Une apprentie du CFA de la Vienne au concours national des Chefs en Or

mercredi 21 mars 2018, par lpe

Désormais engagé dans des concours d'envergure nationale, c'est la première fois que le CFA de la CCI de la Vienne participe à ce concours des Chefs d'Or.

Dernièrement, le CFA a participé à la finale régionale du « Meilleur Apprenti cuisinier de France », sous l'égide des Maîtres Cuisiniers de France (lire l'article dans notre magazine de l'automne 2017). Il a également participé à la finale nationale du concours des « Jeunes Talents 2017 » sous l'égide de certains MOF.

Participer à des concours de cette envergure, c'est souvent se soumettre dans un premier temps à une sélection sur dossier. C'est un premier cap que vient de franchir Félicia Nunes, sélectionnée sur dossier par le chef 3 étoiles Christian Le Squer. Félicia Nunes Dias fait donc partie des 6 candidats retenus en France pour la finale nationale du concours des Chefs en Or qui aura lieu le 26 mars 2018 à Wissous (91). En 3 heures, elle devra soumettre sa recette à un jury de professionnels exigeants, dont le chef triplement étoilé du restaurant le Georges V à Paris, Christian Le Squer. C'est devant ce chef qu'elle devra détailler et raconter l'histoire de sa recette, « *c'est peut-être ce qui sera le plus dur pour moi, je vais m'entraîner, mais je souhaite prendre beaucoup de plaisir !* ».
Félicia devra réaliser sa recette sur le thème imposé de « *La tarte de foies blonds aux cornichons* », une entrée servie chaude pour 6 personnes. « *Je ne suis pas une adepte des foies mais à force de goûter ma recette, j'y prends goût !* » précise Félicia. Elle apportera une touche locale en y incorporant des échalions du Poitou.

Le gagnant français se qualifiera pour le Grand Prix Les Chefs en Or International qui se tiendra le 11 novembre, à Paris. Il ou elle se mesurera à d'autres candidats venus d'Allemagne, d'Autriche, de Pologne, de Russie, de Roumanie et de Suisse.

Félicia est actuellement formée au CFA de la CCI Vienne, en 2ème année de Bac Pro Cuisine et en apprentissage dans un restaurant de Jardres. Ce concours ne fait pas partie de ses obligations et Félicia s'entraîne avec son coach Sébastien Bézagu en dehors de ses heures de formation. Précédemment diplômée d'un Bac Pro « Commercialisation et Services en Restauration » (métiers de la salle), elle a pris un virage pour aller vers les métiers de la cuisine « par passion ».