

Bordeaux, le 24 septembre 2018

## ICFA Restauration Bordeaux : Léo Romoeuf, Meilleur Apprenti de France 2018



Léo ROMOEUF, apprenti à l'ICFA Restauration, vient d'être sacré Meilleur Apprenti de France 2018 en Cuisine Froide. L'épreuve s'est déroulée vendredi 21 septembre dernier à Paris. Pas moins de 27 jeunes étaient en compétition et seulement 6 d'entre eux sont repartis avec ce titre tant convoité.

Léo Romoeuf, qui prépare un Brevet Professionnel « Art de la cuisine » en alternance à l'ICFA Restauration et au restaurant « Le Quatrième Mur » à Bordeaux, vient de remporter le titre de Meilleur Apprenti de France 2018. Le jeune médaillé d'or en Cuisine Froide a été soutenu dans ce concours par son formateur, Norbert Gimenez, et son maître d'apprentissage, Frédéric Bernou, bras droit à Bordeaux du très médiatique Chef Philippe Etchebest.

### Déjà médaillé d'or aux sélections régionales

C'est en avril dernier, dans son établissement scolaire, que le jeune homme avait décroché sa place en finale du MAF en remportant la médaille d'or aux sélections régionales Nouvelle-Aquitaine. Cette récompense lui avait été remise par François ADAMSKI, chef étoilé, Bocuse d'or et Meilleur Ouvrier de France, qui présidait le jury bordelais.

Pour cette finale nationale, c'est Jean-François Girardin, président des MOF, qui a félicité ce jeune espoir de la gastronomie.

### 30 médailles en 6 ans à l'ICFA Restauration

En 6 ans, les apprentis de l'ICFA Restauration ont remporté près de 30 récompenses dans des concours en cuisine ou en service. Concernant le MAF, le jeune Nicolas LEYDET avait ouvert la voie en décrochant la 1<sup>ère</sup> médaille d'or de l'ICFA lors de la finale nationale Arts de la table en 2013. Baptiste AMOUROUX et Alissia MORANDEAU avaient marché dans ses traces en remportant, en 2014 et 2015, une médaille d'or en finale nationale de la catégorie Cuisine.

Pour Raphaël ARBINA, directeur de l'ICFA-: « *Le concours est un excellent moyen d'inculquer aux jeunes le goût de l'excellence dans la pratique de leur métier.* »

### ICFA Restauration : 85% de réussite aux examens en juin 2018

L'ICFA Bordeaux (Institut Consulaire de Formation en Alternance) a été créé en 1997 par la CCI Bordeaux Gironde. La branche Restauration accueille chaque année plus de 400 élèves. Le CFA prépare ces jeunes à deux CAP, deux Brevets Professionnels, deux Titres Professionnels et une mention complémentaire en sommellerie. Pas moins de 85% des apprentis ont été reçus à leur examen en juin dernier.

**Photo disponible sur demande**

CONTACTS PRESSE

Philippe GARCIA / Florence RICO-FAYAD

✉ [pgarcia@bordeaux.cci.fr](mailto:pgarcia@bordeaux.cci.fr) ☎ 05 56 79 52 48