

FORMATION - ÉCOLES

Mathieu Desmarest brillant apprenti du CFA hôtellerie du Vaucluse (Avignon)

lundi 14 décembre 2009 14:51



Mathieu Desmarest, vice-champion d'Europe du concours du Meilleur apprenti Cuisine 2009.

LUXEMBOURG

Le 30 novembre 2009, **Mathieu Desmarest** a brillamment défendu les couleurs de la France et est devenu vice-champion d'Europe du concours du Meilleur apprenti cuisine 2009. Il était confronté à 9 autres candidats venus représenter l'Angleterre, l'Irlande, la Suisse, la Belgique, l'Allemagne, la Hollande, la Slovénie, l'Autriche et le Luxembourg.

Le menu suivant devait être réalisé en 4 heures et pour 8 personnes : Paupiette de saumon, sauce légèrement safranée ; Salmis de pintades 'fermières', beignets de salsifis, flans d'endives ; et un dessert libre à base de chocolat et de Grand Marnier. Il a, en outre, obtenu le premier prix du poisson.

Il travaille actuellement à la Brasserie de l'Ouest de Paul Bocuse. Dès le mois de janvier 2010, il rejoindra le restaurant Paul Bocuse à Collonges au Mont d'Or.