



# la Gazette

## DES ÉTUDIANTS

LE CORDON BLEU PARIS STUDENT MAGAZINE • MAI MAY 2019 EDITION

### À la une - In the spotlight

#### LES « SUCCESS STORY » DE NOS ANCIENS ÉTUDIANTS THE SUCCESS STORIES OF OUR ALUMNI

Ces dernières semaines, certains alumni Le Cordon Bleu Paris ont beaucoup fait parler d'eux. Ils sont Chefs de cuisine, Chefs de pâtisserie, entrepreneurs et se font remarquer dans le monde grâce à leur récents succès. Retour sur les brillantes carrières de nos anciens étudiants. *During the past few weeks, several Le Cordon Bleu Paris alumni have been firmly in the spotlight. Cuisine Chefs, pastry Chefs, entrepreneurs, they have all made their mark around the globe thanks to their recent success. We take a look at the stellar careers of our alumni.*



#### **GARIMA ARORA**

##### **Grand Diplôme 2010**

Ancienne journaliste, Garima Arora a rapidement fait le choix de suivre sa passion pour la gastronomie en venant étudier à l'institut Le Cordon Bleu Paris. Une fois diplômée, elle a travaillé aux côtés de Gordon Ramsay au Royaume-Uni, puis au restaurant *Noma* au Danemark. C'est en 2017 qu'elle ouvre son restaurant *Gaa* à Bangkok, qui rencontre depuis quelques mois un succès mondial. En novembre 2018, Chef Arora devenait la première femme indienne à recevoir une étoile Michelin. En février 2019, Garima a été élue *Asia's Best Female Chef 2019* (Meilleure Femme Chef en Asie 2019) par le *World's 50 Best*. Un parcours inspirant pour la future génération de femmes Chefs à travers le monde.

*Former journalist, Garima Arora quickly made the choice to follow her passion for gastronomy by studying at Le Cordon Bleu Paris. After graduating, she worked alongside Gordon Ramsay in the United Kingdom, before going to Denmark to work at Noma. In 2017, she opened her restaurant Gaa in Bangkok, which has been a worldwide success in recent months. In November 2018, Chef Arora became the first Indian woman to be awarded a Michelin star. In February 2019, Garima was voted Asia's Best Female Chef 2019 by the World's 50 Best. Her career path provides inspiration for the future generation of female Chefs around the globe.*

#### **ALVARO CLAVIJO**

##### **Diplôme de Cuisine 2009 / Cuisine Diploma 2009**

Alvaro a travaillé dans de grandes maisons en Europe: *Per Se*, *L'Atelier de Joël Robuchon*, *Noma* avant de retourner en Colombie, son pays d'origine. À Bogota, Chef Alvaro redécouvre les produits locaux et invente une cuisine basée sur ces produits uniques pourtant peu utilisés. Le Chef ouvre alors son restaurant, *El Chato*, et se fait rapidement une place dans la nouvelle génération de Chefs colombiens qui redéfinissent la cuisine du pays. Sa créativité et son talent ont été récompensés en 2018, lorsque *El Chato* prend la 21<sup>e</sup> place du prestigieux classement 2018 *Latin's America 50 Best Restaurants Awards*. Chef Clavijo sera à l'institut Le Cordon Bleu Paris le 7 mai 2019 pour une démonstration culinaire.

*Alvaro worked in some of Europe's best restaurants: Per Se, L'Atelier de Joël Robuchon, and Noma before returning to Colombia, his country of origin. In Bogota, Chef Alvaro rediscovered local ingredients, creating a cuisine style based on unique, rarely used products. The Chef then opened his own restaurant, El Chato, and rapidly joined the ranks of a new generation of Colombian Chefs who are redefining their country's cuisine. His creativity and talent were recognised in 2018, when El Chato came 21<sup>st</sup> in the prestigious 2018 Latin America's 50 Best Restaurants ranking. Chef Clavijo will be at Le Cordon Bleu Paris institute on 7 May 2019 for a culinary demonstration.*

## AMANDA THOMSON

Programme des Métiers du Vin et Management 2012  
Wine and Management Programme 2012

Diplôme Le Cordon Bleu en poche, cette ancienne journaliste britannique de la BBC crée *Thomson & Scott*, une entreprise proposant une nouvelle gamme de vins effervescents moins sucrés et vegan, tels que le *Skinny Champagne* et le *Skinny Prosecco*. Cette marque connaît un large engouement dans le monde en offrant une alternative saine, transparente et respectueuse de l'environnement. En février 2019, Amanda est devenue *Department for Industry & Trade Export Champion for the UK*.

