

Bordeaux, le 10 mai 2022



## Gastronomie : deux Chefs et une journée 3 étoiles le 19 mai à Bordeaux

**Le Bal des étoiles continue au Campus du Lac avec la venue le 19 mai prochain de Michel PORTOS et de Matthias MARC (3 étoiles à eux deux) pour un dîner d'exception accompagné de grands crus classés de 1855. Un moment rare qui sera l'occasion d'un échange entre ces deux passionnés « d'innovations culinaires » et les élèves du Campus du Lac sur leur passion commune de la gastronomie. De quoi donner des envies. Début des festivités à 13h30.**

Michel PORTOS, ancien chef doublement étoilé du Saint James à Bordeaux et meilleur cuisinier 2012, fut aussi cette année-là, dans ce même restaurant, le mentor de Matthias MARC. Dix ans après, le maître marseillais et l'élève jurassien (qui vient de décrocher sa 1<sup>ère</sup> étoile) se retrouvent à Bordeaux. Ces deux stars de la gastronomie française sont attendues par les graines de chefs du Campus du Lac (400 apprentis du CAP au BP, et 180 étudiants du Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat FERRANDI Paris Campus de Bordeaux).

### Deux candidats Top Chef dans l'auditoire

Gageons que parmi les jeunes venus en masse échanger avec leurs idoles, Arthur DAGRY et Alexane DOGNON, deux étudiants du Bachelor FERRANDI Paris Campus de Bordeaux, se presseront au premier rang. Ces deux jeunes, candidats à la prochaine saison d'Objectif Top chef, pourront interroger Matthias MARC, demi-finaliste Top Chef l'an dernier mais aussi Michel PORTOS, puisqu'il a pour sa part été membre du jury d'Objectif Top Chef en 2016.

### Repas gastronomique à 4 mains et grands crus classés de 1855

Pas question pour ces deux invités de marque de quitter l'école sans passer par les cuisines d'application. A partir de 15 heures, Michel PORTOS et Matthias MARC, soucieux de transmettre leur passion et leur savoir-faire culinaire, concocteront, avec l'aide des élèves, un dîner 3 étoiles pour un accord mets/vins d'exception. Parmi les ingrédients du menu, des œufs de truite, des fleurs l'Hibiscus, de l'anguille ou encore du caviar. Les plats seront servis avec des vins offerts par les grands crus classés de 1855. Ce repas gastronomique, à 65 euros par convive, sera servi au restaurant d'application du Campus du Lac, le 19 mai à partir de 19h00 (complet).

### A propos du Campus du Lac

L'école professionnelle de la CCI Bordeaux Gironde forme chaque année 1800 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 par retour de mail  
votre présence aux échanges avec les élèves (13h30/14h30)**

### CONTACT PRESSE

Philippe GARCIA/Florence RICO-FAYAD

 [pgarcia@bordeauxgironde.cci.fr](mailto:pgarcia@bordeauxgironde.cci.fr)

 05 56 79 52 48