

Le 1<sup>er</sup> avril 2025

## MasterClass : un Chef étoilé normand s'installe dans les cuisines du CFAie

Pour la troisième année consécutive, le Chef étoilé David Gallienne invite les apprentis du CFAie à plonger dans son univers culinaire lors d'une MasterClass d'exception. Rendez-vous le vendredi 11 avril 2025 pour une nouvelle immersion au sommet de la gastronomie !



MasterClass du 16 avril 2024 au CFAie

### Un rendez-vous devenu incontournable

Depuis trois ans maintenant, la MasterClass orchestrée par David Gallienne en partenariat avec le CFAie s'impose comme un **moment phare de partage et de transmission**. Plus qu'un simple atelier, cet événement est une preuve de l'implication du Chef normand dans la formation de la nouvelle génération de professionnels de la restauration. C'est aussi une preuve du partenariat gagnant et de la fidélité de ce grand chef avec le CFAie.

Pour cette nouvelle édition, ce sont les apprentis en [CAP Cuisine](#) et en [CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant](#) qui auront l'opportunité unique de vivre cette expérience immersive, qui marquera à coup sûr leur parcours professionnel.

### La promesse d'un voyage en un seul menu

Résultat d'une réflexion menée main dans la main par les formateurs du CFAie et David Gallienne, le menu s'annonce aussi gourmand pour les convives, qu'instructif pour les apprenants. Organisés en véritable brigade, les apprentis réaliseront de A à Z les plats de ce repas d'exception, mettant ainsi en œuvre leur savoir-faire.

Le voyage débute sur une note iodée et forestière avec une **tartelette aux champignons et Saint-Jacques**. De la pâte brisée aux délicates roses de champignons et carpaccio de Saint-Jacques, chaque apprenti façonnera sa propre création, sublimée par une onctueuse sauce au vin jaune et échalotes.

Cap ensuite vers l'Orient avec un **lapin aux pruneaux en samoussa et semoule de chou aux épices à couscous**. Un plat qui exige rigueur et précision : désossage à cru des râbles, braisage des cuisses, confection d'une farce fine et réalisation d'un jus corsé au ras el hanout. En accompagnement, on retrouvera un subtil jeu de textures entre brunoise de légumes, pickles de graines de moutarde et condiments pruneaux-harissa.

Pour finir en douceur, les apprentis et le Chef proposeront aux convives un dessert français emblématique revisité : la **poire Belle Hélène**, accompagnée de **caramel à la fève de Tonka**. Une création en apparence simple, mais qui requiert en réalité la maîtrise de différentes techniques culinaires : le pochage, la réalisation d'une meringue à l'italienne, ou encore d'un caramel au beurre salé ainsi qu'une mousse à la poire façon bavaroise. Une explosion de saveurs en perspective !

## Un tremplin vers l'excellence

Cette MasterClass illustre une nouvelle fois la volonté du CFAie de faire monter ses apprentis en compétences, en les initiant aux exigences de la haute gastronomie. Cette année, cette volonté s'est aussi traduite avec le **module d'excellence FERRANDI Paris**, auquel ont pu participer 31 jeunes normands, dont **8 apprentis en BP Arts de la Cuisine du CFAie**. Issu d'un partenariat entre la CCI Normandie et la prestigieuse école de cuisine FERRANDI Paris, ce module de **formation de 3 semaines** (105 heures) a permis aux 31 apprentis de se perfectionner sur des techniques avancées, aux côtés de Chefs renommés : Bastien Ancelet, formateur à FERRANDI ; Benoît Nicolas, Meilleur Ouvrier de France 2015 ; et bien sûr, David Gallienne, parrain de cette promotion.

Une expérience marquante, comme en témoigne Victor Delisle, apprenti en BP Arts de la Cuisine FERRANDI et finaliste du concours national des WorldSkills :

” Dès la première semaine, nous avons compris que l'exigence était au cœur de la formation. Le travail du geste, la posture, l'attention aux détails... Tout était là pour nous pousser à donner le meilleur de nous-mêmes. ”

À travers ces actions, le CFAie confirme son rôle d'acteur majeur dans la formation aux métiers de la cuisine et de la restauration, offrant aux apprentis les clés pour atteindre l'excellence.

## 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 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.