

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 20 janvier 2026



## La gastronomie s'invite en Normandie : lancement de la nouvelle promotion FERRANDI

**Le lundi 26 janvier 2026 à 11h aura lieu le lancement de la nouvelle promotion FERRANDI, parcours d'excellence dédié aux métiers de la gastronomie. Portée par le CFAie et l'IFA Marcel Sauvage, en partenariat avec FERRANDI Paris, les CCI normandes et la Région Normandie, cette promotion réunira chefs de renom, acteurs institutionnels et apprentis autour d'un temps fort de valorisation des savoir-faire et de cette formation culinaire d'exception. Cette cérémonie se déroulera dans les locaux de l'IFA Marcel Sauvage à Mont Saint Aignan.**

### UN ÉVÉNEMENT RYTHMÉ PAR DES TEMPS FORTS ET DES RENCONTRES INSPIRANTES

La matinée débutera par une séquence officielle dans l'auditorium, avec les prises de parole de Olivier ROUSSEILLE, président des CCI Rouen Métropole ainsi que Thérèse AUZOU, présidente CFAie, et Stéphane LECOMTE, président IFA Marcel Sauvage. Ce moment sera suivi d'échanges croisés entre **chefs, formateurs et apprentis**. Les participants pourront notamment découvrir les témoignages de David GALLIENNE, chef du Jardin des Plumes à Giverny (1 étoile au Guide Michelin) et parrain de la promotion, accompagné de Benoît NICOLAS, MOF 2015 et formateur à FERRANDI Paris, ainsi que Laurent TRONTIN, enseignant formateur à FERRANDI Paris. Moment symbolique du parcours, les apprentis se verront remettre leurs **Open Badges numériques "Engagement Parcours d'Excellence Gastronomique"**, avant la remise officielle des **vestes de cuisine FERRANDI**.

### UNE PROMOTION D'APPRENTIS ENGAGÉS VERS L'EXCELLENCE

Cette nouvelle promotion FERRANDI rassemble des **apprentis du CFAie de Val-de-Reuil** et des apprentis de l'IFA Marcel Sauvage, tous sélectionnés pour leur motivation et leur engagement dans les **métiers de la gastronomie**. Ils travaillent au sein d'établissements de renom du territoire. À travers ce parcours d'excellence, ils bénéficient d'un enseignement renforcé, de l'expertise de chefs reconnus et d'une valorisation professionnelle tout au long de leur carrière.

### INFORMATIONS PRATIQUES

**Date :** Lundi 26 janvier 2026

**Heure :** Accueil à partir de 11h

**Photo de groupe** à 12h15

**Lieu :** IFA Marcel Sauvage – 11 rue du Tronquet, 76130 Mont-Saint-Aignan

### A PROPOS DU CFAIE

Le CFAie propose plus de 30 formations en 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.