

la Gazette

DES ÉTUDIANTS

LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • SEPTEMBRE SEPTEMBER 2019 EDITION

À la une - In the spotlight

À LA UNE – C'EST LA RENTRÉE ! / BACK TO SCHOOL!

Une nouvelle année scolaire débute : nous souhaitons la bienvenue à nos nouveaux étudiants, et un bon retour aux « anciens », qui continuent leur formation.

Cette rentrée propose son lot de nouveautés et de temps forts : tour d'horizon du mois de septembre à l'institut.

A new academic year has just begun and we would like to extend a warm welcome to all our new students and welcome back our "old" ones who are continuing their training programmes.

The new school year has plenty in store: take a peek at how the month of September looks at the Institute.



PROGRAMME DES MÉTIERS DU VIN ET MANAGEMENT

En septembre 2019, Le Cordon Bleu Paris accueille 21 nouveaux étudiants passionnés par l'univers du vin pour une année de formation approfondie grâce à un enseignement alliant théorie et pratique. Venus de 10 pays différents, nos futurs experts du vin entreront rapidement dans le vif du sujet, puisqu'ils partiront pour leur premier stage dès le début des vendanges, dont la date exacte varie selon la maturité du raisin, mais qui se déroulera courant septembre.

Cette rentrée est également l'occasion de présenter Sylvain Albert, nouveau Responsable du Département Vins. Professionnel du vin, restaurateur et enseignant depuis de nombreuses années, nous lui souhaitons la bienvenue ainsi qu'à ses étudiants.

WINE AND MANAGEMENT PROGRAMME

In September 2019, Le Cordon Bleu Paris will welcome 21 new students, with a passion for the world of wine, as they embark on an in-depth one year training programme which combines theory and practical skills.

Our future wine experts, from 10 different countries, will rapidly get to grips with the field as they will begin

their first internship as soon as harvest begins. The exact date varies, as it depends on the maturity of the grapes, but the internship will take place in September. The new school year also marks the arrival of the new Wine Department Manager, Sylvain Albert. A wine professional, restaurant manager and teacher for many years, we are delighted to welcome Mr. Albert and his students.



BACHELOR EN MANAGEMENT HÔTELIER INTERNATIONAL ET BACHELOR EN MANAGEMENT DES ARTS CULINAIRES

Alors que les étudiants en deuxième année débutent le Certificat de Cuisine de Base dans l'un des instituts Le Cordon Bleu à travers le monde, et que nos troisième année s'apprentent à suivre leurs premiers cours à l'Université Paris-Dauphine, partenaire Le Cordon Bleu Paris, c'est l'heure de la rentrée pour nos première année de Bachelor. Cette promotion est composée de 27 nationalités différentes, créant un environnement multiculturel unique pour nos 53 nouveaux étudiants.

Ils débiteront leurs études à l'institut par une semaine d'intégration durant laquelle de nombreuses activités sont prévues : visite de Paris en bus, déjeuner au restaurant Apicius et rallye culinaire au cœur de Paris sont notamment au programme !

BACHELOR OF BUSINESS IN INTERNATIONAL HOSPITALITY MANAGEMENT AND BACHELOR OF BUSINESS IN CULINARY ARTS MANAGEMENT

As students in their second year begin their Basic Cuisine Certificates in one of Le Cordon Bleu Institutes around the globe, and our third year students get ready to take their first lessons at Paris-Dauphine University, a partner of Le Cordon Bleu Paris, our first year Bachelor students are just about to start the academic year. With 53 new students of 27 different nationalities, this year's class provides a unique multicultural environment in which to evolve. Their studies at the Institute will begin with an induction week, during which numerous activities are scheduled: a bus tour of Paris, lunch at Apicius restaurant and a culinary rally are just some of the highlights!

De Chef à Chef d'entreprise - From Chef to Business Manager

LE DIPLÔME EN MANAGEMENT CULINAIRE VU PAR CHEF SIEGLER DIPLOMA IN CULINARY MANAGEMENT SEEN BY CHEF SIEGLER



Devenir Chef demande du talent, de la créativité et surtout beaucoup de travail. A l'institut Le Cordon Bleu, nos étudiants en Diplôme de Cuisine, de Pâtisserie ou Boulangerie acquièrent de nombreuses techniques à force de démonstrations, de pratiques et d'entraînement. Ces étudiants viennent parfois avec un projet entrepreneurial en tête, comme ouvrir un restaurant dans leur pays d'origine. Il s'agit alors d'un autre métier, complémentaire à celui de Chef, mais qui nécessite d'autres compétences: celles d'un chef d'entreprise. Nous sommes allés à la rencontre de Guillaume Siegler, Chef Enseignant Le Cordon Bleu Paris, auparavant propriétaire de son restaurant au Japon, pour parler de cette double-casquette et obtenir ses précieux conseils.

