

" NOUS MAINTIENDRONS "

Edmond JOHNSON
12, Maple avenue, Apt 13
Colorado Springs, Colorado



MAI-JUIN 1965

TOQUES BLANCHES

La seule revue culinaire de langue française aux Etats-Unis

LA XV^e SESSION DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE LA GASTRONOMIE ET DE LA COMMANDERIE DES CORDONS BLEUS DE FRANCE

par RAYMOND VAUDARD
Président du Groupe américain de la
Commanderie des Cordons Bleus de France.

A l'occasion de la foire gastronomique de Dijon la Commanderie des Cordons Bleus de France a tenu la XV^e session des Etats généraux de la gastronomie où se sont réunies une fois de plus des personnalités de marque. A cette session ont été intronisés trente-huit nouveaux commandeurs parmi lesquels trois new-yorkais: MM. André Surmain du restaurant Lutèce, Michel Martin, chef des cuisines d'Air France et Jean Morel, chef du restaurant Lafayette.

Le président Gaston Bérard et le secrétaire général R. Marchand, ont organisé un programme d'une grande ampleur et d'une parfaite réussite.

Chaque année la Commanderie des Cordons Bleus de France attribue un diplôme à la Maison du Commerce, l'Association, le syndicat ou l'organisme ayant apporté le concours le plus soutenu et ayant fait des réalisations de premier ordre dans le domaine de la cuisine, de l'alimentation de qualité et des arts de la table, afin de témoigner que Dijon mérite bien son titre de Centre national de l'alimentation et de la gastronomie. Cette année pour la première fois le grand prix fondé par le groupe américain des Cordons Bleus de France, et attribué annuellement, au meilleur apprenti-cuisinier de Bourgogne, a été décerné à M. R. Marlot. Ses maîtres d'apprentissage sont MM. R. Renaudot et R. Petit de l'hôtel de la Cloche à Dijon.



Remise du Challenge du Meilleur Apprenti Cuisinier de Bourgogne le 11 novembre 1964 à Dijon. Nous remarquons sur notre photo MM. Gaston Gérard, Bourcier, Albert Lalle, Grignard, R. Marlot, R. Renaudot, R. Petit et R. Marchand.

Avant de se séparer, la docte assemblée a exprimé trois vœux: les Cordons bleus de France voudraient:

- 1) Instituer un concours familial.
- 2) Remettre une brochure culinaire aux jeunes époux.
- 3) Créer les jeunesses gastronomiques de France.

De régionale qu'elle était la Commanderie des Cordons Bleus de France est devenue nationale et même internationale. La section américaine de New York est une brillante illustration de leur succès présent. Il est indispensable que les cuisiniers et les défenseurs

L'ÉQUIPE DE PATINAGE ARTISTIQUE FRANÇAISE EN VISITE À COLORADO SPRINGS

De passage à Colorado Springs l'équipe française de patinage artistique a été reçue à l'hôtel Broadmoor où notre collègue Edmond Johnson est chef de cuisine.



Notre collègue Edmond Johnson présentant à Nicole Hassler le gâteau qui porte son nom.

Dans l'équipe se trouvait une savoyarde Mlle Nicole Hassler à laquelle notre collègue a voulu faire le meilleur accueil, car il a, comme il le dit "un coin de Savoie dans son cœur". En l'honneur de cette sportive et de tous ses camarades, il a fait exécuter plusieurs repas. C'est ainsi que notre collègue a présenté une de ses créations, baptisée, le gâteau Nicole Hassler.

En voici la recette:

16 oz de sucre,
16 œufs séparés,
9 oz de fécule,
5 oz de farine à gâteau,
5 oz de sucre,
4 cuillerées à café d'eau de Fleur d'oranger,
1 qt de crème au beurre à la vanille,
Confitures — $\frac{3}{4}$ coing, $\frac{1}{4}$ framboise,
3 oz Triple sec.

Chauffer les 16 onces de sucre avec les 16 jaunes d'œufs à 98° F. et battre à la machine jusqu'à mousse. Ajouter les 16 blancs battus ferme. Ensuite incorporer en coupant la fécule, farine, sucre et eau de fleur d'oranger. Bien mélanger.

Remplir 4 moules de 10 pouces beurrés et farinés. Cuire à 375° F., pendant 25 minutes. Couper en 3 abaisses. Imbiber au Triple Sec. Farcir la crème au beurre. Finir avec une étoile à la crème Chantilly et de belles framboises.

des grandes traditions culinaires travaillent ensemble. Ils sont liés; les uns et les autres ont un rôle à jouer dans le respect et l'exaltation de la cuisine française qui est essentiellement un art du goût comme la musique est l'art des accords et la peinture l'art des formes et des couleurs; la cuisine est elle aussi un des aspects les plus significatifs de notre civilisation.