

THE BEST OF CULTURE & ART DE VIVRE

FEBRUARY 2017

FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL



THE 7TH ART

FRENCH CINEMA

SWEET TOOTH

LE CALISSON D'AIX

CUISINE

FRENCH CULINARY SCHOOLS

Guide TV5Monde

Volume 10, No. 2 USD 8.00 / C\$ 10.60



O.TALLEC



Fondé par le fils du célèbre pâtissier parisien, le Culinary Institute LeNôtre a ouvert ses portes à Houston, au Texas, en 1998.
Founded by the son of the renowned Parisian pâtissier, the Culinary Institute LeNôtre opened in Houston, Texas, in 1998.

© Culinary Institute LeNôtre



Les écoles culinaires françaises aux États-Unis

French Culinary Schools in the United States

By Clément Thiery / Translated from French by Alexander Uff

Aux États-Unis, les restaurants ne connaissent pas de crise. Entre le mouvement pour une alimentation saine et le regain d'intérêt pour les savoir-faire manuels, de plus en plus d'Américains choisissent une carrière ou une reconversion dans la restauration — un secteur dont les ventes ont augmenté de 1 728 % depuis 1970. Un Américain en âge de travailler sur dix est aujourd'hui employé dans un restaurant. Pour former les 1,7 million de cuisiniers, pâtissiers, boulangers et sommeliers requis d'ici 2026, instituts culinaires et écoles hôtelières fleurissent. À New York, mais aussi à Washington D.C., à Chicago, à Houston et en Californie, les écoles françaises se distinguent en proposant à leurs élèves une formation mêlant tradition et innovation appréciée par les chefs américains.

Restaurants in the United States haven't noticed the crisis. Whether via the move towards healthier eating or through an increased interest in artisanal techniques and traditions, more and more Americans are turning to cooking as a first or second career. And the proof is in the pudding: Sales in the restaurant sector have risen 1,728% since 1970, with one in ten working-age Americans currently employed by a restaurant. Culinary institutes and hotel schools are booming, faced with the national need for 1.7 million fully trained chefs, pâtissiers, bakers and sommeliers by 2026. From New York and Washington D.C. to Chicago, Houston and California, French culinary schools are standing out from the crowd by offering students courses featuring the combined traditions and innovations so loved by American chefs.

L'Académie de Cuisine, fondée en 1976, est la plus ancienne école culinaire française aux États-Unis. Directeur de la restauration dans un hôtel du Delaware puis chef de cuisine dans un restaurant dans le New Jersey, le Franc-Comtois François Dionot ne retrouvait pas dans ses équipes américaines la qualité de la formation hôtelière qu'il avait reçue à Lausanne, en Suisse. Il décide d'ouvrir une école professionnelle dans la banlieue de Washington D. C., aligne le programme de cuisine sur sa propre expérience et fait appel à Roland Mesnier, chef pâtissier de la Maison Blanche de 1979 à 2004, pour développer la pâtisserie.

L'idée d'engager des chefs français comme instructeurs essaime. « Dans les années 1980, les restaurants de New York étaient épouvantables », se souvient Dorothy Cann Hamilton, fondatrice du French Culinary Institute (décédée en septembre dernier). « Nous avions du bon poisson, de la bonne viande et de très beaux légumes, mais nous ne savions pas comment les cuisiner ! ». En 1984, elle signe avec la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris un accord pour faire venir aux États-Unis des chefs français et ouvre le French Culinary Institute à l'angle de Broadway et de Grand Street dans le quartier de SoHo à New York. Julia Child devient la « bonne fée » de l'école ; les chefs français Jacques Pépin, Alain Sailhac, André Soltner et Jacques Torres y deviennent professeurs. Le programme est inspiré de l'école de gastronomie Ferrandi, créée en 1920 à Paris, mais l'enseignement est américain : rapide, spécialisé, immersif et axé sur la répétition. Dorothy Cann Hamilton adapte à la restauration les méthodes pédagogiques employées par le centre de formation mécanique que dirigeait son père.