To become a Chef, talent, creativity and, above all, hard work are key. At Le Cordon Bleu institute, our Cuisine, Pastry and Boulangerie Diploma students learn numerous techniques thanks to demonstrations, practical classes and training. Some of our students arrive with an entrepreneurial project already in mind, such as opening a restaurant in their home country. The profession, in such cases, is complementary

to that of being a Chef and requires other skills: those of a business manager. We caught up with Guillaume Siegler, Chef Instructor at Le Cordon Bleu Paris, who previously owned his own restaurant in Japan, to discuss this dual role and get some sound advice.

Vous avez très vite été propriétaire de votre restaurant au Japon. À quel point cette expérience a été différente de vos précédentes expériences de Chef? Pour ouvrir un restaurant, il faut avoir des connaissances bien au-delà des compétences techniques qu'un Chef pourrait avoir. Il ne suffit pas d'être un bon cuisinier pour être un bon entrepreneur! Au contraire, je pense que lorsque l'on se lance dans l'ouverture d'un établissement, il faut acquérir des connaissances entrepreneuriales, puis développer un concept qui nous ressemble.

Quelles sont ces compétences? Il s'agit d'abord de comprendre l'étendue des domaines auxquels nous sommes confrontés à l'ouverture d'un restaurant: la gestion financière, le contrôle des coûts ou encore le marketing, aujourd'hui primordial pour attirer la clientèle. Il faut selon moi une certaine ouverture d'esprit pour être à l'écoute de son équipe, être un bon manager est essentiel. Il faut être prêt à travailler beaucoup, avec rigueur, courage et passion!

Le Cordon Bleu Paris lance en octobre prochaine le Diplôme en Management Culinaire, visant justement à former les étudiants souhaitant monter leur entreprise. Pouvez-vous nous en dire plus sur ce programme? Être chef d'entreprise, c'est être décisionnaire. Il faut être capable d'échanger avec les nombreux interlocuteurs que l'on sera amené à rencontrer, et les comprendre. Cette formation de 250 heures comprend des modules en finance, management, marketing, mais aussi en hygiène, et proposera un suivi du projet professionnel de l'étudiant. Elle se compose également d'ateliers culinaires complémentaires à leur formation d'origine. Qu'ils soient issus d'une formation en cuisine, pâtisserie ou boulangerie, il sera intéressant de découvrir d'autres disciplines, comme la fermentation en boulangerie, la cuisine sous-vide ou les techniques de conservations des aliments en pâtisserie, qui attiseront leur créativité et leur permettront de s'inspirer de techniques dans d'autres domaines pour imaginer de nouvelles recettes.

Le Diplôme en Management Culinaire est ouvert aux diplômés en arts culinaires Le Cordon Bleu Paris et aux professionnels pouvant témoigner d'une expérience significative en cuisine, pâtisserie ou boulangerie. Rentrées en janvier, avril, juin et octobre. Pour plus d'informations, vous pouvez contacter les représentants Le Cordon Bleu Paris: Alexandre Marine (amarine@cordobleu.edu) ou Philippe Rocheron (procheron@cordobleu.edu) ainsi que Chef Siegler (gsiegler@cordobleu.edu).

You owned your own restaurant in Japan in a very short space of time. How did this experience differ from your previous ones as a Chef? To open a restaurant, skills way beyond the technical ones of a Chef are essential. Being a good Chef doesn't automatically make you a good entrepreneur! On the contrary, I think that it is vital to learn entrepreneurial skills before launching a new business and then develop a concept which reflects your personality.

What are these skills? Firstly, it is important to understand the range of fields involved in opening a restaurant: financial management, cost control, and marketing, which today is fundamental for attracting customers. In my opinion, you need to be fairly open-minded in order to listen to your team, being a good manager is essential. You mustn't be afraid of hard work and carry it out with discipline, audacity and passion!

Le Cordon Bleu Paris is launching a Diploma in Culinary Management in October, aimed precisely at training students who are keen to launch their own business.

Could you tell us about the programme? Being a business manager is synonymous with being a decision-maker. You need to be capable of communicating with the wide range of individuals with whom you will come into contact and understand them. This 250 hour training programme includes modules in finance, management, marketing, but also hygiene, and students will have the possibility of being mentored for their professional project. Open to students who have already graduated with a Diploma, it includes culinary workshops which are complementary to their original training programme. Whether from a cuisine, pastry or boulangerie programme, discovering new disciplines, such as fermentation in boulangerie, sous-vide in cuisine or techniques for preserving foods in pastry, will be extremely interesting. Using the techniques found in other fields will stimulate creative flair and provide inspiration for creating new recipes.

