

MARS
2010

CONCOURS ARIV 2010, EN PARTENARIAT AVEC LA CCIV Promotion Michel Blanchet

LES MEILLEURS APPRENTIS CUISINIERS ET SERVEURS DU VAL -D'OISE RECOMPENSES

Le concours culinaire annuel de l'Association des Restaurateurs Indépendants du Val d'Oise (ARIV), organisé en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie de Versailles Val d'Oise/Yvelines, s'est déroulé le 29 mars dernier à l'IFA Adolphe Chauvin, 24 rue des Beaux Soleils, à Osny.

14 candidats, soit 7 binômes composés chacun d'un cuisinier et d'un serveur, issus de l'alternance ont participé au concours. Le challenge était de préparer une entrée (un feuilleté d'écrevisses et d'asperges, coulis d'écrevisses) et un plat principal (Caille du Vexin farcie à l'ancienne) autour du thème de « l'Île-de-France ». Un panier de produits du terroir a été mis à leur disposition. Le concours s'est déroulé en trois étapes : une épreuve théorique (questions sur les produits), et pratique (préparation des mets et service en salle) et une épreuve de dégustation.

Le jury, composé de professionnels de la restauration et de formateurs a procédé à la dégustation et à la délibération.

Marie-Françoise Claro, présidente de l'ARIV, a remis les trophées et cadeaux aux lauréats, en présence de Frédéric Vernhes, président de la Délégation du Val-d'Oise de la CCI de Versailles Val-d'Oise / Yvelines et de Michel Blanchet, parrain de la promotion et président des Maîtres Cuisiniers de France.

Le 1^{er} Prix « Binôme » a été attribué à Samuel Bellot (cuisine) et Alexis Poulain (service en salle), formés à l'Ifa Adolphe Chauvin, à Osny, et tous deux employés à l'Hostellerie du Nord à Auvers-sur-Oise.

Les autres prix sont :

- 1^{er} en salle : Alexis Poulain – Hostellerie du Nord
- 1^{er} en cuisine : Samuel Bellot – Hostellerie du Nord
- Meilleure argumentation : Alexis Poulain – Hostellerie du Nord
- Plus belle décoration : Melissa Gelabale – Ici et Ailleurs
- Plus belle caille : Samuel Bellot – Hostellerie du Nord
- Meilleure asperge : Mélanie Stoïka – Ici et ailleurs

Ce concours, destiné à promouvoir l'apprentissage dans le domaine de la cuisine et du service en salle s'est déroulé en présence des maîtres d'apprentissages et de représentants des écoles professionnelles du secteur.

IFA Adolphe Chauvin
Institut de formation par alternance



Chambre de commerce et d'industrie
Versailles Val-d'Oise / Yvelines

.../...

L'ARIV regroupe des restaurants attachés au respect et à la mise en valeur de nos traditions culinaires. Leur engagement s'appuie sur une charte de qualité qu'ils garantissent à tous leurs clients. Ce concours confirme la volonté de ses membres de mettre en avant la qualité de la restauration traditionnelle et de valoriser les métiers de cuisinier et de serveur en salle. Il a été également l'occasion de présenter officiellement l'édition 2010 du Carnet Gourmand, guide de l'ARIV qui compte aujourd'hui 23 adhérents.

L'IFA Adolphe Chauvin propose des formations reconnues de niveaux CAP, BP et BAC PRO, dans les domaines de la restauration et de la cuisine et des mentions complémentaires « sommellerie », « traiteur » et « organisateur de réception ».

Près de 900 jeunes sont accueillis et formés chaque année au sein de l'IFA dans les domaines de la restauration, de la vente et de l'industrie avec un taux de réussite de 86% aux examens d'état en 2009 et un taux d'insertion professionnelle de 94%.

Très impliquée dans la formation des jeunes, notamment dans le domaine de la restauration, la CCIV se devait de participer à ce concours qui a, une fois de plus, su récompenser le choix d'un métier et d'une formation, le sérieux, la détermination et l'enthousiasme.

Contact presse CCIV :

Martine Bousquet, au 01 30 75 35 05 ou mbousquet@versailles.cci.fr

Contact presse ARIV :

Catherine Barberot, au 01 34 08 22 47 ou c.barberot@wanadoo.fr

Pour mémoire : les membres du jury

. **Parrain de la promotion** : Monsieur Michel Blanchet (Président des Maîtres Cuisiniers de France – Le Tastevin – Maisons-Laffitte)

. Mme Corine Gay Peiller (Ici et Ailleurs – Cergy)

. Mr Helmut Lauk (Marie Feuchère – Louvres)

. Mr Michel Pasquet (Vice président d'honneur des Maîtres Cuisiniers de France)

. Mr Michel Saintier (Maître d'hôtel - La Ferme de Bouffémont)

. Mr Bruno Temple (Métro – Saint Ouen l'Aumône)

. Mr Marc Schoenstein (Sommelier – Hostellerie du Nord – Auvers sur Oise)

. Mr Patrick Margerie (Maître Cuisinier de France – Formateur Chambre de Métiers)

. Mr Laurent Fabretti (Directeur Ifa de la Restauration – Saint-Gratien / CCIV)

. Mr Pierre Alix (Académie de Cuisine)

. Mr Masdevall (Sénat)

. Mr Stéphane Lemen (Directeur de l'Ifa Adolphe Chauvin – Osny / CCIV)