*Having graduated with her Le Cordon Bleu Diploma, this British former BBC journalist launched Thomson & Scott, a company selling a new range of reduced sugar and vegan sparkling wines, such as Skinny Champagne and Skinny Prosecco. The brand gained widespread popularity around the world by providing a healthy, openly honest and environmentally friendly alternative. In February 2019, Amanda was named Department for Industry & Trade Export Champion for the UK.*



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

## LE DIPLÔME EN MANAGEMENT CULINAIRE THE DIPLOMA IN CULINARY MANAGEMENT



Se lancer dans la création d'une entreprise est un projet ambitieux qui demande de l'organisation et des compétences dans de nombreux domaines. Pour vous aider à mener à bien votre projet professionnel, Le Cordon Bleu Paris vous propose une formation de 3 mois qui vous permettra d'acquérir les connaissances managériales nécessaires à la création de votre concept de restauration. Il abordera des sujets essentiels tels que l'innovation culinaire, les vins et spiritueux, les tendances alimentaires, la mise en place de menus, le contrôle des coûts, etc.

La prochaine rentrée aura lieu le 7 octobre 2019. Pour plus d'informations, adressez-vous directement aux Représentants de l'institut (Alexandre Marine, Philippe Rocheron ou Nicolas Terrieux), ainsi qu'aux Chefs Enseignants qui se rendront disponibles pour parler de votre projet professionnel et des opportunités qu'offre ce programme unique.

*Starting a business is an ambitious goal which requires organisation and skills in numerous fields. To help you successfully open your own company, Le Cordon Bleu Paris provides a 3 month training programme which will enable you to learn the managerial skills necessary for launching your own restaurant concept. It covers key subjects, including culinary innovation, wines and spirits, food trends, menu creation and cost control, etc.*

*The next intake will take place on 7 October 2019. For further information, please contact the institute's Representatives (Alexandre Marine, Philippe Rocheron, or Nicolas Terrieux), or the Chef Instructors, who will be delighted to discuss your future plans and the opportunities that this unique programme has to offer.*

## La Boutique



### LE MIEL DE PARIS

Grâce aux ruches installées sur le toit potager de l'institut Le Cordon Bleu Paris, notre apiculteur Audric de Campeau vous propose un miel d'exception disponible à La Boutique. Procurez vous un pot de ce miel parisien aux notes sucrées et acidulées récolté l'été dernier.

Miel de Paris – 125 g – 9 €

*Thanks to the bee hives on Le Cordon Bleu Paris institute's vegetable roof garden, our beekeeper, Audric de Campeau, has produced exceptional honey, which is available at La Boutique. Get hold of your jar of Paris honey, with sweet and tangy notes, which was harvested last summer.*

Paris Honey – 125g – €9

Audric de Campeau, apiculteur, sur le toit potager de l'institut.  
Audric de Campeau, beekeeper, on the institute's roof garden.

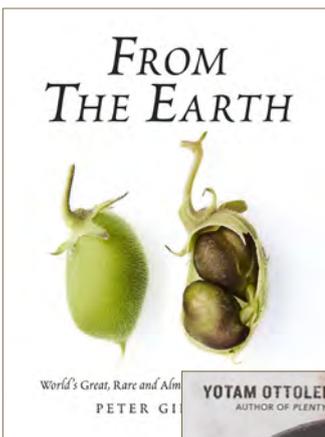
## Sur l'étagère - On the bookshelf

La bibliothèque est ouverte les mercredis de 11 heures à 12 heures.

Ce mois-ci, nous vous proposons de nombreux ouvrages en lien avec la thématique des légumes.

