

Le 14 mars 2023

Cuisine : un jury de renom pour la seconde édition du concours des Jeunes Talents de Normandie

Lundi 20 mars, le CFAie accueille dans ses locaux le concours régional de cuisine des Jeunes Talents de Normandie. Organisé par l'association des Toques Normandes, cette compétition vise à valoriser le métier de cuisinier et défendre une cuisine locale et créative.

Des candidats venus de toute la Normandie

Pour la deuxième édition de ce challenge culinaire, 10 apprentis se disputeront la première marche du podium. Toute la Normandie sera représentée avec des jeunes issus de plusieurs centres de formation du territoire : IFA Marcel Sauvage (*Seine-Maritime*), 3IFA d'Alençon (*Orne*), FIM Saint-Lô (*Manche*), le lycée professionnel Hurle-Vent du Tréport (*Seine-Maritime*), Décretot (*Eure*).

Le CFAie verra, quant à lui, concourir deux apprentis de son établissement : Cassandra HIARD et Mathew BOUTEILLER LAURENT, tous deux apprentis en BP Arts de la Cuisine.

La gastronomie normande au cœur de la compétition

Rigueur et dextérité seront les maîtres-mots des apprentis pour relever ce challenge. Les candidats disposeront de 3h30 pour sublimer une sélection imposée de produits du terroir normand. Trois réalisations sont attendues pour séduire le jury :

- une déclinaison de mises-en-bouche salées,
- un premier plat mettant à l'honneur l'œuf et le champignon,
- un second plat sur la thématique « terre et mer », avec l'association des saveurs du veau et de la langoustine.

A la fin de l'épreuve, les productions seront présentées aux membres du jury lors d'un service clocher, assuré par des apprentis du CFAie.

Un jury de renom

Une quinzaine de chefs des Toques Normandes seront présents pour évaluer les candidats. Le jury sera présidé par **Cédric AUGER**, chef du restaurant Le Moulin Fouret à Treis-Sants-en-Ouche. Des chefs renommés de la région seront présents à ses côtés : **Rodolphe POTTIER**, plus jeune chef étoilé de la promotion 2017 du Michelin ; **Philippe FARON**, chef du restaurant « Le vol au vent » à Chambray (*Eure*) et nommé Maître Artisan Cuisinier par la CMA de Normandie-Eure ; **Jonathan SELLIEZ**, récemment distingué d'une Assiette Michelin par le célèbre guide ; **Jean-Marie VENDEL** (*Le Cochon d'Or à Beuzeville*) ; **Stéphane PUGNAT** élu meilleur sommelier de France 2021 par le guide Gault & Millau (*Le Dauphin à*

Caen) ; **Stéphanie BICOT** (*La Chaîne d'or aux Andelys*) ; **Christophe BOUVET** nommé Maître Artisan Cuisinier par la CMA de Normandie-Eure (*Cocottes et bouchons à Vernon*) ; **Noël VILLAFRANCA** (*Le Sadi Carnot à Pont Audemer*) ; **Thierry DEMOGET** (*Les capucines au Petit-Quevilly*) ; **Alexandre GRÉMONT** (*Le Vieux Morsent à Saint-Sébastien-de-Morsent*) ; **Sébastien LEFEBVRE** (*formateur en cuisine à l'IFA Marcel Sauvage*) ; **Luc TOUSSAINT** ; **Patrick DANET** ; et **Denis CHEVALIER**.

Le rôle de ce jury d'exception sera de noter les apprentis sur différents aspects de leurs productions : les techniques culinaires mises en œuvre, la créativité, le dressage de l'assiette et l'aspect gustatif des plats présentés. A la clé de ce concours : un stage en cuisine d'une semaine chez l'un des chef étoilé de l'association des Toques Normandes. Une récompense qui a de quoi motiver les participants !

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.

CONTACT PRESSE | Pauline LE BLEVEC | communication@cfaie.fr | 06 31 75 48 82