La méthode YouTube

Dans un laboratoire au premier étage du French Culinary Institute — renommé International Culinary Center (ICC) en 2012 —, quinze étudiants du programme Cuisine achèvent leur première semaine de cours. En arc de cercle face à un instructeur, les élèves en veste blanche apprennent à tourner (éplucher puis couper) une pomme de terre. Le chef, couteau à la main, montre l'exemple, puis c'est au tour des élèves, par groupes de deux à leur station de cuisine, de s'exécuter. « L'idée est simple », lance Marc Bauer, maître cuisinier à l'ICC depuis 1992. « Vous voyez une chose, vous le faites et vous répétez jusqu'à ce que ce soit parfait. C'est la méthode des tutoriels YouTube ! »

The Académie de Cuisine, founded in 1976, is the oldest French cooking school in the United States. Originally from the Franche-Comté region in France, François Dionot worked as a restaurant director in a hotel in Delaware, before taking a job as a chef in New Jersey. In his experience, the American restaurant and kitchen teams lacked the high-quality training he had received in Lausanne, Switzerland. He decided to open a professional school in the suburbs of Washington D.C., designing the program based on his own culinary education and calling on Roland Mesnier, chef-pâtissier at the White House from 1979 to 2004, to head up the pastry department. The idea of hiring French chefs as teachers took root more than 30 years ago. “The food in New York in the 1980s was terrible,” said Dorothy Cann Hamilton, the founder of the French Culinary Institute (who passed away last September). “We had good fish, good meat, and beautiful vegetables, but we just didn’t know how to cook them!” In 1984, she signed an agreement with the Paris Chamber of Commerce and Industry to bring French chefs to the United States, and opened the French Culinary Institute on the corner of Broadway and Grand Street in the SoHo neighborhood of New York. Julia Child became the “fairy godmother” of the school, while French chefs Jacques Pépin, Alain Sailhac, André Soltner and Jacques Torres were appointed as teachers. The program was inspired by the Ferrandi School of Culinary Arts, founded in Paris in 1920, but the education was staunchly American: Fast, specialized, immersive and focused on repetition. Dorothy Cann Hamilton took the educational techniques used by her father at his mechanics’ training center and applied them to the restaurant world.

The YouTube method

In a laboratory on the first floor of the French Culinary Institute — renamed the International Culinary Center (ICC) in 2012 — 15 students in the Culinary Arts program are finishing their first week of classes. Standing in a semi-circle around the teacher, the students are dressed in chef's whites as they learn how to peel and cut a potato using the *tourne* technique. The knife-wielding chef demonstrates first, before the students pair up behind their cooking stations and try it for themselves. “The idea is quite simple,” says Marc Bauer, master chef at the ICC since 1992. “You see how something is done, you do it, and you keep doing it over and over until it’s perfect. It’s the YouTube tutorial method!” ●●●

Maître cuisinier à l'International Culinary Center (ICC) de New York depuis 1992, l'Alsacien Marc Bauer est l'un des dix chefs français employés par l'école. Alsace-born Marc Bauer has been a master chef at the International Culinary Center (ICC) in New York since 1992, and is one of the ten French chefs employed by the school. © Alexandra Bendek/International Culinary Center





L'ICC propose une formation pratique. Les élèves passent l'essentiel de leur temps en cuisine et ne suivent pas de cours de mathématiques, de gestion, de marketing ou de droit du travail, comme c'est l'habitude en France. Quand une école hôtelière française prend deux à cinq ans pour former des élèves polyvalents, capables de travailler en cuisine aussi bien qu'en salle, de diriger un bistro ou un hôtel, l'ICC forme des cuisiniers et des pâtisseries en six mois, des boulangers en huit semaines et des sommeliers en dix semaines. « À la fin du cursus, nos étudiants ne seront pas des experts, mais ils auront cuisiné chaque plat suffisamment de fois pour être capable de le refaire seul », explique Marc Bauer. « Ils pourront tenir leur poste en cuisine. »

Chaque soir, Adonis Peralta, 21 ans, prépare sa station pour le service de 17 heures. Après quatre mois de formation à l'ICC, le jeune homme obtenait en juin dernier un stage de deux mois au Coq Rico, le restaurant new-yorkais du chef alsacien Antoine Westermann, spécialisé dans la volaille. Maintenant chef de partie, il cuisine les plats d'accompagnement du restaurant : macaronis au gratin, fricassée de champignons, purée de pommes de terre, purée de céleri.

