

Le 9 février 2023

Le Chef étoilé David Gallienne au CFAie pour une MasterClass en cuisine

Le vendredi 17 février, les apprentis en cuisine du CFAie participeront à une MasterClass, encadrée par le Chef étoilé David Gallienne. Un moment de partage et d'apprentissage unique pour nos jeunes autour de la préparation d'un repas gastronomique.

Un chef étoilé au CFAie

C'est un cours très particulier qui attend les apprentis en cuisine du CFAie, puisque leur « chef » d'un jour sera David Gallienne, chef cuisinier, une étoile au Guide Michelin pour son restaurant Le Jardin des Plumes, à Giverny. Le vainqueur de la 11^{ème} saison de Top Chef en 2020, encadrera en effet les BP Arts de la cuisine le temps d'une MasterClass. Ce sera à la fois une immersion garantie dans le monde de la haute gastronomie pour les apprentis du CFAie, et une formidable occasion pour le chef normand de partager sa vision de la cuisine qu'il qualifie de sincère, engagée et empreinte de son attachement pour le terroir normand.

Un repas étoilé

Les apprentis et le chef Gallienne travailleront toute la matinée à l'élaboration d'un menu gastronomique :

- En amuse-bouche, c'est l'esprit du terroir qui sera à l'honneur avec des gougères normandes accompagnées d'un craquelin et d'une émulsion au camembert.
- En entrée, le turbot sera à l'honneur : ce poisson raffiné sera cuit à l'unilatéral et fumé aux coquilles de Noix et mis en valeur avec une finition devant les clients.
- Le plat composé de ris de veau meunière et de pommes de terre dans tous ses états ne pourra que continuer à séduire les invités.
- Enfin, la tarte 3C : chocolat, caramel, cacahuète sera la conclusion sucrée et festive de ce repas d'exception.

Pour le réaliser, les apprentis mettront en œuvre des techniques culinaires spécifiques et seront guidés par le chef Gallienne.

Pour parfaire cette expérience d'exception, des apprentis de deux autres pôles de formation du CFAie seront associés et contribueront à ce déjeuner étoilé : nos apprentis boulangers, par la confection d'une large gamme de pains originaux qui sera proposée aux convives ; et nos apprentis fleuristes, par la création de compositions florales qui décoreront les tables du restaurant d'application du CFAie, sur un thème choisi par le chef Gallienne.

A PROPOS DE L'AIDAMCIE - CFAIE

Le CFAie propose plus de 30 formations par apprentissage dans les métiers de la boucherie charcuterie traiteur, de la boulangerie pâtisserie chocolaterie, de la fleur, de la mécanique automobile, de la coiffure, de la vente et des métiers de la restauration.

La gouvernance du CFAie est assurée par la CCI Portes de Normandie, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Eure ainsi que par les organisations professionnelles.

Le CFAie se situe par sa taille parmi les plus importants CFA de France. Il forme environ 2 000 apprentis chaque année. Le CFAie dispose également d'un internat qui accueille 650 jeunes chaque année et met à disposition des transports, fréquentés par 1 300 apprentis.