The Diploma in Culinary Management is open to Le Cordon Bleu Paris culinary arts graduates and professionals who can demonstrate that they have significant experience in cuisine, pastry or boulangerie. Intakes will take place in January, April, June and October. For further details, please contact Le Cordon Bleu Paris representatives: Alexandre Marine (amarine@cordobleu.edu), Philippe Rocheron (procheron@cordobleu.edu) or Chef Siegler (gsiegler@cordobleu.edu).



Chef Guillaume Siegler

La Boutique

DÉGUSTATION DU MIEL DE PARIS / PARIS HONEY TASTING



Tout au long du mois de septembre, nous vous donnons rendez-vous à La Boutique Le Cordon Bleu Paris pour une dégustation de notre Miel de Paris. Produit par notre apiculteur Audric de Campeau et son équipe, ce miel est issu des ruches installées quelques étages plus haut, sur le toit potager de notre institut. Difficile donc d'obtenir un miel plus local, puisque celui-ci a été récolté l'été dernier puis mis en pot il y a quelques mois, avant de revenir à l'institut pour une dégustation gourmande!

Prix : 9€ – Dégustation tous les jours en septembre

Throughout September, La Boutique Le Cordon Bleu Paris will be offering tasting sessions of our Paris Honey. Produced by our beekeeper, Audric de Campeau, and his team, the honey comes from beehives located on the roof, just a few floors above, in our Institute's vegetable roof garden. A more local honey would be difficult to find, as it was only harvested last summer, before being transferred to jars several months ago, then returning to the Institute for a gourmet tasting!

Price: €9 – Tastings: daily in September

Réseautez! - Let's network!

LE RÉSEAU LE CORDON BLEU PARIS / LE CORDON BLEU PARIS NETWORK



Étudiants, diplômés, rejoignez dès aujourd'hui la plateforme alumni Le Cordon Bleu Paris. En plus de retrouver les dernières actualités de notre institut, vous pourrez entrer en contact avec les Chefs et anciens diplômés de l'institut, à Paris et dans le monde. Un excellent moyen de développer votre réseau professionnel et de rencontrer d'autres passionnés des arts culinaires. Rendez-vous dès maintenant sur notre réseau en scannant le QR ci-contre.



Students, graduates, become a member of our Le Cordon Bleu Paris alumni platform today. In addition to keeping up to date with the latest news from our Institute, you will be able to get in touch with the Chefs and the Institute's alumni, in Paris and around the globe. This is an excellent way to develop your professional network and meet others with a passion for the culinary arts. Don't delay, register on our network today by scanning the alongside QR code.

Sortir à Paris - Things to do in Paris



Restaurant ZAOKA

Diplômée du Grand Diplôme Le Cordon Bleu Paris, Christina Huang nous invite au voyage dans son restaurant du 5^e arrondissement de Paris. Cette passionnée n'a pas choisi le nom de son restaurant par hasard: "Zaoka", en taïwanais, signifie "cuisine"! Sa cuisine à elle est innovante, sans cesse réinventée puisqu'elle renouvelle sa carte chaque semaine. La Cheffe y propose une cuisine de fusion taïwanaise nourrie de ses voyages, de l'héritage gastronomique de sa grand-mère et de son éducation à la cuisine française. On y retrouve de fins thés taïwanais, ou des délicieux vins français, mariés à d'incontournables classiques revisités à sa manière, comme le Gua Bao.

Le Cordon Bleu Paris Grand Diplôme graduate, Christina Huang, takes us on a culinary journey in her restaurant in Paris's 5th district. The restaurant's name was not chosen by chance and is clear proof of her passion: 'Zaoka' means 'cuisine' in Taiwanese! Her cuisine is innovative and constantly reinvented as she renews her menu weekly. Her cuisine style is Taiwanese fusion and very much influenced by her travels, her grandmother's gastronomic heritage and her education in French cuisine. Exquisite Taiwanese teas, or delicious French wines, are perfectly matched with all-time classics revisited in her style, such as Gua Bao.

