

Bordeaux, le 22 septembre 2020



Un apprenti du Campus du Lac en finale du concours des Maîtres Restaurateurs 2020

Le jeune Angel CHANTAL, 18 ans, apprenti en restauration au Campus du Lac, participera à la finale du concours « Jeunes Talents 2020 » des Maîtres Restaurateurs. Il a récemment décroché son sésame en se qualifiant face à 4 autres candidats lors de la sélection régionale à Bordeaux en septembre dernier.

C'est en concoctant une succulente assiette de canard qu'un apprenti en cuisine du Campus du Lac, école professionnelle de la CCI Bordeaux Gironde, a remporté la sélection régionale du concours 2020 des « Jeunes Talents des Maîtres Restaurateurs » à Bordeaux en septembre dernier. Il participera donc à la finale nationale 2020 pour la plus grande fierté de son établissement et de son maître d'apprentissage : Thierry Motard, maître restaurateur et Chef du Bistrot d'Antan à Bruges.

2h30 pour réaliser un plat avec des ingrédients imposés

Pour marquer des points face aux 4 autres candidats, Angel Chantal a brillamment cuisiné un canard mulard en 2 cuissons accompagné de légumineuses, racines et fruits secs. A l'issue des épreuves, l'ambassadeur du concours régional à Bordeaux, le chef Mathieu Martin, 1 étoile Michelin et Chef du Saint James à Bouliac, a tenu à féliciter les jeunes compétiteurs pour la qualité de leur prestation.

Parmi ces derniers, le jeune espoir du Campus du Lac a décroché sa place en finale nationale. Ce rendez-vous, initialement prévu à Paris le 15 novembre 2020, est reporté à une date non communiquée à ce jour.

Stimuler le goût de l'excellence chez les 400 apprentis chaque année

Le Campus du Lac incite ses élèves à participer à des concours professionnels. Selon Catherine GIL, Directrice du Campus : « *Ces challenges sont un bon moyen de stimuler le goût de l'excellence chez les apprentis, une qualité essentielle pour réussir dans leur métier.* »

L'école, anciennement ICFA, créé en 1997 par la CCI Bordeaux Gironde, forme chaque année plus de 400 apprentis dans son programme Restauration avec 3 CAP, 2 Brevets Professionnels et 1 Mention complémentaire en sommellerie, pour un taux de réussite aux examens supérieur à 80%.

CONTACT PRESSE

Philippe GARCIA/Florence RICO-FAYAD

 pgarcia@bordeauxgironde.cci.fr

 05 56 79 52 48