opportunities, as well as being able to post your own job requirements.

As far as job seeking is concerned, Simone Bischoff explains: "In our business, creating a network for yourself is important and often needs several years of experience. This platform will enable young professionals to more easily connect with industry actors. Travelling is also a big part of this profession and Hosco facilitates job seeking on an international level."

If you haven't already, create your alumni profile on Hosco.com and join Le Cordon Bleu international network. A mobile application is also available.

www.hosco.com

Merci Chef! - Thank You, Chef!

20 ANS DE TRANSMISSION ET DE PASSION 20 YEARS OF TRANSMISSION AND PASSION

Le 4 juin dernier, les Chefs Enseignants de Pâtisserie se sont réunis autour de Jean-François Deguignet à l'issue de sa dernière démonstration à l'institut.

Chef Deguignet a rejoint l'équipe des Chefs Enseignants Le Cordon Bleu Paris en 1999, transmettant pendant 20 ans sa passion de la pâtisserie à des étudiants du monde entier. Issu d'une famille de pâtissiers, il s'est très vite passionné pour ce qui sera plus tard sa profession. La technicité du Chef a souvent été récompensée: en 1990, il reçoit la médaille d'or lors du *Trophée National de l'Académie Culinaire de France*. Il reçoit 2 années de suite la médaille d'argent au concours *Charles Proust* et à celui des *Maîtres Cuisiniers de Paris*. Il reçoit également les 3 prix suivants lors des *Journées Gourmandes d'Évry*: la médaille d'or de la *Confédération de Pâtisserie* en 1991, le trophée et la médaille d'argent des *Journées Gourmandes d'Évry* en 1992, et le *Trophée Marcel Duhamel* en 1994. En 1992, lors des *Journées Gastronomiques de Sologne*, il gagne la médaille d'or de la *Société des Meilleurs Cuisiniers de France*, puis, en 1993, le *Trophée Jean-Louis Berthelot* et la médaille d'or de *Saint-Michel*.

Un grand merci à Chef Deguignet qui a largement contribué au succès de nos étudiants et à celui de l'institut Le Cordon Bleu Paris. Bonne route Chef!

On 4 June, the Pastry Chef Instructors met up with Jean-François Deguignet at the end of his last demonstration at the institute.



Chef Deguignet joined the Chef Instructor team at Le Cordon Bleu Paris in 1999, passing on his 20 years of passion for patisserie to students from all over the world. He comes from a family of pastry chefs and soon became passionate about what would later become his profession. The Chef's techniques have won many awards: in 1990 he received the gold medal at the *Trophée National de l'Académie Culinaire de France*, and the silver medal two years running at the *Charles Proust* and *Maîtres Cuisiniers de Paris* competitions. He was also awarded the following 3 prizes during the *Journées Gourmandes d'Évry*: the gold medal at the *Confédération de Pâtisserie* in 1991, the trophy and silver medal at the *Journées Gourmandes d'Évry* in 1992, and the *Trophée Marcel Duhamel* in 1994. In 1992 he won the gold medal from the *Société des Meilleurs Cuisiniers de France* during the *Journées Gastronomiques de Sologne*, and then in 1993 he was awarded the *Trophée Jean-Louis Berthelot* and the *Saint-Michel* gold medal.

A huge thank you goes out to Chef Deguignet for his significant contribution to our students' success and that of Le Cordon Bleu Paris. All the best Chef!

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

LA BOULANGERIE : 3 MOIS DE FORMATION BOULANGERIE: 3 MONTHS' TRAINING



Apprenez les techniques boulangères grâce au Diplôme de Boulangerie intensif. En 3 mois, apprenez à maîtriser les principales techniques utilisées en boulangerie artisanale grâce à nos Chefs Enseignants Boulangerie. Cette formation unique et intensive, qui se compose d'environ 30 heures de cours par semaine, vous permettra également d'acquérir un répertoire de recettes traditionnelles et modernes. Un programme professionnalisant qui vous apprendra l'organisation de la production et le travail en équipe au sein d'une boulangerie.

Pour plus d'informations, contactez les représentants de l'institut Le Cordon Bleu Paris: Alexandre Marine ou Philippe Rocheron.

