

Le 12 mars 2026

Concours : les futurs grands chefs normands s'affrontent au CFAie

Le lundi 23 mars, le CFAie de Val-de-Reuil organise la 4^e édition du concours « Les jeunes talents de Normandie », en lien avec l'association des Chefs des Toques Normandes, un rendez-vous gastronomique dédié aux apprentis cuisiniers de la région.

11 prodiges derrière les fourneaux

Cet événement réunira 11 apprentis issus de 8 établissements de formation normands : CFAie - Val-de-Reuil 27 ; Lycée Jean-Baptiste Décretot - Louviers 27 ; Lycée Hôtelier Georges Baptiste - Canteleu 76 ; IFA Marcel Sauvage - Mont-Saint-Aignan 76 ; ICEP - Caen 14 ; 3IFA - Alençon 61 ; FIM CCI Formation - Saint Lô 51 ; CMA Formation Eugénie Brazier - Dieppe 76. Cette large participation permet de couvrir l'entière de la région, ainsi qu'une représentation mixte en matière de type d'établissements (apprentissage, formation scolaire).

Parmi les candidats à suivre, **Mathew ARNAUDIN** portera les couleurs du CFAie de Val-de-Reuil. Actuellement en BP Arts de la Cuisine – option Ferrandi, il suit le module d'excellence développé en partenariat avec la prestigieuse école Ferrandi Paris. Son talent et sa curiosité culinaire l'ont déjà conduit à vivre une expérience internationale au Ritz-Carlton de Bali cet été, une immersion au cœur de la haute gastronomie qui nourrit aujourd'hui son ambition et sa créativité. Avec ce concours, Matthew vient défendre le savoir-faire du CFAie et confirmer l'émergence d'une nouvelle génération de chefs normands.

Quand les grands chefs jugent la relève

Pour départager ces jeunes talents, le concours s'appuie sur un jury prestigieux composé de chefs membres des Toques Normandes, association qui rassemble de nombreuses figures majeures de la gastronomie régionale. Tout au long de l'épreuve, 4 chefs observeront les candidats en cuisine, tandis que 6 jurés se consacreront à la dégustation, évaluant technique, créativité, maîtrise des saveurs et présentation des plats.

La présidence du jury est assurée par le chef **Nicolas BENOÎT, Meilleur Ouvrier de France 2015** et enseignant à Ferrandi Paris. Il succède au chef Bernard LEPRINCE, président du jury lors de l'édition 2024, qui nous fera une nouvelle fois l'honneur de sa présence pour évaluer les apprentis.

Quatre heures pour convaincre le jury

La compétition débutera par un QCM technique, permettant d'évaluer les connaissances professionnelles des candidats. Les apprentis prendront ensuite place en cuisine pour **quatre heures d'épreuves intenses**, durant lesquelles ils devront sublimer le lapin en trois cuissons et revisiter une pâtisserie française iconique : le Saint-Honoré.

À 16h30, les plats seront proposés au jury pour dégustation et délibération. Le suspense prendra fin à 18h30, lors de l'annonce officielle des résultats dans l'amphithéâtre du centre de formation rolivarois.

La journée se conclura dans un esprit convivial avec un cocktail gastronomique, préparé et servi par les apprentis cuisiniers, pâtissiers et serveurs du CFAie, offrant aux invités un dernier moment de découverte du savoir-faire des talents en apprentissage.

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.

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