

**MARIE BOUSQUET,
MÉDAILLE D'OR
NATIONALE AU
CONCOURS MEILLEURS
APPRENTIS DE FRANCE
2018**

Publiée le mercredi 26 Septembre 2018 - Apprentissage

Les épreuves finales du concours MAF - Un des Meilleurs Apprentis de France, cuisine froide se sont déroulées le 21 septembre 2018 au centres de formation d'apprentis Médéric à Paris dans le 17e arrondissement.

Les 27 candidats venus de toute la France et tous finalistes dans leurs régions, ont réalisé deux plats imposés dans un temps imparti de 4 heures 30.

- un saumon d'Isigny traité de deux façons accompagné d'une sauce aux agrumes, garniture à base de champignon et d'une garniture au choix

- une moscovite rubanne accompagnée d'une sauce ou d'un coulis.

Marie BOUSQUET, Brevet Professionnel 1ère année Arts de la cuisine à CCI Sud Formation établissement de Montpellier, en apprentissage au Mandarin Oriental à Paris, est lauréate du concours MAF et devient une des Meilleures Apprentis de France spécialité cuisine froide.

Marie a été préparée et accompagnée par ses deux formateurs en cuisine, Jean-Michel CHAUVET et Steve MOUNIER, de CCI Sud Formation Montpellier et par ses maîtres d'apprentissage Fabienne PERRET du Mas Cambounet à Gignac et Thierry MARX du Mandarin Oriental à Paris.

[De l'or pour Marie BOUSQUET au concours du MAF cuisine froide 2018](#)

[En savoir plus sur les formations en Hôtellerie-Restauration avec CCI Sud Formation](#)

Marie BOUSQUET, apprentie en Brevet Professionnel 1ère année Arts de la cuisine à CCI Sud Formation établissement de Montpellier, en apprentissage au Mandarin Oriental à Paris, est lauréate du concours MAF et devient une des Meilleures Apprentis de France spécialité cuisine froide.