Learn bakery techniques thanks to the intensive Boulangerie Diploma. In 3 months you will learn to master the main traditional bakery techniques thanks to the Boulangerie Chef Instructors. This unique, intensive training course made up of about 30 hours of instruction per week will also provide you with a repertoire of both modern and traditional recipes. This professionally-produced programme will teach you about the bakery management and production techniques as a team within a boulangerie.

For more information, contact the representatives at the institute Le Cordon Bleu Paris: Alexandre Marine ou Philippe Rocheron.

Contact: amarine@cordonsbleu.edu - procheron@cordonsbleu.edu

Le Café

Le dessert à l'honneur cet été - Dessert special this summer



PAVLOVA PÊCHE VERVEINE PEACH AND VERBENA PAVLOVA

Ce mois-ci la Chef de partie Le Café Le Cordon Bleu Paris, Anastasiia Samohulova, nous propose le Pavlova pêche verveine. Ce dessert nous venant d'Australie a été légèrement revisité pour l'été. On y retrouve la base meringue, cette fois-ci agrémentée d'une crème verveine, de marmelade de pêche ainsi que de pêche fraîche. Une version estivale de cette pâtisserie à retrouver au Café Le Cordon Bleu Paris.

This month, the Chef de partie at Le Café Le Cordon Bleu Paris, Anastasiia Samohulova, is offering a peach and verbena Pavlova. This Australian dessert has been subtly revisited for the summer season. If the meringue base remains, this recipe's version is garnished with a verbena cream, peach marmalade and fresh peach. This summer edition of the famous' pastry awaits at Le Café Le Cordon Bleu Paris.

Sur l'étagère - On the bookshelf

Venez découvrir de nombreux ouvrages les mercredis de 11 heures à 12 heures. Nous vous proposons ce mois-ci des livres à glisser dans votre valise. *Check out the many different publications available every Wednesday from between 11 and 12. This month we're highlighting books easily popped inside a suitcase.*

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

**LE CAHIER
DE RECETTES /
RECIPES BOOK**
de / by Jacky Durand
Éditions / Publisher Stock



Après un terrible accident qui plonge Monsieur Henri, célèbre Chef cuisinier, dans le coma, son fils Julien s'obstine à retrouver le carnet de recettes de son père, où celui-ci consignait ses tours de mains, ses secrets et son savoir-faire. Cette pépite littéraire, nous fait découvrir le portrait d'un homme pour qui la cuisine fût plus qu'un métier : sa passion. Une ode aux plaisirs gustatifs mais également à l'amour entre un père et son fils.

Monsieur Henri, a famous cuisine Chef, falls into a coma after a terrible accident and his son Julien persists in trying to find his father's recipe book where he noted down all his tricks of the trade, secrets and savoir-faire. This gem of a story reveals the portrait of a man for whom cuisine was much more than just a job: a passion. An ode to gustatory pleasures, but also to the love between a father and his son.

**LE POULPE, DIX FAÇONS DE LE PRÉPARER
/ OCTOPUS, TEN WAYS TO PREPARE IT**
Les Éditions de l'Épure

Une envie de déguster et préparer un délicieux poulpe? Nous avons ce qu'il vous faut, un petit livre regroupant 10 recettes pour cuisiner autrement ce délicieux produit rappelant les terrasses des restaurants de Corse ou d'Italie.

Feel like preparing and tasting some delicious octopus? We have just what you need in a little book presenting 10 different ways to cook this delicious item, shades of restaurant terraces in Corsica or Italy.



Sortir à Paris - Things to do in Paris



Restaurant

CANAL POKÉ

Rue Bicha, se trouve la perle rare des Pokés parisiens, un endroit où se mêlent une cuisine hawaïenne et japonaise. Des produits frais et de saison y sont proposés et la composition des Pokés est réalisée avec soin. Pour terminer le repas sur une note sucrée, le Chef vous propose une gamme variée de gâteaux maison.

Rue Bicha, here is the rare pearl among all the Parisian poke bowls where Hawaiian and Japanese cuisine come together. Fresh, seasonal produce are on offer and each poke bowl is carefully put together. To finish the meal on a sweet note, the Chef offers a diverse range of home made cakes.