La cuisine française fascine les Américains

« Tous nos étudiants n'ouvrent pas des restaurants ou des pâtisseries françaises », nuance Alain LeNôtre — le fils du fameux pâtissier parisien —, fondateur et directeur du Culinary Institute LeNôtre, une école de cuisine installée à Houston, au Texas, depuis 1998. Comparable à une école hôtelière française et reconnu par le Département de l'Éducation américain, l'institut décerne des Associate Degrees en cuisine, en pâtisserie ou en gestion hôtelière en deux ans. Quinze pour cent des 350 élèves sont étrangers et vingt pour cent ne sont pas du Texas. « Les étudiants viennent chez nous pour étudier la cuisine française ; les bases, les techniques et les tours de main. »

Les restaurants français ne sont pas aussi nombreux aux États-Unis que les restaurants chinois ou italiens, mais la tradition culinaire française fascine les élèves et les restaurateurs américains. « Les Français sont ceux qui ont codifié la cuisine », explique Dorothy Cann Hamilton.

The ICC offers a hands-on education. The students spend most of their time in the kitchen, and don't take classes in math, management, marketing or employment law, as is often the case in France. While French hotel and hospitality schools take between two and five years to train versatile students capable of working in both the kitchen and in the dining area, or at the head of a bistro or a hotel, the ICC trains chefs and pâtisseries in six months, bakers in eight weeks and sommeliers in ten weeks. "At the end of the program, our students won't be experts, but they will have cooked each dish enough times to be able to do it on their own," says Marc Bauer. "They can hold down a position in a professional kitchen."

Adonis Peralta, 21, prepares his cooking station every evening for the 5pm service. After four months of training at the ICC, the young man started a two-month internship last June at Le Coq Rico, the New York restaurant owned by Alsace-born chef Antoine Westermann and specialized in poultry dishes. Now employed as a line cook, he prepares the restaurant's side dishes such as macaroni *au gratin*, mixed mushroom *fricassée*, gold Yukon potato *purée* and celery *purée*.

French cuisine captivates the Americans

"Not all of our students go on to open restaurants or French patisseries," says Alain LeNôtre (son of the renowned Parisian pâtissier), the founder and director of the Culinary Institute LeNôtre in Houston, Texas, since 1998. Similar to a French hotel school and recognized by the U.S. Department of Education, the institute offers two-year Associate Degrees in Culinary Arts, Baking and Pastry Arts, and Hospitality and Restaurant Management. Some 15% of the 350 students are from abroad, and 20% of the American students are not from Texas. "Students come to us to study French cuisine; the basics, the techniques and the tricks," says Alain LeNôtre.

There are more Chinese and Italian restaurants than French restaurants in the United States, but French culinary tradition captivates American students and restaurant owners. "The French are the ones who codified cuisine," said Dorothy Cann Hamilton. ●●●

Aux États-Unis, les écoles culinaires françaises proposent une formation essentiellement pratique, fondée sur l'immersion et la répétition. French culinary schools in the United States offer a mainly practical education based on immersion and repetition. © Culinary Institute LeNôtre

« D'une activité complexe comme la cuisine, les Français ont créé une structure qui progresse, à partir d'une base, par étapes successives. Comme en danse classique : première position, deuxième position, jeté, etc. » Chacun des trente plats au programme du certificat de cuisine de l'ICC — entre autres : julienne de légumes, poisson en papillote, bœuf bourguignon et tarte au citron — sont ainsi décomposés en une série d'actions élémentaires faciles à assimiler et à reproduire : peler, couper, ciseler, blanchir, mariner, sauter, pocher, braiser...

À l'école, les étudiants reçoivent les fondamentaux ; ils acquièrent les gestes techniques et s'imprègnent de la discipline d'une brigade de cuisine. « Les bases restent les mêmes », relève Marc Bauer. « Dans un bistro français, un restaurant japonais, une pizzeria italienne ou un food truck ! »

Une instruction au goût

Aux États-Unis, ces écoles françaises enseignent davantage que des recettes de cuisine. « Nous transmettons à nos étudiants la culture du goût et de la gastronomie française », annonce Jacquy Pfeiffer, le co-fondateur de la French Pastry School, une école de pâtisserie ouverte en 1995 au pied de la Sears Tower à Chicago. Chaque programme — Pâtisserie, Gâteau ou Boulangerie — commence par une semaine de découverte pendant laquelle les étudiants goûtent « des choses qui les interpellent, qui sont différentes de ce qu'ils mangent d'habitude et qui les font réfléchir » : crème au citron, huile d'olive de Kalamata, chocolat amer, fleur de sel. À l'International Culinary Center de New York, les élèves de Niveau 3 sont chargés de préparer les repas des étudiants et du personnel de l'école. Le principe est similaire au Culinary Institute LeNôtre à Houston, où les élèves organisent chaque midi un buffet où chacun présente à tour de rôle le plat qu'il a réalisé. Dès le premier jour, les débutants dégustent des mets préparés par des élèves confirmés. « C'est un moment crucial de la formation », commente Alain LeNôtre. « C'est exotique pour certains étudiants étrangers qui n'ont jamais mangé autre chose que de la cuisine mexicaine ou japonaise. »