3 rue des Patriarches 75005 Paris

Culture JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE / EUROPEAN HERITAGE DAYS



Le temps d'un week-end, cet événement vous permet de découvrir ou redécouvrir gratuitement les monuments français incontournables et ceux moins connus. Cette année, les Arts et Divertissements sont à l'honneur, mettant en lumière un patrimoine culturel très riche: théâtre romains, amphithéâtres, lieux de spectacles dédiés à l'art théâtral, lyrique, musical, cinématographique... De nombreux lieux sont à visiter gratuitement en Île-de-France. À cette occasion, les Chefs de l'institut Le Cordon Bleu Paris seront à l'Hôtel de Talleyrand, propriété de l'Ambassade des États-Unis exceptionnellement ouverte au

public pour l'évènement. Aussi appelé le George C. Marshall Center, il a notamment accueilli Paul Child, diplomate américain et mari de la célèbre Julia Child, étudiante de l'institut Le Cordon Bleu Paris en 1951. Première femme à introduire à la télévision américaine les techniques enseignées à l'institut, cette dernière a initié l'Amérique à la gastronomie française. Pour présenter le savoir-faire de l'institut si bien incarné par Julia Child, les Chefs Enseignants exposeront une pièce-montée exceptionnelle de 2 mètres 50, inspirée des réalisations du célèbre pâtissier, Antonin Carême qui fut au service entre autres de Charles Maurice de Talleyrand-Périgord.

21 et 22 septembre 2019 dans toute la France - Ouverture du George C. Marshall Center (2 Rue Saint Florentin, 75001 Paris) le 22 septembre de 10h à 17h.

This event provides the opportunity to discover and rediscover the not to be missed and the less well-known French monuments for free. This year, the Arts and Entertainment take pride of place, putting the spotlight on a very prosperous cultural heritage: Roman

theatres, amphitheatres, venues dedicated to the performing arts, and lyrical, musical and cinematographic art... Many of these locations in the Île-de-France can be visited free of charge.

To mark this special day, Le Cordon Bleu Chef/d will be at Hôtel de Talleyrand, owned by the American Embassy and exceptionally opened to the public for this special event. Also called the George C. Marshall Center was the workplace of Paul Child, diplomat and husband of the famous Julia Child; Le Cordon Bleu Paris student in 1951. First woman to introduce techniques taught at Le Cordon Bleu Paris on American TV, she initiated America to French gastronomy. To present Le Cordon Bleu know-how of the institute brilliantly embodied by Julia Child, the Chefs Instructors will exhibit an exceptional 2.50 metre pièce-montée, inspired by the creations of the famous pastry Chef Antonin Carême who was at the service of Charles Maurice de Talleyrand-Périgord among others.

21 and 22 September 2019 throughout France - Opening of the George C. Marshall Center (2 Rue Saint Florentin, 75001 Paris) 22 September from 10 a.m. to 5 p.m.



Festival FESTIVAL D'AUTOMNE / AUTUMN FESTIVAL

Au revoir été, bonjour automne ! Pour accueillir cette nouvelle saison en douceur, la Ville de Paris propose le Festival d'Automne à Paris, de septembre à décembre. Un programme éclectique autour de l'art dans toutes ses formes: arts plastiques, théâtre, danse, musique, cinéma... Un automne riche en culture à travers tout Paris!

Du 10 septembre au 31 décembre 2019 à Paris et en Île-de-France

Goodbye summer, hello autumn! To welcome in the new season in style, the City of Paris has organised an Autumn Festival in Paris, from September to December. An eclectic programme, featuring art in all its forms: arts and crafts, theatre, dance, music, cinema... An autumn bursting with culture throughout the city of Paris!

From 10 September to 31 December 2019 Paris and Île-de-France

Le Produit du Mois - Product of the Month

LA TOMATE CŒUR DE BŒUF / BEEFSTEAK TOMATOES



Nous sommes allés à la rencontre de Vincent Somoza, Chef Enseignant Boulangerie, qui nous parle de son produit phare de l'été, que l'on retrouve encore en septembre : la tomate cœur de bœuf.

D'origine italienne, cette tomate est cultivée depuis les années 1950. Son nom vient de sa forme qui fait penser à un cœur de bovin. Cette tomate peut peser plus de 800g ! Contrairement à ce que l'on pourrait penser, ce n'est pas la Provence mais la Bretagne qui est la région la plus productrice de cette variété. J'ai choisi de mettre ce produit à l'honneur car c'est celle que je préfère, elle est constituée d'énormément de chair et de très peu d'eau. C'est l'une des variétés qui a le plus de goût.

Petit secret : Il ne faut surtout pas les mettre dans un réfrigérateur. La transformation des sucres est stoppée par le froid. Les tomates se conservent à température ambiante.

Où en manger ? Les meilleures tomates cœur de bœuf se trouvent dans le bassin méditerranéen, elles poussent en plein champ. La Bretagne, première productrice française fait des tomates en hydroponie (hors sol). Essayons de privilégier le circuit court, pour éviter le passage au réfrigérateur.