25 Rue Bichat, 75010 Paris



Exposition - Exhibition

HENRY WESSEL

Henry Wessel, maître de la photographie américaine, nous plonge dans d'incroyables scènes de vie quotidienne des années 50. Fasciné par la beauté du noir et blanc, il nous propose trois grandes séries de photographies présentées à La Maison Européenne de la Photographie. L'une d'elle présente plus de 50 clichés prises dans une atmosphère nocturne à Santa Barbara, dans une tranquillité effrayante digne d'un bon polar américain.

Henry Wessel, a master of landscape photography, takes us through incredible scenes of daily life in the 50s. Fascinated by the beauty of black and white, he is displaying three extensive series of photos presented at La Maison Européenne de la Photographie. One of them presents more than 50 pictures set in a night-like atmosphere in Santa Barbara, in a frightening stillness worthy of an American thriller.

Maison Européenne de la Photographie - 5/7 Rue de Fourcy, 75004 Paris

jusqu'au / till 25.08.2019



Films - Movies

CINÉMA EN PLEIN AIR À LA VILLETTE OPEN-AIR CINEMA AT LA VILLETTE

Pendant les soirées d'été, rien de mieux que de s'installer dans l'herbe ou sur un transat pour regarder un bon film. Du 17 juillet au 18 août, le terrain de la Villette se transforme en un immense lieu de projection. Au programme: Ridley Scott, Wes Anderson et bien d'autres.

During the summer evenings, what better than to settle down on the grass or in a deck chair and watch a good movie. From 17 July to 18 August, La Villette will turn into a huge projection area. On the programme: Ridley Scott, Wes Anderson and many others.

Parc de la Villette, entrée gratuite - free admission



Événement d'été - Summer events

LA PLAGE S'INVITE À PARIS A BEACH IN PARIS

Chaque été, les quais parisiens se transforment en station balnéaire. Pédalos sur le canal Saint-Martin, transats et sable sur les quais de Seine, Mølkky sur le Canal de l'Ourcq, terrain de volley à l'hôtel de ville et pour couronner le tout, musique et soleil à volonté.

Every summer the quaysides of Paris turn into seaside resorts. Pedalos on the Saint-Martin canal, deck chairs and sand on the banks of the Seine, Mølkky near the Ourcq Canal, a volley ball court at the town hall, and to top it all off, all the music and sun you can handle.

Le Produit du Mois - Product of the Month

LA MARA DES BOIS / THE MARA DES BOIS STRAWBERRY



Chef Vincent Valton, Chef enseignant en Pâtisserie nous livre sa passion pour ce fruit estival : la fraise Mara des bois.

Bien qu'une multitude d'espèces de fraises existent, j'ai voulu mettre en avant cette variété, qui une fois arrivée à maturité, se rapproche du goût boisé de la fraise des bois. La Mara est récoltée de juillet jusqu'aux premières gelées d'automne. De couleur rouge-brûlée, de forme conique et à la chair ferme, cette fraise est l'une des variétés les plus cultivées en France.

Petits secrets : Lors de la cueillette, il est impératif de conserver le pédoncule de la fraise afin de mieux la conserver. Pour ne pas détruire l'arôme de la Mara des bois, il est conseillé de ne pas trop la cuire.

Où en manger : les meilleures fraises que j'ai dégustées sont celles du Languedoc-Roussillon gorgées de soleil, que nous livrait directement un petit producteur biologique. Nous privilégions comme cela les circuits courts et les petites exploitations.

Une association : j'ai une certaine appétence pour les fraises dégustées brutes, c'est pourquoi j'évite au maximum de les associer avec différentes saveurs. Le goût de la fraise se suffit à lui-même cependant pour le relever, il m'arrive de le marier avec des herbes fraîches telles que l'aneth, le basilic ou l'estragon. Je les apprécie également saupoudrées de pollen d'abeilles, idéal pour sa vertu nutritive.

Comment la préparer : La fraise peut-être travaillée en différentes textures, c'est pourquoi dans cette recette de Charlotte aux fraises, j'ai mis en avant la mâche avec le biscuit à la cuillère, la pâte sablée pour la note croustillante et la mousse pour l'aspect aéré. Chaque variété de fraise à une saveur particulière, j'ai donc associé trois types de fraises. La Mara des bois dans la mousse qui viendra relevé et accentué le goût du coulis des fraises des bois et la gariguettes apportera en bouche une note acidulée.