*The library is open every Wednesday from 11 a.m. to 12 p.m. This month's selection of books is dedicated to the theme of vegetables.*

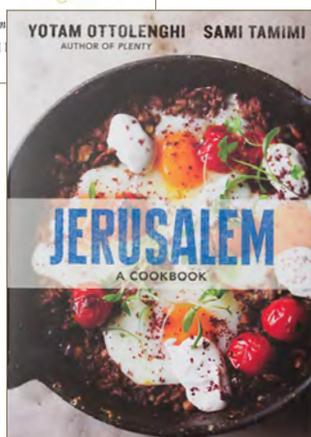
### NOTRE SÉLECTION DU MOIS THIS MONTH'S SELECTION



#### FROM THE EARTH: WORLD'S GREAT, RARE AND ALMOST FORGOTTEN VEGETABLES de / by Peter Gilmore

Peter Gilmore, grand Chef étoilé, nous expose sa passion pour les légumes dans cet ouvrage parsemé de sublimes photographies. Un profil de chaque légume est dressé et accompagné d'une recette.

*Leading Michelin-starred Chef, Peter Gilmore, shares his passion for vegetables in this book which features breathtaking photos. Each vegetable is described and accompanied by a recipe.*



#### JÉRUSALEM

de / by Yotam Ottolenghi (Alumni Le Cordon Bleu London 1997) & Sami Tamini

Yotam et Tamini ont grandi respectivement dans le quartier juif et arabe de Jérusalem. De l'amour de cette ville et de leur amitié est né un magnifique ouvrage historique et culinaire. Dans un contexte politique délicat, les deux auteurs nous font découvrir leur ville et leurs traditions culinaires par le biais d'anecdotes et de somptueuses photographies.

*Yotam and Sami both grew up in Jerusalem, one on the Jewish side, the other on the Arab side. From their love of the city and their friendship, a magnificent historical and culinary work was born. In a difficult political context, the two authors take us on a journey of discovery of the city and their culinary traditions through anecdotes and spectacular photos.*

## Sortir à Paris - Things to do in Paris



### Exposition / Exhibition

#### TOUTANKHAMON LE TRÉSOR DU PHARAON

100 ans après la découverte du tombeau de Toutankhamon, La Grande Halle de La Villette vous propose une immersion totale dans les mystères de l'Égypte antique, dévoilant plus de 150 objets archéologiques retrouvés, trésors témoins d'un culte voué au célèbre pharaon. Du 23 mars au 15 septembre.

*100 years after the discovery of Tutankhamen's tomb, La Grande Halle de La Villette invites you to embark on an immersive journey to discover the mysteries of Ancient Egypt. 150 archaeological artefacts are exhibited, treasures which bear witness to a cult in honour of the famous pharaoh. From 23 March to 15 September.*

[lavillette.com](http://lavillette.com) - 211, avenue Jean Jaurès, 75019 Paris

### Restaurant AMA

Près de la place de la République s'est ouverte une caverne aux merveilles, une pépite colorée aux influences nord-africaines. On y déguste le dimanche un brunch délicieux, sain et équilibré assis en tailleur sur des coussins et des tapis orientaux.

*A hidden treasure has opened within close reach of Place de la République, a vibrant jewel sparkling with North African influences. Every Sunday, a delicious, healthy and balanced brunch is served to diners sitting cross-legged on cushions or oriental rugs.*

**Ama** - 47 rue du Faubourg du Temple, 75010 Paris



### Salon culinaire / Culinary Event

#### TASTE OF PARIS

Depuis 2015, le Grand Palais se transforme en lieu de rencontres et d'animations culinaires. Sous la forme de restaurants éphémères, de nombreux Chefs proposent dégustations et ateliers gastronomiques. Un rendez-vous incontournable pour les passionnés de cuisine, où certains Chefs Enseignants de l'institut Le Cordon Bleu effectueront des démonstrations. Du 9 au 12 mai.