“They took a very complex activity, like cooking, and broke it down into a structure, starting on foundations and adding layers on top of it. Just like in ballet — first position, second position, *jeté*, etc.” Every one of the 30 dishes taught in the Culinary Arts program at the ICC — including julienned vegetables, fish *en papillote*, bœuf bourguignon and lemon pie — are broken down into a series of actions that are easy to assimilate and recreate, such as peeling, chopping, mincing, blanching, marinating, sautéing, poaching and braising. While at the school, the students learn the basics, acquiring the techniques and immersing themselves in the discipline of a kitchen brigade. “The basics stay the same,” says Marc Bauer. “It doesn't matter if you're in a French bistro, a Japanese restaurant, an Italian pizzeria or a food truck!”

Teaching taste

French culinary schools in the United States teach far more than recipes. “We transmit the culture of taste and French gastronomy to our students,” says Jacquy Pfeiffer, co-founder of the French Pastry School, opened in 1995 at the foot of the Sears Tower in Chicago. Each program — Pastry and Baking, Cake Decorating and Baking, and Bread Making — begins with an initiation week, during which the students sample “things that get their attention, that are different to what they usually eat, and that make them think.” These culinary discoveries can include lemon cream, Kalamata olive oil, bitter chocolate and *fleur de sel*. At the International Culinary Center in New York, students at Level 3 are tasked with preparing meals for the other students and the school staff. A similar concept is promoted at the Culinary Institute LeNôtre in Houston, where students organize a daily lunch buffet, during which everyone takes turns presenting the dish they have made. From day one, beginners can try meals prepared by more experienced students. “It's a crucial part of the course,” says Alain LeNôtre. “It can be a very exotic experience for certain international students, who may never have eaten anything other than Mexican or Japanese cuisine.” ●●●

Pâtisserie « Boule de neige » réalisée par les élèves de la French Pastry School de Chicago. “White winter” pastry prepared by the students of the French Pastry School in Chicago. © Paul Strabbing



Combien ça coûte ?

HOW MUCH DOES IT COST?

The Culinary Institute LeNôtre, Houston, Texas*

Associate Degree en cuisine (deux ans) : 47 328,79 dollars

Associate Degree en pâtisserie (deux ans) : 47 328,79 dollars

Associate Degree en gestion hôtelière (deux ans) : 37 028,07 dollars

Associate Degree: Culinary Arts (two years):
47,328.79 dollars

Associate Degree: Baking and Pastry Arts (two years):
47,328.79 dollars

Associate Degree: Hospitality and Restaurant
Management (two years): 37,028.07 dollars

The French Pastry School, Chicago, Illinois*

Diplôme spécialisé en pâtisserie (24 semaines) : 23 700 dollars

Diplôme spécialisé en gâteau (16 semaines) : 17 000 dollars

Diplôme spécialisé en boulangerie (10 semaines) : 10 600 dollars

Certificate Program: Professional Pastry and Baking (24
weeks): 23,700 dollars

Certificate Program: Professional Cake Decorating and
Baking (16 weeks): 17,000 dollars

Certificate Program: Artisanal Bread Baking (10 weeks):
10,600 dollars

The International Culinary Center, New York, New York

Diplôme spécialisé en cuisine (6 mois) : 39 900 dollars

Diplôme spécialisé en cuisine Farm-to-Table (6 mois) : 42 900 dollars

Diplôme spécialisé en pâtisserie (6 mois) : 39 900 dollars

Diplôme spécialisé en gâteau (3 mois) : 19 500 dollars

Diplôme spécialisé en boulangerie (8 semaines) : 11 500 dollars

Diplôme spécialisé en sommellerie (10 semaines) : 9 950 dollars

Certificate Program: Professional Culinary Arts (6
months): 39,900 dollars

Certificate Program: Professional Culinary Arts/Farm-
to-Table (6 months): 42,900 dollars