Une association : La salade de tomates reste très présente sur nos tables. Un filet d'huile d'olive, un autre de vinaigre balsamique et un peu de basilic vert ciselé suffisent à sublimer cette tomate.

La recette du Chef : LE PAIN À LA TOMATE

Vous pouvez réaliser cette recette avec des tomates légèrement abîmées, pour éviter le gaspillage et découvrir de nouvelles saveurs !

Ingrédients : 1 kg de farine de tradition française / 22 g de sel / 8 g de levure de boulanger / 100 g de levain liquide / 800 g de tomates pelées / de 200 g à 300 g d'eau / 400 g de tomates confites / 1 botte de basilic frais

J'ai pelé les tomates et les ai mélangées avec la farine, le sel et la levure de boulanger. Je me suis servi de l'eau contenu naturellement dans la tomate pour hydrater ma pâte. Il m'a fallu rajouter un peu d'eau pour avoir la consistance d'une pâte à pain. J'ai ajouté quelques tomates confites pour la mâche et du basilic ciselé pour la couleur. J'ai ensuite pesé les pains à 400 g cru et les ai cuits environ 30 minutes à 250 degrés.

Un accord : Je vous propose de déguster ce pain à la tomate cœur de bœuf et basilic en apéritif. Tranchez le pain et faites-le légèrement toaster. Une fois refroidi, étalez une tapenade d'olive vertes (pas trop forte pour ne pas effacer les saveurs des autres ingrédients). Je l'accorderais avec un petit verre de vin blanc du Domaine Miraval de Côte de Provence pour rester dans les origines de cette tomate.

We caught up with Boulangerie Chef Instructor, Vincent Somoza, who told us about his star summer ingredient, which can still be snapped up in September: the beefsteak tomato.

Of Italian origin, this tomato has been grown since the 1950s. Its name in French (cœur de bœuf) comes from its shape, which is similar to that of a cow's heart. This tomato can weigh in excess of 800g! Contrary to what one might believe, Brittany and not Provence is the largest producer of this variety. I have chosen to showcase this product as it is my all-time favourite. It is very fleshy with low water content and is one of the most flavoursome varieties.

A little secret: They must not be refrigerated. Cold stops the transformation of the sugars. Tomatoes should be stored at room temperature.

Where to eat them: The best beefsteak tomatoes are found in the Mediterranean basin and are grown in open fields. Brittany, France's leading producer, grows tomatoes using hydroponics (above ground). Try to favour short supply chains to ensure that they do not need to be refrigerated.

A pairing: Tomato salad is a timeless classic. A drizzle of olive oil and balsamic vinegar and a touch of finely chopped basil are all that is needed to elevate this dish to a whole new level.

Chef's recipe: TOMATO BREAD

This recipe can be made with slightly damaged tomatoes, reducing waste whilst discovering new flavours!

Ingredients: 1 kg flour (French tradition) / 22 g salt / 8 g fresh (compressed) yeast / 100 g liquid leaven / 800 g peeled tomatoes / 200 g to 300 g water / 400 g confit tomatoes / 1 bunch fresh basil

I peeled the tomatoes and combined them with flour, salt, fresh (compressed) yeast and leaven. I used the water naturally present in the tomatoes as the liquid in my dough. I then added a little water to achieve bread dough consistency. I added a few confit tomatoes for a chewy texture and finely chopped basil for colour. I then weighed 400 g of uncooked dough and baked it for approximately 30 minutes at 250 degrees.

A wine pairing: I suggest eating this beefsteak tomato and basil bread for an aperitif. Slice the bread and lightly toast. Once cool, spread green olive tapenade on top (make sure it is not too strong to ensure that the flavours of the other ingredients aren't overpowered). I would pair it with a small glass of white Domaine Miraval Côte de Provence wine to remain in harmony with the tomato's origins.

Appel à candidature : Concours culinaire Apply now: culinary competition

LE KIMCHI À L'HONNEUR / KIMCHI IN THE SPOTLIGHT

À l'occasion du Festival du Kimchi, un mets traditionnel coréen composé de piments et de légumes lacto-fermentés, l'association Mes Amis et Le Cordon Bleu Paris organisent un concours autour d'un produit unique: le kimchi.