*Ever since 2015, the Grand Palais has been home to new encounters and culinary events. Numerous Chefs provide tastings and gastronomy workshops in pop-up restaurants. This is a not-to-be-missed event for all those who are passionate about cuisine where some Le Cordon Bleu Chefs Instructors will be doing demonstrations. From 9 to 12 May.*

[paris.tastefestivals.com](http://paris.tastefestivals.com)

Le Grand Palais, avenue Winston Churchill, 75008 Paris  
entrée simple adulte: 20€ / jour - single adult fee: €20/day

# Le Vin du Mois - Wine of the Month

## IGP\* PAYS DE FRANCHE COMTÉ – PINOT NOIR 2017 DOMAINE DE CHAMPLITTE



### Lorsque la curiosité mène à la passion et que cette dernière mène à la réalisation de ses rêves, l'histoire devient magique...

Julia Joyandet, diplômée du programme des Métiers du Vin et Management de l'institut Le Cordon Bleu Paris, a repris en 2017 19 hectares de vignoble aux confins de la Bourgogne et de la Champagne sur l'appellation IGP Pays de Franche Comté.

Véritable challenge familial, Julia entreprend une reprise totale du vignoble et des chais pour amener la production du vin vers une qualité jamais égalée. Elle signe ici son premier millésime avec talent et précision en produisant une gamme cohérente, gourmande et ambitieuse.

La cuvée «Par Amour» se décline en différents cépages mais c'est le Pinot Noir qui nous a ébloui par sa pureté aromatique, la précision dans son fruit éclatant mêlant cerise noire burlat et framboise fraîche tout comme sa structure de bouche des plus savoureuse ! Un vin délicat aux tanins subtils et caressants s'ouvrant sur une texture charnue, onctueuse et velouté. Un vin tout en équilibre, sur ce cépage capricieux qui ravira les palais les plus exigeants. Un vin de plaisir, à déguster sur une entrée fraîche telle un carpaccio de bœuf, gingembre et menthe poivrée pour sublimer l'éclat et la fraîcheur de ce vin élaboré «Par Amour» du travail bien fait...

Franck Ramage – Responsable du Département Vins

**When curiosity leads to passion and the latter leads to the realization of dreams, the story becomes magical...** Julia Joyandet, a graduate of the Wine and Management programme at Le Cordon Bleu Paris institute took over 19 hectares of vineyards in 2017 on the borders of Burgundy and Champagne on IGP's Pays de Franche Comté appellation.

A real family challenge, Julia has taken on total recovery of the vineyard and cellars to bring the wine production to incomparable quality. She signed her first vintage here with talent and precision, producing a coherent, gourmet and ambitious range.

\* IGP: Indication Géographique Protégée – Protected Geographical Indication

*The "Par Amour" wine comes in different grape varieties but it is the Pinot Noir which dazzled us by its aromatic purity, precision in its bright fruit mixing burlat black cherry and fresh raspberry as its most tasty mouth structure. A delicate wine with subtle and caressing tannins opening on a fleshy, unctuous and velvety texture. A balanced wine with a starter such as this capricious grape variety that will delight the most demanding palate. A pleasing wine, to pair with a starter such as carpaccio, ginger and peppermint to sublimate the radiance and freshness of this wine elaborated "Par amour" ("by the love") of work well done.*

Franck Ramage – Head of Wine Department



## Retour sur le mois d'avril - A look back at April



①

②

③

- ① Nos Chefs pâtisseries et étudiants étaient au centre commercial Beaugrenelle Paris pour des ateliers de Pâques avec les plus petits. *Our pastry Chefs and students were at Beaugrenelle Paris shopping centre for Easter workshops with the toddlers.*
- ② Le Cordon Bleu Paris a accueilli le célèbre Chef pâtissier Pierre Hermé lors de la conférence de presse du *Salon de la Pâtisserie 2019*, pour lequel nous sommes partenaires. Rendez-vous du 14 au 17 juin! *Le Cordon Bleu Paris welcomed the famous pastry Chef Pierre Hermé during the Salon de la Pâtisserie 2019 press conference, for which we are partners. See you there from 14 to 17 June!*
- ③ Nos étudiants du Programme des Métiers du Vin et Management ont fait leur dernier voyage de l'année dans la Vallée du Rhône. 3 jours de visite de prestigieux vignobles, de Vienne à Châteauneuf-du-Pape. *Our Wine and Management Programme students did the last trip of the year to the Rhône Valley. From Vienne to Châteauneuf-du-Pape, they visit some of the most prestigious vineyards of the region.*

