

Bordeaux, le 7 avril 2022



Le Meilleur Apprenti de France en Cuisine sera-t-il néo-aquitain ?

11 avril 2022 – Campus du Lac Bordeaux (7h30 – 13h)

Dix jeunes apprentis sont sur les rangs pour devenir Meilleur Apprenti de France en Cuisine Froide 2022. A ce titre, ils participeront à la sélection régionale, parrainée par Philippe Etchebest, organisée le lundi 11 avril au Campus du Lac à Bordeaux. Ces graines de chefs, dont 2 apprentis de l'établissement, s'activeront en cuisine dès 7h30. Ils disposeront de 3 heures et demie seulement pour sortir les 2 plats qui les conduiront peut-être en finale. Résultats et remise des prix le jour même à 12h30.

Anthony et Florian, apprentis au Campus du Lac, font partie des 10 jeunes néo-aquitains inscrits au concours Meilleur Apprenti de France Cuisine Froide 2022. Pour aller en finale à Paris en octobre prochain, ils doivent d'abord remporter, ce 11 avril à Bordeaux, une médaille d'or en sélection régionale.

Sublimer fruits de mer et fruits tout court

« Fruits de mers en gelée de légumes » et « Carpaccio de fruits saucé d'un sirop aromatisé et chantilly au chocolat », tels sont les deux plats que devront réaliser les candidats au MAF Cuisine Froide cette année.

Attendus au Campus du Lac dès 6h30, les apprentis débiteront l'épreuve à 7h30. La remise des prix, qui suivra l'annonce des résultats, aura lieu à 12h30.

Une brochette de chefs attendus

Organisateur, parrain, membres du jury technique ou du jury dégustation, pas moins de 15 professionnels de la restauration seront présents le 11 avril au Campus du Lac pour cette sélection régionale du MAF 2022. Parmi eux, on relèvera la présence de plusieurs Chefs dont la réputation n'est plus à faire comme Philippe Etchebest, Stéphane Carrade, Christophe Girardot, ou encore Antoine Laborde, Pierre Mirgalet ou Victor Ostronzec.

Stimuler le goût de l'excellence chez les jeunes

Le Campus du Lac incite régulièrement ses élèves à participer à des concours professionnels. Pour Catherine GIL, Directrice du Campus : « *Ces challenges sont un bon moyen de stimuler le goût de l'excellence chez les jeunes, une qualité essentielle pour réussir dans leur futur métier.* » En 2021, l'établissement a présenté 22 de ses élèves de la filière restauration à différents concours professionnels. Sept d'entre eux y ont remporté une médaille d'or ou une place sur le podium.

A propos du Campus du Lac

L'école professionnelle de la CCI Bordeaux Gironde forme chaque année 2000 élèves dont 1300 en contrat d'apprentissage ou en alternance. Pas moins de 32 diplômes du CAP au Bac+4, sont proposés dans 4 domaines : Restauration, Tertiaire, Design d'espaces et Design digital). Le taux de réussite aux examens est de 90% et le taux d'insertion des jeunes, 6 mois après la fin de leurs études, est de 87%.

Merci de bien vouloir confirmer votre présence par retour de mail

CONTACT PRESSE

Philippe GARCIA/Florence RICO-FAYAD

 pgarcia@bordeauxgironde.cci.fr

 05 56 79 52 48