

Mercredi 24 Octobre 2012

Résultats de la finale régionale du Meilleur Apprenti Cuisinier de France

Julien FOUCAULT, apprenti à l'Institut des Métiers de l'Artisanat de Cergy a reçu le premier prix de la finale régionale du Meilleur Apprenti Cuisinier de France, lundi 22 octobre à l'IMA Villiers le Bel.

Sur 15 candidats de la région Ile de France, 3 représentaient l'Institut des Métiers de l'Artisanat du Val d'Oise et ont relevé le défi : Julien FOUCAULT (IMA de Cergy), Imène SELAKDJI et Yasmina EL HAMRAOUI (IMA de Villiers le Bel).

Julien FOUCAULT et Yasmina EL HAMRAOUI ont réussi à décrocher leur place en demi-finale qui se tiendra le 19 novembre à l'école hôtelière de Lyon en présence de Paul BOCUSE.

Pour rappel, tous les candidats devaient réaliser 3 plats en 4h :

- Goujonnettes de Merlan « sauce tartare », persil frit
- Blanquette de veau à l'ancienne et son riz pilaf
- Charlotte russe aux poires sauce chocolat

Notés sur leur méthode de travail, leur organisation, leur respect de l'hygiène et la dégustation (cuisson, assaisonnement, chaleur, présentation) les 6 candidats d'Ile de France à avoir été retenus pour la demi finale sont :

- 1- FOUCAULT Julien (IMA CERGY)
- 2- LEDRU Erwan (Ecole Ferrandi)
- 3- TOUCHET Edgar (Ecole Ferrandi)
- 4- THIZY Hugo (Restaurant LE TASTEVIN)
- 5- DUPERCHE Axel (TECOMAH)
- 6- EL HAMRAOUI Yasmina (IMA Villiers le Bel)

Contact : Paradis Caroline
Bureau de la communication
Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val d'Oise
Tél. : 01.34.35.80.06
Mail : paradis@cma95.fr