## Calendrier Mai 2019 - May 2019 Calendar

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

29	30	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
----	----	----	----	----	----	----

- 07 Chef à l'honneur Pâtisserie  
*Featured Pastry Chef*
- 10 Déjeuner pédagogique Pâtisserie Supérieure – Groupes DEF  
*Pedagogical lunch Superior Pastry – DEF groups*
- 09-12 Taste of Paris
- 14 Chef à l'honneur Pâtisserie  
*Featured Pastry Chef*
- 23 Déjeuner pédagogique Cuisine Supérieure  
*Pedagogical lunch Superior Cuisine*
- Déjeuner pédagogique Pâtisserie Supérieure – Groupes ABC  
*Pedagogical lunch Superior Pastry – ABC groups*
- 23-29 Semaine de l'Amérique Latine et des Caraïbes  
*Latin America and Caribbean Week*
- 25 Atelier Parent-Enfant « Mes Premiers Chocolats »  
*"My First Chocolates" Parent-Children Workshop*
- 29 Visite de Rungis – Cuisine et Pâtisserie Supérieures – Groupes ABC  
*Rungis market visit – Superior Cuisine and Pastry – ABC groups*

# À la rencontre de... - Meet...

## LAURENT BICHON

### Chef Enseignant Pâtisserie / Pastry Chef Instructor

Chaque mois dans La Gazette des Étudiants, nous mettons en lumière une personnalité de l'institut Le Cordon Bleu Paris. Ils sont Chefs Enseignants, étudiants, alumni ou collaborateurs de l'institut et viennent nous parler de leur parcours et leur passion pour les arts culinaires. Ce mois-ci, Chef Laurent Bichon nous expose son parcours et sa passion pour la transmission.

*Every month in La Gazette des Étudiants, we showcase a personality from Le Cordon Bleu Paris institute. Chef Instructors, students, alumni and Le Cordon Bleu employees tell us about their backgrounds and their passion for the culinary arts. This month, Chef Laurent Bichon describes his career path and his keen desire to pass on his expertise.*

#### Comment êtes-vous devenu Chef Pâtissier ? D'où vous est venue cette passion ?

J'ai grandi dans ce milieu. Mes grands-parents avaient un restaurant à Paris, c'était l'un des premiers restaurants en libre-service de la capitale. Je passais beaucoup de temps dans leur cuisine. Je me suis naturellement tourné vers la pâtisserie.

#### How did you become a Pastry Chef? Where did your passion come from?

*I grew up in the field. My grandparents had a restaurant in Paris: one of the first self-service restaurants in the capital. I spent a great deal of time in their kitchen. Going into pastry was a natural progression.*

#### Quel a été votre parcours avant de rejoindre Le Cordon Bleu ?

J'ai commencé ma carrière dans une pâtisserie artisanale très formatrice à Bastille, avant de travailler à l'hôtel Le Meurice, où j'ai appris la rigueur de l'hôtellerie. Après un passage chez Guy Savoy, j'ai eu la chance d'intégrer le Plaza Athénée, et de travailler au côté de Christophe Michalak (Champion du Monde de la Pâtisserie 2005). Par la suite, j'ai eu l'opportunité de travailler au Canada, à l'Hôtel St James pendant 1 an. De retour à Paris, j'ai travaillé avec Jérôme Chaucesse (MOF) à l'Hôtel de Crillon. J'ai ensuite souhaité me tourner vers l'enseignement et ai travaillé durant 7 ans avec Olivier Bajard (MOF) à Perpignan.

#### What did you do before joining Le Cordon Bleu?

*I began my career with a formative experience in an artisanal pâtisserie near Bastille, before working at Le Meurice hotel, where I learnt the discipline required in the hospitality sphere. After working at Guy Savoy, I had the opportunity of working at the Plaza Athénée, alongside Christophe Michalak (World Pastry Champion 2005). I went on to work in Canada for 1 year, at the Hôtel Le St James. When I returned to Paris, I worked with Jérôme Chaucesse, One of the Best Craftsmen in France (Meilleur Ouvrier de France - MOF), at the Hôtel de Crillon. I then decided to move into the field of education and spent 7 years working with Olivier Bajard, One of the Best Craftsmen in France (Meilleur Ouvrier de France - MOF), in Perpignan.*

#### Pourquoi avoir choisi d'enseigner ?

J'avais envie de transmettre mon savoir, mes connaissances et mon expérience. J'aime beaucoup partager avec les étudiants, les voir évoluer quel que soit leur niveau.