Un accord : J'associe ce dessert à un vin léger, pétillant et rosé tel que le Buget Cerdon. La dominante de fruits rouges viendra accompagner au mieux l'omniprésence de la fraise de cet entremets, le côté aromatique de ce vin apporte une nuance plus délicate, pour un meilleur équilibre.

Chef Vincent Valton, Pastry Chef Instructor, explains his passion for this summer fruit, the Mara des bois.

Although there are many different varieties of strawberry, I wanted to highlight this variety in particular since, once ripe, it resembles the woody taste of a wild strawberry. The Mara is picked in July right up until the first autumn frosts. It is brick red in colour, cone shaped with a firm flesh, and is one of the most cultivated varieties of strawberry in France.

Little tips : it is very important to pick the strawberry with its stalk in order to keep it longer. So as not to destroy the Mara des Bois aroma, it is advisable not to overcook it.

Where to eat them : the best strawberries I ever tasted were the sun-soaked strawberries of the Languedoc-Roussillon region delivered to us straight from a small organic producer. In that way we were able to focus on short food circuits and small holdings.

Combination : I am quite partial to the taste of strawberries as they are, that's why I try hard not to combine them with other flavours. The strawberry flavour is sufficient in itself, yet to boost it up a little I sometimes combine it with some fresh herbs such as dill, basil or tarragon. I also enjoy them sprinkled with bee pollen, ideal for its nutritional value.

How to prepare them : The strawberry can be worked into different textures, so that's why in this Strawberry Charlotte recipe I have highlighted the mouthfeel with the ladyfingers, the short crust pastry is there for the crumble, and the mousse for its airy aspect. Each variety of strawberry has a distinct flavour, so I have combined three types of strawberry. The Mara des Bois in the mousse will accentuate the flavour of the wild strawberry coulis and the Gariguettes will bring a tangy touch.

Pairing : I would pair this dessert with a light, sparkling rosé such as Buget Cerdon. The dominant tones of red fruits go well with the total strawberry flavour of this dessert, and the aromatics of this wine bring a more delicate undertone for a better balance.

Retour sur le mois de juin - A look back at June



① ② Les Chefs Enseignants, étudiants et les équipes Le Cordon Bleu Paris étaient au Salon de la Pâtisserie du 14 au 17 juin dernier pour des démonstrations et ateliers. *The Chef Instructors, students and Le Cordon Bleu Paris teams were at the Salon de la Pâtisserie from 14 – 17 June for demonstrations and workshops.*

③ Le 21 juin a eu lieu la première remise des diplômes des Bachelors au Cercle de l'Union Interalliée, en présence des équipes de l'Université Paris-Dauphine et de Denis Courtiade, parrain de promotion. *On 21 June the first graduation ceremony of the Bachelor programme was held at the Cercle de l'Union Interalliée in the presence of the teams from L'Université Paris-Dauphine and Denis Courtiade, the class patron.*

Calendrier Été 2019 Summer 2019 Calendar

Lu Mo	Ma Tu	Me We	Je Th	Ve Fr	Sa Sa	Di Su
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	01

Juillet / July

- ⑪ Remise des Diplômes
Formation des Métiers du Vin
& Management
*Graduation for the Wine and
Management programme*
- ⑰ Visite moulin - Boulangerie
Visit to a mill - Boulangerie
- ⑳ Visite de Rungis
Visit to Rungis

Août / August

- ⑲ Chef à l'honneur
Featured Chef
- ㉔ Déjeuner pédagogique
Pedagogical lunch

À la rencontre de... - Meet...

HEE EUN YOO

ÉTUDIANTE EN BACHELOR EN MANAGEMENT DES ARTS CULINAIRES 3^E ANNÉE
3RD YEAR BACHELOR OF BUSINESS IN CULINARY ARTS MANAGEMENT STUDENT

Pouvez-vous rapidement vous présenter et nous dire ce que vous faisiez avant Le Cordon Bleu ? J'ai 24 ans et je viens de Corée du Sud. Avant Le Cordon Bleu, j'ai étudié l'art au Canada, du collège au lycée. Après le lycée, je suis venue à Paris pour étudier la pâtisserie en France. Alors que je cherchais une école, j'ai entendu dire que Le Cordon Bleu lançait un nouveau programme de Bachelor en Management des Arts Culinaires.

