

Le 11 avril 2024

## La haute gastronomie s'invite au CFAie avec la MasterClass du Chef étoilé David GALLIENNE

Le mardi 16 avril, les apprentis en cuisine et service en salle du CFAie plongeront au cœur de l'univers culinaire du Chef étoilé David GALLIENNE, à l'occasion d'une nouvelle MasterClass.

### Une étoile dans les cuisines du CFAie

« Cuisiner aux côtés d'un chef étoilé, c'est une expérience que tout le monde n'a pas l'occasion de vivre. » avait confié un apprenti cuisinier du CFAie lors de la toute première MasterClass 2023, déjà encadrée par David GALLIENNE. Le 16 avril prochain, deux nouveaux groupes d'apprenants du Pôle Cuisine Restauration du CFAie auront également l'opportunité de partager un cours avec le célèbre chef normand. Ainsi, les [CAP Cuisine](#) 2<sup>ème</sup> année œuvreront aux fourneaux et les [CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant](#) 2<sup>ème</sup> année assureront le service en salle.

L'expérience s'annonce enrichissante pour ces jeunes professionnels de la restauration. C'est, pour eux, une occasion unique de bénéficier des précieux conseils et de l'expertise d'un chef renommé, distingué par une étoile au Guide Michelin pour son restaurant Le Jardin des Plumes à Giverny. Pour David GALLIENNE, cette MasterClass est aussi un formidable moment d'échange et de partage. Lui-même ancien apprenti, il a à cœur de transmettre sa passion et ses techniques culinaires innovantes avec les apprentis du centre rolivarois.

### Le menu signature d'un chef au top

Pour cette seconde édition, le vainqueur de Top Chef a élaboré un menu digne d'un établissement étoilé. En entrée, les apprentis travailleront l'asperge verte et blanche en tartelette, ainsi qu'un œuf mimosa agrémenté d'œufs de poissons de rivières. Pour la suite, l'ambiance sera résolument chaleureuse avec un plat « comme chez mamie » tout en conservant un twist gastronomique. Les assiettes seront ainsi composées d'un tournedos de filet mignon de porc au lard fumé accompagné de pommes dauphine au jus de persil. Pour finir sur une note sucrée, les cuisiniers vont dépoussiérer le traditionnel mille-feuilles, avec des saveurs de vanille et de cacahuètes.

Pour une expérience encore plus exceptionnelle, deux autres pôles de formation ont été associés à ce projet étoilé. Les boulangers auront pour mission de confectionner toute une gamme de pains pour accompagner le repas. Quant aux apprenties fleuristes, elles ont été sollicitées pour fleurir les tables du restaurant d'application du CFAie. Tout sera ainsi réuni pour que les convives vivent un moment unique.

### 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 Normandie ainsi que par les organisations professionnelles.

Le CFAie se situe par sa taille parmi les plus importants CFA de France. Il forme près de 2 300 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.