Certificate Program: Professional Pastry Arts (6
months): 39,900 dollars

Certificate Program: Cake Techniques and Design (3
months): 19,500 dollars

Certificate Program: The Art of International Baking (8
weeks): 11,500 dollars

Certificate Program: Intensive Sommelier Training (10
weeks): 9,950 dollars ■

The International Culinary Center, Campbell, Californie

Diplôme spécialisé en cuisine (6 mois) : 35 900 dollars

Diplôme spécialisé en cuisine Farm-to-Table (6 mois) : 38 400 dollars

Diplôme spécialisé en pâtisserie (6 mois) : 34 900 dollars

Diplôme spécialisé en sommellerie (11 semaines) : 9 950 dollars

Certificate Program: Professional Culinary Arts (6
months): 35,900 dollars

Certificate Program: Professional Culinary Arts/Farm-
to-Table (6 months): 38,400 dollars

Certificate Program: Professional Pastry Arts (6
months): 34,900 dollars

Certificate Program: Intensive Sommelier Training (11
weeks): 9,950 dollars ■

*École reconnue par le Département de l'Éducation américain
*School recognized by the United States Department of
Education

Au cours de leur programme, les étudiants apprennent aussi à sélectionner les produits, sur un étalage au marché ou dans un rayon au supermarché, et à déchiffrer les étiquettes. Le Culinary Institute LeNôtre cultive un jardin biologique, qui fournit en herbes aromatiques le restaurant d'application de l'école. En plus de ses programmes classiques, l'International Culinary Center propose un certificat Farm-to-Table : dans une ferme au nord de la ville de New York ou à Campbell, en Californie — où l'école a ouvert une annexe en 2010 —, les étudiants sont formés à l'agriculture raisonnée.

En anglais, les écoles culinaires françaises inculquent la culture du goût et de la gastronomie, mais aussi le souci du détail, le raffinement et l'art du décorum au jeune bachelier, à la mère de famille, au courtier en assurances et à l'ancien mannequin. En sortant de l'ICC avec un certificat en cuisine et en pâtisserie, Roy Ip aurait pu trouver un poste dans les cuisines d'un restaurant chinois. Mais avant de prendre une décision, l'ancien trader, arrivé de Hong Kong en 1995, est tombé sur une annonce : un bistro français est à vendre à Branford, une petite ville côtière à l'est de New Haven, dans le Connecticut. En septembre 1997 — un an et demi après avoir quitté l'ICC —, Roy Ip rachetait Le Petit Café. Le restaurant figure aujourd'hui dans la liste du guide Zagat des meilleures tables de l'État. « Aussi intense mais plus léger, moins de viande et plus de légumes ; c'est une version mise à jour », lance le chef à propos de son cassoulet à l'Armagnac, qualifié de « splendide » par un critique du *New York Times*. « J'ai été encouragé à suivre ma propre philosophie tout en respectant les fondements de la gastronomie française ! » ■

Throughout the program, students also learn how to select products from a market stall or in a supermarket aisle, and how to understand food labels. The Culinary Institute LeNôtre cultivates an on-site garden that provides the school's training restaurant with aromatic herbs. As well as its traditional programs, the International Culinary Center also offers a Farm-to-Table course, in which students are trained in sustainable agriculture on a farm north of New York City, or in Campbell, California, where the school opened a branch in 2010.

Through their English-taught classes, French culinary schools instill a culture of taste, gastronomy, attention to detail, sophistication and the art of decorum in their students, who range from young high-school graduates and homemakers to insurance brokers and former models. After graduating from the ICC with a certificate in culinary arts and pastry, Roy Ip could have found a job in the kitchens of a Chinese restaurant. But before he took the plunge, the former trader — who arrived in the U.S.A. from Hong Kong in 1995 — stumbled across a classified: A French bistro was up for sale in Branford, a small coastal town east of New Haven, in Connecticut. In September 1997 — 18 months after graduating from the ICC — Roy Ip purchased Le Petit Café. The restaurant is now in the list of the best restaurants in the state, according to the Zagat restaurant guide. “As intense but lighter, less meat and more vegetables; it's an updated version,” says the chef about his Armagnac cassoulet, described as “gorgeous” by a food critic at the *New York Times*. “I was taught to explore my own philosophy while respecting the foundations of French cooking!” ■