Pourquoi avez-vous choisi d'étudier le Management des Arts Culinaires ? Je suis passionnée de pâtisserie et je souhaite proposer des produits uniques et de qualité au public. J'ai décidé d'étudier le Management des Arts Culinaires en cohérence avec mon projet professionnel: acquérir les compétences nécessaires à la reprise de l'entreprise de mes parents en Corée. Ils y gèrent actuellement un réseau de pâtisseries créé il y a 36 ans.

Pouvez-vous nous en dire plus sur votre expérience avec Le Cordon Bleu Paris ? Notre classe était très multiculturelle, ce qui nous a permis de connaître différentes cultures et d'en savoir plus sur de nombreux pays. C'était très intéressant. J'ai aussi eu l'occasion d'effectuer trois stages, qui m'ont beaucoup aidée à gagner en expérience.

Où avez-vous fait ces stages ? La première année, j'ai fait un stage au *Taste Monde*, un restaurant gastronomique à Paris, où je travaillais en cuisine. Cette année-là, j'ai également travaillé en cuisine au sein d'*Hexagone* et d'*Histoires* (restaurants 1 et 2 étoiles au guide Michelin). En deuxième année, j'ai travaillé dans une pâtisserie franco-japonaise, *Mori Yoshida*, en production et en gestion.

Comment ces stages vont-ils aidée à vous épanouir ? Au cours des trois années du programme de Bachelor, j'ai pu travailler dans des domaines très différents, du restaurant gastronomique à la pâtisserie, ce qui m'a permis de savoir quel secteur m'intéressait le plus. C'était aussi très intéressant de découvrir le monde de la cuisine française pour nourrir mon futur projet!

Pendant votre troisième année, vous avez étudié à l'Université Paris Dauphine, partenaire de l'institut Le Cordon Bleu. Pouvez-vous nous en dire plus ? Nous avions plusieurs cours en lien avec le management: le marketing, l'entrepreneuriat, la gestion de projet, le numérique, l'exploitation, la finance, la négociation et la stratégie globale. C'était la première année du partenariat entre Le Cordon Bleu et l'Université Paris-Dauphine, et le contenu des cours était précis et de grande qualité.

Je suis très satisfaite des cours que j'ai suivis à Paris-Dauphine ; ils étaient très concrets, et j'ai appris beaucoup sur la théorie du management.

Vous qui venez de Corée du Sud, comment avez-vous trouvé la vie à Paris ? Tout était nouveau! C'était la première fois que je vivais à Paris et que j'étudiais dans un pays où je n'étais jamais allée. Pendant mes trois années à Paris, j'ai fait de nombreuses rencontres, découvert une culture, une gastronomie, une langue que je ne connaissais pas, et j'ai travaillé dans le secteur de la gastronomie!

Quels sont vos projets maintenant que vous êtes diplômée ? Avant de reprendre l'entreprise de mes parents en Corée, je veux me faire plus d'expérience et je compte travailler encore quelques années dans des pâtisseries en France.

Can you quickly introduce yourself and tell us what you did before Le Cordon Bleu? I am 24 years old and come from South Korea. Before Le Cordon Bleu, I was studying in Canada from middle school until high school and studied art. After graduating high school, I came to Paris to study in the pastry field in France. While I was looking for a school, I heard that Le Cordon Bleu was starting a new Bachelor Programme in Culinary Arts management.

Why did you choose to study Culinary Arts management? I am passionate about pastry and want to produce unique and qualitative products for the public. I decided to study Culinary Arts Management for my professional project: learning the required skills to take over my parents' business in Korea. They currently operate a 36-year-old historical pastry shops network.

Tell us more about your experience at Le Cordon Bleu Paris. Our class was very multicultural, which enabled us to experience diverse cultures and learn more about many countries, it was very interesting. I was also able to take three internships which helped me gain various experiences.

