22 février 2018

**ICFA Restauration :**

**La truffe girondine dans tous ses états grâce à Nicolas Magie et 17 apprentis cuisiniers**

*Lundi 26 février 2018 – Bordeaux, 10 rue René Cassin*

**L’ICFA Restauration offre à ses apprentis cuisiniers une Masterclass avec Nicolas Magie le 26 février prochain. Le Chef étoilé concoctera avec les élèves un menu entièrement dédié à la truffe de Gironde. Ce festin sera servi à midi dans le restaurant d’application du CFA. L’établissement qui peut accueillir jusqu’à 46 convives affiche d’ores et déjà complet.**

Pas moins de 4 plats, de la mise en bouche au dessert, tous à la truffe de Gironde, seront cuisinés par Nicolas Magie, Chef étoilé œuvrant au Saint James de Bouliac (33), le 26 février prochain à l’ICFA Restauration. Il s’agit d’une Masterclass pour 17 apprentis en 2ème année de Brevet Professionnel « Art de la Cuisine ». Les fourneaux seront lancés dès 8h30 et le service du repas sera assuré à partir de midi, au sein du restaurant d’application de l’établissement, par 8 élèves préparant le BP « Art de la table ».

**La truffe de Gironde sur une partition à 40 mains**

Le menu, concocté par Nicolas Magie lui-même, comportera 4 plats. Il sera réalisé conjointement par le Chef et une brigade composée de 17 apprentis et 2 formateurs en cuisine de l’ICFA Restauration. La mise en bouche consistera en une Brouillade d’œuf, cresson, champignon de Paris, parfumée à la truffe. L’entrée est intitulée « Endives, betterave et comté à la truffe ». Le plat offrira des Saint-Jacques et scorsonères au jus de veau truffé. Et enfin, le dessert sera un Délice de poires et noix avec glace aux truffes.

**Restaurant d’application de l’ICFA : 450 apprentis et 24 formateurs à l’œuvre**

Pas moins de 450 apprentis de l'ICFA Restauration, encadrés par une équipe pédagogique de 24 formateurs professionnels, assurent à tour de rôle le fonctionnement du restaurant d'application du CFA. Le Restaurant du Lac, qui offre 46 couverts par service, permet aux amateurs de cuisine traditionnelle et gastronomique de se régaler au meilleur prix. Plusieurs formules sont disponibles à partir de 12,50 euros. Les menus sont consultables à l’avance sur internet : [http://icfa-restauration.com](http://icfa-restauration.com/Restaurant-d-application). La réservation, obligatoire, se fait par téléphone au 05 56 79 44 54, ou par mail à l’adresse restaurantdulac@formation-lac.com.

**ICFA Restauration : plus de 80% de réussite aux examens**

La branche Restauration de l’ICFA prépare aux métiers de cuisinier, de serveur en salle et de sommelier. Les élèves, âgés de 16 à 26 ans, sont formés en alternance et encadrés par quelque 1.200 tuteurs. Le taux de réussite aux examens est supérieur à 80% depuis plusieurs années.