Bordeaux, le 24 janvier 2018

**Un étudiant du Bachelor FERRANDI campus de Bordeaux**

**en partance pour l’ambassade de France en Corée**

*30 janvier 2018 à 19h30*

*BEST – 10 rue René Cassin - Bordeaux*

**Dans quelques jours, Maxime Le Révérend quittera Bordeaux pour rejoindre l’ambassade de France en Corée. Il y effectuera son stage de fin d’études du Bachelor FERRANDI. Son billet d’avion, offert par Air France, lui sera remis le 30 janvier prochain lors du vernissage de « Galerie 11 », le restaurant éphémère créé par ses camarades de promo. Il est le 1er élève à bénéficier du partenariat entre son école et le Ministère de l’Intérieur. BEST\* fait en effet partie des rares établissements référencés pour des stages culinaires dans les ambassades à l’étranger.**

En bonne position pour être major de la 2ème promotion du Bachelor FERRANDI campus de Bordeaux, Maxime Le Révérend se verra remettre un billet d’avion pour la Corée, le 30 janvier prochain à 19h30 dans l’enceinte de son école, BEST. Ce cadeau, offert par la compagnie Air France, lui permettra de se rendre à l’ambassade de France pour effectuer son stage de fin d’études pendant 5 mois. Il décollera pour Séoul le 13 février prochain.

**BEST : 1ère école de cuisine homologuée par le Ministère de l’Intérieur**

Maxime a été choisi par son établissement pour inaugurer le récent partenariat signé entre BEST et le Ministère de l’Intérieur. Cet accord permettra aux étudiants du Bachelor FERRANDI du campus de Bordeaux d’effectuer leur stage dans les ambassades de France à l’étranger. BEST est l’une des rares écoles école de gastronomie à être homologuée pour des stages auprès du Ministère de l’Intérieur. Maxime, pour sa part, contribuera à la renommée de la cuisine française en Corée pendant ses 5 mois de stage de fin d’études.

**Remise de billet d’avion à l’occasion de l’ouverture du restaurant éphémère, GALERIE 11**

L’étudiant bordelais recevra son titre de transport dans l’enceinte du restaurant éphémère « Galerie 11 », imaginé par ses camarades de promo et qui sera ouvert pendant 4 jours, du 30 janvier au 2 février prochain. Seulement 2 des projets de restaurant présentés par les élèves sont ouverts chaque année. Il s’agit du second restaurant éphémère de la 2ème promo des Bachelor FERRANDI campus de Bordeaux.

Galerie 11 sera piloté par Fanny, Suzanne et José qui œuvreront en cuisine, et par Clémentine qui dirigera la salle. Aidés de leurs camarades, les 4 porteurs de projets seront aux manettes pendant 8 services consécutifs : déjeuner à partir de midi, et diner dès 19h30. Quarante couverts seulement seront servis à chaque service. Il est conseillé de réserver sa table via le site internet de l’école : [http://best-gastronomie.com](http://best-gastronomie.com/Les-Formations-Superieures-Diplomantes/Restaurant-Pedagogique-Le-Piano-du-Lac).

**GALERIE 11 : l’art dans l’assiette et sur les murs**

Le concept de Galerie 11 est la mise en valeur de produits simples, parfois oubliés, pour en faire des assiettes graphiques et colorées. Dans un esprit d’entraide et de partage, les étudiants ont également souhaité que les murs du restaurant servent à exposer les œuvres de jeunes artistes. Les menus, de 17 à 39 euros, ont été créés pour rivaliser en couleur avec les toiles accrochées aux murs. Sur la carte notamment : des jaunes d’œufs confits, des ravioles au potimarron et à la sauge, du bar en croûte ou encore des poires pochées aux épices.

**46 étudiants composent cette 2ème promo bordelaise**

La deuxième promotion des Bachelors FERRANDI campus de Bordeaux terminera son cursus en juin prochain. Ils sont 35 au sein du Bachelor Arts culinaires et entrepreunariat, dont 25 en option cuisine et 10 en option pâtisserie, auxquels s’ajoutent 11 Bachelors Management hôtelier et restauration. Ces 46 étudiants auront bénéficié de 3 années de formation de haut niveau dans le domaine de la restauration à BEST.

**A propos du Bachelor FERRANDI**

Le Bachelor FERRANDI est un programme de FERRANDI Paris, dispensé à Bordeaux en partenariat avec BEST. FERRANDI Paris est la seule école de gastronomie et management hôtelier à délivrer des Bachelors ayant obtenu le visa de l’Etat.

*\*Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, créée en 2012 par la CCI Bordeaux Gironde,*

*propose des* ***formations supérieures haut de gamme et des formations pour adultes en hôtellerie-restauration.***