Where did you do these internships? In first year, I did an internship at Le Taste Monde, a gastronomic restaurant in Paris, where I was working in the kitchen. I had another work placement on my first year of studies at Hexagone et Histoires (1 and 2 Michelin stars restaurants), in the kitchen as well. In second year, I worked in a French-Japanese pastry shop, Mori Yoshida, in production and management.

How have these internships helped you grow? Through three years of Bachelor programme, I was able to work in diverse fields, from gastronomic restaurant to pastry shop, helping me find which industry I am more interested in. It was also a good experience to discover French culinary industry to apply on my future business!

During your third year, you studied at Paris-Dauphine University, Le Cordon Bleu partner. Can you tell us more about this experience?

We had diverse classes related to management: marketing, entrepreneurship, project management, Digital Era, Operation, Finance, Negotiation, and Global Strategy. It was the first year of Le Cordon Bleu & Paris-Dauphine University partnership and the content of classes was precise and qualitative.

I am very satisfied with the classes in Paris-Dauphine, the classes were very concrete, and I learned a lot in theoretical management.

You come from South Korea, how did you find life in Paris? Everything was new! It was my first time living in Paris and studying in a country I've never been to. During my three years in Paris, I was able to meet diverse people, experience new culture, food, language and worked in the culinary industry!

What are your plans now that you have graduated? Before taking over my parents' business in Korea, I want to gain more experience and will work in pastry shops for a few years in France.



À la rencontre de... - Meet...

PAZ LEVINSON

**MARRAINE DE PROMOTION - MÉTIERS DU VIN & MANAGEMENT
CLASS PATRON - WINE & MANAGEMENT**



Le 11 juillet dernier s'est tenue la remise des diplômes des étudiants en Programme des Métiers du Vin et Management, pour laquelle était présente Paz Levinson, marraine de promotion. Présentation de cette sommelière hors-pair.

Originaire d'Argentine, Paz Levinson s'est formée à la sommellerie aux côtés des plus grands aux Etats-Unis, en Chine, au Royaume-Uni et en Suisse. Elle n'a cessé de voyager dans le monde à la découverte de nouveaux et meilleurs cépages.

Paz Levinson débute sa carrière parisienne, au restaurant *Épicure* triplement étoilé aux côtés d'Éric Fréchon et continue son périple en travaillant dans le célèbre restaurant *Le Virtus*. Elle met en application son savoir œnologique et élabore une carte des vins atypique rappelant ses nombreux voyages. Paz Levinson enchaîne les distinctions au cours de sa carrière, elle est sacrée en 2010 et 2014 «Meilleure Sommelière d'Argentine», en 2015 «Meilleure Sommelière des Amériques» et termine en 2016 quatrième au concours du «Meilleur Sommelier du Monde».

En 2018, elle intègre la *Maison Pic* et devient l'une des premières femmes en France à occuper le poste de Chef Sommelière d'un établissement triplement étoilé.

Personnalité forte de la gastronomie mondiale, Paz Levinson apparaît dans *À la recherche des femmes chefs*, un documentaire qui met en lumière la place des femmes dans l'univers des arts culinaires, et où apparaissent d'autres anciennes étudiantes de l'institut Le Cordon Bleu Paris.

On July 11 was held the Wine & Management programme graduation, for which Paz Levinson was the class patron. Presentation of this outstanding sommelier.

Originally from Argentina, Paz Levinson has trained in the US, China, England and Switzerland as a sommelier with some of the best in the field. She has continued her travels to discover new and better grape varieties.

Paz Levinson began her career in Paris at the 3 Michelin starred restaurant Épicure under Eric Fréchon and continued her journey by working in the renowned restaurant, Le Virtus. She applied her wine knowledge and created an atypical wine list reminiscent of her many travels. Paz Levinson has also won many awards throughout her career. In 2010 and 2014, she became "Best Sommelier of Argentina", in 2015 "Best Sommelier of the Americas" and in 2016 finished fourth in the "Best Sommelier of the World" competition

In 2018, Paz Levinson joined the Maison Pic and became one of the first women in France to occupy the position of Chef Sommelier of a 3 Michelin starred establishment.

As a strong personality in world gastronomy, Paz Levinson appears in The Goddesses of Food (À la recherche des femmes chefs), a documentary highlighting women's place in the culinary arts world and in which other Le Cordon Bleu Paris female alumni appear.