

ACTUALITÉS

Accueil > Actualités > Formation - Écoles

" Concours des Pépites du CFA des Chefs " : résultats des demi-finales

Formation - Écoles - vendredi 13 mai 2022 08:32

Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentairesPoser une question
Ajouter un commentaire

Partager : f t w s in



Plat du finaliste Thomas Piersanti à Aix

« Le CFA des Chefs » est le premier CFA inter-entreprises dédié aux métiers de la restauration, fondé en 2020 par 5 grands groupes Accor, AccorInvest, Adecco, Korian, et Sodexo. Présent à Paris, Lyon, Marseille, Nice, Toulouse, et Bordeaux, en septembre 2022 il aura accueilli près de 700 apprentis depuis sa création. Chaque année, le CFA des Chefs organise un concours national pour ses apprentis, le « concours des Pépites du CFA des Chefs ».

L'objectif de ce concours est de récompenser les performances de ses apprentis au niveau technique mais également pour leurs compétences en termes de communication et de travail en équipe. C'est pourquoi ce concours engage la participation et la complicité du binôme Apprenti-Maitre d'apprentissage.

Après les pré-sélections qui ont eu lieu sur les campus de formation dans toutes les régions, les demi-finales se sont tenues en avril dernier, au Lycée Guillaume Tirel à Paris et au CFA du pays d'Aix en Provence.

Le thème était « la cuisine de mes origines » :

les apprentis devaient réaliser un plat alliant une cuisine imaginative et contemporaine à leurs origines et leur histoire, avec un ingrédient imposé, un poisson Bio, Label rouge, aquaculture de nos régions, Friends of the sea, et Origine France garantie proposé par Acquadea Corsica (groupe Gloria Maris).

Les participants ont été évalués par un jury d'exception, composé de jeunes chefs talentueux emblématiques du thème « la cuisine de mes origines », du directeur de la labellisation du célèbre guide gastronomique Gault & Millau, Franck Tesson, et des représentants des groupes fondateurs du CFA des Chefs :

- **Mory Sacko**: 29 ans, né d'une mère sénégalaise et d'un père malien, fasciné par le Japon, en 2020 ayant participé à l'émission *Top Chef* et nommé « jeune talent » par le Gault & Millau, en 2021 désigné par le classement *La Liste* comme un des cinq chefs les plus prometteurs au monde, et récompensé du « Young Chef Award », son restaurant MOSUKE obtient les récompenses de plusieurs guides gastronomiques dont 2 toques au Gault & Millau et 1 étoile au guide Michelin.
- **Enrique Casarubias**: 34 ans, d'origine mexicaine, son restaurant OXTE est auréolé de 2 toques au Gault & Millau et une étoile au guide Michelin.
- **Raphaël Rego**: 38 ans, d'origine brésilienne, son restaurant OKA, belle table gastronomique franco-brésilienne a obtenu en 2019 une étoile Michelin, la première pour une table brésilienne à Paris. Aujourd'hui OKA affiche 16/20 et 3 toques Gault & Millau
- **Ipppei Uemura**: 41 ans, né à Kyoto, reconnu au Japon comme Ambassadeur de la cuisine Japonaise en France et acteur incontournable de la gastronomie Marseillaise, il est élu en 2017 « jeune talent » et lauréat du « Trophée de la cuisine de mer ». Son restaurant TABI à Marseille obtient 3 toques et 15,5/20 au Gault & Millau et une étoile Michelin.
- **Michaël Feval**: 46 ans, originaire de Picardie, installé à Aix en Provence depuis 2013, il remporte en 2015 le prix *Jeune Talent* du Gault & Millau qui prime son restaurant (du même nom Michaël Feval) de deux toques. En 2021 il reçoit pour la 3^{ème} fois une étoile Michelin.

Voici les apprentis ayant décroché leur place pour la finale qui aura lieu le 27 juin au Céproc à Paris :

Amadou Barry : AccorInvest

Sarah L'Hommelet : Accor

Walid Benhamadi : Sodexo

Thomas Piersanti : Accor

Les apprentis cuisiniers devront réaliser un plat en 3 couleurs à partir d'un agneau élevé sous la mère, label rouge, IGP et bio de la prestigieuse maison *L'Alaiton*

Pour cette finale édition 2022 la pâtisserie sera également mise à l'honneur pour les apprentis cuisiniers mais aussi pour les apprentis pâtisseries qui rejoindront pour la première fois les participants :

Sophie Chanut : Korian

Camille Ronfard : Sodexo

Sarr Adama : sodexo

Une épreuve leur sera dédiée : un dessert à l'assiette créatif et contemporain à base de chocolat noir de couverture « Chocolaterie de l'Opéra », valorisant le travail des fruits de saison, composé d'au minimum 3 jeux de texture et de températures différentes, en utilisant un minimum de sucre ajouté.

Ils seront cette fois évalués par un nouveau jury de grands chefs :

- **Guy Krenzer**: Directeur de la création chez Lenôtre, Meilleur Apprenti de France, et doublement MOF (Charcutier-Traiteur & Cuisine)
- **Filipe Da Assunção**: d'origine portugaise, il remporte en 1996 le concours du « Meilleur Ouvrier de France ». En 2018, il est nommé chef exécutif du Royal Monceau palace – Raffles Paris (groupe Accor), dont le restaurant italien vient d'être récompensé par une étoile Michelin en Mars 2022.
- **Mathieu Blandin**: Champion du monde de pâtisserie en 2013, au Sirha à Lyon, et finaliste du MOF pâtissier en 2018.

RDV donc le 27 juin pour découvrir les lauréats du concours national des Pépites du CFA des Chefs. »