

Le 5 mars 2024

## 14 jeunes talents en herbe, une vingtaine de chefs renommés pour un concours culinaire de haut niveau

Pour la troisième année consécutive, le CFAie organise le concours de cuisine Les Jeunes Talents de Normandie, sous l'égide des Toques Normandes.



### Un concours qui s'implante !

Depuis la première édition, ce concours a pris de l'ampleur. Cette année, 14 candidats seront en lice pour remporter le trophée. Au total, 7 établissements de formation de haute et de basse Normandie seront réunis pour ce challenge culinaire : le CFAie Val-de-Reuil, l'ICEP de Caen, l'IFA Marcel Sauvage, le Château Mesnières-en-Bray, le Campus Eugène Brazier, les 3IFA d'Alençon et le Lycée Décretot de Louviers.

L'objectif de ce concours est de promouvoir le métier de cuisinier, les diverses modalités de formations (voie classique – apprentissage), ainsi que la diversité des cursus. A ce titre, le CFAie ajoutera à sa classique carte de formation (CAP Cuisine, BP Arts de la Cuisine), le [BAC PRO Cuisine](#), dès la rentrée 2024.

### Voyage culinaire en Normandie

Pour convaincre le jury, les candidats auront pour mission : sublimer les produits normands. Au menu : une mise en bouche à base de fromage normand, une création originale autour du carrelet et de l'algue, et pour finir, un dessert qui devra revisiter la pomme et la poire. Tout un programme pour mettre en valeur notre territoire !

### Un jury de renom

L'édition 2024 sera présidée par Bernard LEPRINCE, Meilleur Ouvrier de France. Originaire de Cherbourg, le chef renommé met un point d'honneur à partager sa passion : *« C'est important de savoir transmettre notre savoir-faire à la jeune génération lors d'événements comme ce concours. Et pour un amoureux de la Normandie comme moi, c'est aussi l'occasion de défendre cœur et âme notre belle région et de valoriser ses produits. »* Bernard LEPRINCE.

Assisteront aussi à cet événement, pas moins de 25 chefs renommés et formateurs, dont un certain nombre comme jury ou coach. Ont déjà notamment confirmé leur présence : Philippe FARON, Président de l'association des Toques Normandes de l'Eure (restaurant le Vol au Vent à Chambray) ; Stéphane PUGNAT, Président des Toques Normandes du Calvados (restaurant le Dauphin à Caen) ; le chef étoilé Arnaud VIEL

(restaurant La Renaissance à Argentan) ; **Stéphane LEVESQUE** Maître cuisinier de France (restaurant Entre terre et mer à Honfleur) ; ou encore **Vincent BISET**, Maître cuisinier de France.

Cette année, une nouveauté va venir rythmer un peu plus la compétition ! Au cours de l'épreuve, les candidats pourront utiliser un « joker » s'ils le souhaitent. Chaque apprenti disposera de 5 minutes à tout moment du concours pour s'entretenir avec un coach. Un moment privilégié pour obtenir des conseils avisés pour avoir toutes les chances de décrocher la victoire.

A la suite de l'épreuve et de la délibération du jury, une remise du trophée est prévue à l'amphithéâtre du CFAie.

## A PROPOS DE L'ADAMCIE - 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 Normandie ainsi que par les organisations professionnelles.

Le CFAie se situe par sa taille parmi les plus importants CFA de France. Il forme environ 2 200 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](mailto:communication@cfaie.fr) | 06 31 75 48 82