#### Why did you decide to teach?

*I was keen to pass on my expertise, knowledge and experience. I really enjoy sharing these with students and seeing them evolve regardless of their level.*



#### Comment se déroulent vos journées à l'institut ?

Mes journées sont rythmées par les pratiques et les démonstrations. En ce moment, nous travaillons beaucoup sur les nouveaux programmes, tels que les futures Masterclass qui débiteront en juillet. Nous participons régulièrement à des événements, comme prochainement *Taste of Paris* ou le *Salon de la Pâtisserie*, il faut donc préparer les recettes qui y seront réalisées. Nous proposons également des recettes pour des magazines tels que le *Journal du Pâtissier*. Bref, des journées bien remplies !

#### Could you describe a typical day at the Institute?

*My days are made up of practical classes and demonstrations. We are currently working hard on the new programmes, such as Masterclasses which will begin in July. We regularly take part in events, such as the upcoming Taste of Paris and Salon de la Pâtisserie, for which we need to think up recipes we will make there. We also provide recipes for magazines, such as the Journal du Pâtissier. Needless to say, our days are packed full!*

#### Quel conseil donneriez-vous aux étudiants et futurs Chefs ?

Ne jamais penser que tout est acquis, il faut toujours se remettre en question afin de progresser dans tous les domaines !

#### What advice would you give to students and future Chefs?

*Never think that you know everything, you must constantly challenge yourself in order to progress in all fields of life!*

## Confidences de CHEF BICHON – CHEF BICHON confides



### 1. Votre premier souvenir en pâtisserie ?

Une tarte aux fraises lors de mon premier jour en apprentissage, j'ai mis 1 heure à la préparer!

### 2. L'odeur que vous préférez en cuisine ?

Le chocolat.

### 3. Votre dessert de prédilection ?

Le fraisier.

### 4. La capitale gastronomique internationale selon vous ?

Paris. Aucune ville ne regroupe autant de boutiques de pâtisserie ou de pâtisseries-hôtels de ce niveau.

### 5. Le Chef qui vous inspire ?

Pierre Hermé. Il a réussi à créer des gâteaux qui sont devenus des classiques, et il est toujours resté au sommet.

### 6. Un restaurant que vous appréciez particulièrement ?

Papillon (8 rue Meissonier - 75017 Paris).

### 7. Cuisine française ou cuisine du monde ?

Cuisine du monde, spécialement la cuisine japonaise.

### 8. Une anecdote sur votre carrière ?

Un jour, j'ai reçu une commande de quatre pièces en chocolat. C'était un jour d'été, il faisait donc très, très chaud... Je vous laisse deviner la suite: elles ont toutes fondues, j'ai dû tout refaire dans la nuit!

### 1. What is your first pastry memory?

Strawberry tart on my first day as an apprentice, it took me an hour to make!

### 2. What is your favourite smell in a kitchen?

Chocolate.

### 3. What is your favourite dessert?

Fraisier (Strawberry and mousseline cream genoise).

### 4. Where, in your opinion, is the gastronomic capital of the world?

Paris. No other city boasts as many pâtisseries or pâtisseries within hotels at such a high level.

### 5. Which Chef who inspires you?

Pierre Hermé. He created cakes which went on to become classics and is still at the peak of his career.

### 6. Which restaurant do you particularly enjoy going to?

Papillon (8 rue Meissonier - 75017 Paris).

### 7. French cuisine or world cuisine?

World cuisine, specially the Japanese cuisine.

### 8. An anecdote about your career?

One day, I received an order for four chocolate pieces. It was a summer day and therefore exceptionally hot... You can guess what happened next: they all melted, I had to make them again overnight!