Les participants devront utiliser les produits de la marque Jongga et proposer leur recette originale de kimchi, en envoyant une photo de leur plat. Les 10 réalisations jugées les plus attrayantes seront sélectionnées pour la finale, qui se déroulera le 17 octobre 2019 à l'institut Le Cordon Bleu Paris, où les participants auront 1h30 pour les reproduire. La remise des prix aura lieu le 19 octobre 2019 lors du Festival du Kimchi. Le gagnant remportera un billet d'avion aller-retour Paris-Séoul!

Date limite de participation: 21 septembre 2019. Pour participer, merci de contacter Kijung Hyun: kHyun@cordonbleu.edu



To mark the Kimchi Festival, a traditional Korean dish made of spices and lacto-fermented vegetables, the Mes Amis association and Le Cordon Bleu Paris are organising a competition based on a unique product: kimchi.

Participants must use products from the Jongga brand, come up with an original Kimchi recipe and send a photo of their dish. The 10 recipes which are judged to be the most striking will be selected for the final, which will take place on 17 October 2019 at

Le Cordon Bleu Paris institute. Participants will have 1h30 to reproduce their recipe. The prize giving ceremony will take place on 19 October 2019 during the Kimchi Festival. The winner will be awarded a return plane ticket from Paris to Seoul!

Entry deadline: 21 September 2019. To take part, please contact Kijung Hyun: kHyun@cordonbleu.edu

Calendrier septembre 2019 September 2019 Calendar

Lu Mo	Ma Tu	Me We	Je Th	Ve Fr	Sa Sa	Di Su
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	01	02	03	04	05	06

- 04 Conférence «Histoires de l'Alimentation» par Jacques Attali
"Histoires de l'Alimentation" conference with Jacques Attali
- 09 Déjeuner pédagogique étudiants Pâtisserie Supérieure
Pedagogical lunch Superior Pastry
- 12 Chef à l'honneur Pâtisserie Supérieure: Léandre Vivier,
Peninsular Hotel Paris
Featured Chef Superior Pastry, Peninsular Hotel Paris
- 26 Démonstration « Secrets de Chefs » Boulangerie, Pâtisserie
et Cuisine de Base et Intermédiaire
"Chef's Secrets" demonstration Boulangerie, Pastry,
and Basic and Intermediate Cuisine
- 27 Cérémonie remise des diplômes - Cercle de l'Union Interalliée:
Diplôme de Cuisine, Diplôme de Pâtisserie et Grand Diplôme
Graduation Ceremony - Cercle de l'Union Interalliée

Ces établissements qui recrutent Establishments which are recruiting

L'HÔTEL DE BERRI GARANCE LALOË RESSOURCES HUMAINES / HUMAN RESOURCES

L'Hôtel de Berri a ouvert ses portes en mai 2018, offrant à ses clients une atmosphère unique caractérisée par une décoration à l'élégance parisienne soignée. Situé rue de Berri dans le 8^e arrondissement de Paris, l'hôtel propose également un restaurant dirigé par le Chef Jimmy de Almada qui y dévoile son interprétation de la cuisine méditerranéenne. Sa carte délicate est inspirée de ses voyages et expériences, proposant une cuisine du quotidien, fraîche et élégante. On peut également se rendre au Bizazz, le bar de l'Hôtel de Berri, ouvert du petit-déjeuner au dîner.

Nous avons rencontré Garance Laloë, assistante Ressources Humaines à l'Hôtel de Berri, pour découvrir les opportunités professionnelles qu'offre l'établissement. En termes de stages, l'établissement recrute dans de nombreux services : réception, sales et ressources humaines. Pour obtenir un stage en cuisine ou pâtisserie, Madame Laloë indique qu'il n'existe pas de profil type, "il faudra cependant attester d'une certaine motivation et d'une dose de curiosité". Selon elle, être polyvalent et connaître les enjeux de la salle et du service sont des atouts primordiaux pour comprendre l'ensemble du travail.

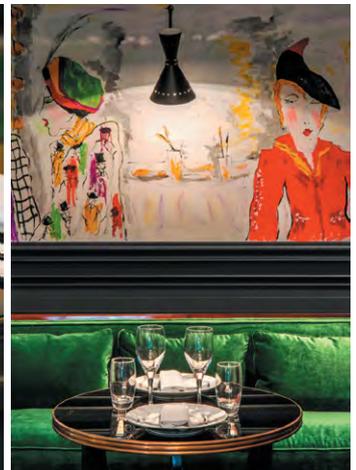
S'il sera plus facile pour s'intégrer de parler français, le Chef Jimmy de Almada parle anglais et le Chef pâtissier parle également chinois. L'hôtel ayant ouvert très récemment, les équipes actuelles ont pour la majorité participé à cette ouverture, ce qui leur a permis de créer une ambiance de travail agréable. "Pour intégrer rapidement les nouveaux collaborateurs, ils sont présentés à l'ensemble des équipes de l'hôtel à leur arrivée dans l'entreprise" explique-t-elle et des événements internes sont régulièrement organisés pour maintenir cette culture d'entreprise.

Lors de votre recherche d'emploi ou de stage, Garance Laloë conseille de ne pas trop charger son CV et de mettre en avant des missions en lien avec le poste souhaité "même si le candidat n'a pas forcément d'expériences directes dans le département qu'il vise". Lors de l'entretien, veillez à arriver à l'heure, voir un peu en avance, et de soigner votre présentation. "C'est la première impression" remarque Madame Laloë, qui indique que les candidatures spontanées sont les bienvenues.

Pour vos demandes de stages, merci de vous rapprocher de : Simone Bischoff (sbischoff@cordonbleu.edu) et Philippine Freiman (pfreiman@cordonbleu.edu).

The Hôtel de Berri opened in May 2018 and provides its customers with a unique atmosphere characterized by exquisite Parisian elegance. Located on Rue de Berri, in Paris's 8th district, the hotel also boasts a restaurant run by Chef Jimmy de Almada, who delivers his customers his interpretation of Mediterranean cuisine. His refined menu is inspired by his travels and experiences, and is everyday, fresh and elegant cuisine. Also available from breakfast to dinner is the Hôtel de Berri's bar, Bizazz.

We met Garance Laloë, Human Resources assistant at the Hôtel de Berri, to discover the professional opportunities available. In terms of internships, the establishment recruits in many departments: reception, sales and human resources. To be granted an internship in cuisine or pastry, Mrs Laloë states that there is no such thing as a standard profile, "it will, however, be necessary to demonstrate motivation and curiosity". In her opinion, being versatile and knowledgeable about the



issues involved in restaurant service is the key to understanding the job as a whole.

It will be easier to settle in if you speak French, but Chef Jimmy de Almada does speak English and the pastry Chef also speaks Chinese. Having only opened very recently, almost all of the hotel's teams have taken part in the opening, which has led to the creation of a great working atmosphere. "To enable new colleagues to settle in quickly, they meet all the hotel's teams when they start working here" she explains, and internal events are frequently organised to ensure this company culture endures.

When looking for a job or internship, Garance Laloë suggests not overloading your CV, and finding assignments which are linked to the position you are looking for "even if the candidate doesn't necessarily have concrete experience in the department in which they are aiming to work". Make sure you arrive on time for the interview, even a little early, and be smartly presented, "make a good first impression" comments Mrs. Laloë, who confirms that unsolicited applications are welcome.

To request an internship, please contact: Simone Bischoff (sbischoff@cordonbleu.edu) and Philippine Freiman (pfreiman@cordonbleu.edu).

À la rencontre de... - Meet...

CHRISTOPHER DANNIEL

ÉTUDIANT GRAND DIPLÔME EN IMMERSION PROFESSIONNELLE

GRAND DIPLÔME IN PROFESSIONAL IMMERSION PROGRAMME

Pouvez-vous vous présenter ? J'ai 27 ans et je viens de San Francisco, aux États-Unis. Avant Le Cordon Bleu, j'étais à l'école à plein mais surtout, j'ai monté ma propre entreprise avec ma famille. C'était un défi unique, je travaillais 7 jours par semaine, qui m'a permis d'ouvrir les yeux sur le monde de la restauration : un secteur exigeant mais très gratifiant. Structurer une entreprise n'est pas chose aisée, mais si on se lève avec cette envie d'apprendre, on peut atteindre de nouveaux sommets. Toute cette expérience m'a motivé à venir à Paris. Je voulais plonger dans la fantastique histoire culturelle liée à la France et à sa cuisine ; ses ingrédients, leur saisonnalité, et tant d'autres aspects.

Qu'est-ce qui vous a poussé à choisir Le Cordon Bleu Paris ? Ma principale source de motivation était l'incroyable réputation de l'institut, son histoire ainsi que quelques aspects technologiques pour lesquels la France est réputée. J'ai choisi Le Cordon Bleu pour apprendre des meilleurs, ce qui a été le cas. Les Chefs m'ont fait comprendre qu'une recette ou une idée peuvent être exécutée de mille et une façons grâce à une grande diversité de techniques et de procédés ! C'est grâce à l'expérience de tous ces Chefs que j'ai pu choisir la méthode qui correspondait le mieux à ma vision pour pouvoir proposer une cuisine qui plaise aux gens.

Pourquoi avez-vous choisi de suivre le programme en immersion ? J'ai choisi ce programme car je voulais comprendre au mieux le fonctionnement de l'institut, me rapprocher des Chefs et apprendre dans le cadre de cette relation privilégiée. Grâce à cette formation, je me suis pris de passion pour un aspect qui va grandement faciliter mon quotidien : l'apprentissage du français.

Pouvez-vous nous en dire plus sur le programme en immersion ? Dans ce programme, on passe d'un service de l'institut à l'autre pour comprendre son fonctionnement, les produits utilisés, le processus de commande, l'inventaire... Nous assistons les Chefs pendant leurs démonstrations, nous participions à leurs réflexions sur les idées de recettes et de créations pour de futurs programmes... Lorsqu'on commence le programme en immersion, on est sensé connaître le système de recettes, les découpages, les assaisonnements et tout ce qui permet de créer le produit le plus parfait possible. En niveau Base, l'objectif est de se familiariser avec les produits et procédés qui permettent de créer un produit identique au plat réalisé par le Chef en démonstration. Au niveau intermédiaire, on monte en responsabilité : même s'il s'agit toujours de recréer les recettes, il y a plus de risques d'erreurs, car on cherche davantage à tester votre connaissance des produits et de leurs rôles, et à vous en faire découvrir de nouveaux. J'ai aussi eu la chance de participer à des événements importants comme Omnivore, le Salon de la Pâtisserie ou Taste of Paris, où j'ai rencontré des professionnels du secteur et futurs employeurs.

Quel est votre meilleur souvenir avec Le Cordon Bleu Paris, pour le moment ? Tous mes meilleurs souvenirs sont liés à des moments de rires, de tristesse, de stress et d'apprentissage. Tous évoquent une expérience que je n'oublierai jamais et impliquent les personnes qui faisaient partie de cette aventure. Je dirais que mon meilleur souvenir est la somme de tous ces souvenirs, l'ensemble de cette aventure, tout ce qui a rendu cette expérience unique.

Quels sont vos projets après le diplôme ? J'effectuerai mon stage

de six mois, puis envisage de rester à Paris ou ailleurs en France quelques années pour continuer à apprendre et pratiquer mon français avant de retourner en Californie.

Can you introduce yourself? I am 27 years old and from San Francisco, United States. Before Le Cordon Bleu, I was going to school full time, but most importantly I was creating my own business with my family. This was a challenge like no other, working 7 days a week, it really opened my eyes to this industry and how demanding it can be, but also how rewarding it is. Structuring a business isn't easy but if you wake up with this want to learn, it will take you to new heights. All of this led to my motivation for coming to Paris. I wanted to expose myself to the great cultural history that is known today when discussing food and France, from their great seasonality, ingredients, and so many other aspects.



What made you want to study at Le Cordon Bleu Paris? The main driving force was the amazing reputation, history, as well as the technological aspects that gives France this outstanding reputation. My motivation for coming to Le Cordon Bleu was to learn from the best, which I can say I did. Chefs made me realize that one recipe or idea can be done in so many ways by using various techniques and procedures! Having the depth of all these Chefs allowed me to choose the best method that fits my spirit and craft to ultimately produce a product that will make someone happy.

Why did you choose to follow the immersion programme? I chose the Immersion program because it would allow me to get closer to the process of how the institute works, get closer to the Chefs, and learn more on a one on one environment. Through all this learning I fell in love with the aspect that will make my day to day a lot easier: learning French.

Can you tell us about the immersion programme? In the Immersion program you are rotated through the different departments that make up the school, from products, to being a part of the process of ordering and checking inventory, to assisting the Chefs while in demonstration, to assisting them with side ideas and creations for future curriculum... Once you start the immersion program you are expected to know the system of recipes, knife cuts, seasoning and a lot more that make up creating a near perfect product possible. In Basic, the objective is to familiarize oneself with products and processes that allows you to create a product matching what the Chef had done in demonstration. Once you enter Intermediate you are given more responsibility: although you still recreate the recipe, there is more room for errors, because it's more of an approach towards your knowledge of the products and their functions, all while being exposed to new products. I also had the opportunity to work on key industry events such as Omnivore, Salon de la Pâtisserie and Taste of Paris and meet industry professional and future employers.

Overall, what is your best memory at Le Cordon Bleu Paris so far? All my favorite memories had come through times of laughter's, stress, sadness, and learning, all of which led to an experience I will never forget and the people that were a part of the journey as well. I would say my best memory would be all of them compiled into one by being through my journey that contributed to create this unique experience!

What are your plans after graduation? I will do my six-month internship, and ultimately stay in Paris/France for a few years after to learn more and to practice my French before returning to the California.