

REMISE DU PRIX DÉPARTEMENTAL DE L'EXCELLENCE

Jeudi 12 septembre 2019 - Centhor à Saint-Paul

Le trophée a été réalisé par Régis et Marie-Christine Mathis, de l'entreprise artisanale « Au coeur des bois » situé à Petite Île. Spécialisée dans l'art de la table en bois, les artisans ont conçu ce trophée en bois de Tamarin et pierre de lave de La Réunion. Ce sont deux matériaux nobles et offrant de caractéristiques intéressantes pour la cuisine : le Tamarin est à la fois esthétique et solide. La pierre de lave possède des propriétés thermiques permettant de conserver les plats chauds.



Info presse

CRÉATION DU PRIX DÉPARTEMENTAL DE L'EXCELLENCE

Le Département, depuis de nombreuses années, soutient l'excellence des femmes et des hommes réunionnais. Ces réussites sont essentielles car elles véhiculent une image positive de l'île. Plusieurs opérations, mises en place par la Collectivité, permettent de

mettre en avant des figures d'exception ou des parcours de vie et des projets innovants : « les Réunionnais sont formidables », le Prix départemental du Mérite, le Challenge des Créateurs...

Toutes ces interventions visent à souligner des mérites, à encourager la jeunesse vers une insertion durable et à valoriser des talents afin qu'ils servent d'exemples.



LE DÉPARTEMENT POURSUIT

- ◆ sa volonté de valoriser ces citoyens qui honorent La Réunion car le maillage entre la volonté, la créativité et l'engagement montre bien la contribution de chacun dans le développement de la société ;
- ◆ son ambition pour la cause agricole démontrant l'attachement particulier qu'il porte à la terre réunionnaise, à cette agriculture qu'il veut tournée vers l'avenir, une agriculture responsable, saine, au service du bien-manger et du bien-vivre.

Les Conseillers départementaux réunis en Commission permanente ont validé la création du « **Prix départemental de l'Excellence** » qui vient récompenser un parcours, un talent, un savoir-faire et un savoir-être dans le domaine de la gastronomie.

Cette action fait partie des nouvelles opportunités d'actions départementales en faveur de l'insertion sociale et professionnelle durable des jeunes Réunionnais.

Ce prix récompensera tous les ans, un jeune de la section BP Arts de la cuisine du Centhor pour le caractère exemplaire de son parcours scolaire.

Cette action sera menée avec le soutien du partenaire historique de la Collectivité, le **Comité National d'Accueil et d'actions pour les Réunionnais en Mobilité (CNARM)**, qui a développé des ressources nécessaires pour accompagner les candidats dans tous les aspects de leur démarche, de la prospection à la prise de poste.

OBJECTIFS

- ◆ promouvoir le talent réunionnais et la formation « péi » ;
- ◆ enrichir les connaissances auprès de grands noms de la gastronomie française ;
- ◆ accompagner dans son parcours d'insertion sociale et professionnelle, un futur grand Chef réunionnais ;
- ◆ valoriser les produits de l'île et sublimer leur saveur sur les tables locales, nationales et internationales ;

- ◆ faire rayonner le savoir-faire local ;
- ◆ offrir une opportunité potentielle aux jeunes de poursuivre une carrière, au-delà des frontières de l'île ;
- ◆ encourager l'émergence de nouveaux talents.

CE PRIX PORTE SUR UN PACKAGE COMPRENANT :

- ◆ **des formations choisies par le jeune dans une grande maison.** La maison Lenôtre accueillera le lauréat 2019. Trois stages de perfectionnement compléteront sa formation initiale, des formations financées par le Conseil départemental.
- ◆ **un pack mobilité remis par le Comité National d'Accueil et d'actions pour les Réunionnais en Mobilité (CNARM) :** il comprend 1 billet d'avion A/R pour la Métropole, la prise en charge de l'hébergement pendant deux mois, une indemnité forfaitaire, une allocation d'installation, un suivi et un accompagnement dans la recherche d'emploi dans son secteur de prédilection.

POURQUOI LE CENTHOR ?

Si la vocation première de ce concours est de mettre en lumière le talent d'un chef, le Département, chef de file en matière de politique agricole et d'insertion par l'activité, a aussi voulu valoriser l'excellence de la formation réunionnaise, notamment celle de la CCIR au Centhor qui forme, chaque année, entre 150 et 200 apprentis en recherche d'une qualification attrayante. Assurer l'intégration des jeunes, promouvoir les Jeunes Talents Réunionnais est une priorité partagée par le Département et ce centre de formation professionnel.

Le Centhor intervient dans ce projet :

- ◆ sélection du candidat en BP Arts de la cuisine,
- ◆ prospection d'un stage professionnel dans une grande école métropolitaine.



LE LAURÉAT 2019

Sylvain Vaitilingom, né le 30/05/1992 (27 ans).

Désigné par le Centhor pour le caractère exemplaire de son parcours scolaire avec une moyenne annuelle de 15,46/20.

PARCOURS

- ◆ CAP Cuisine au CFA CCIR Centhor 2015-2017
- ◆ BP Cuisine au CFA CCIR Centhor 2017-2019
- ◆ Entreprise où il a réalisé son apprentissage : hôtel Le Récif

STAGES DE PERFECTIONNEMENT CHOISIS (MAISON LENÔTRE)

- ◆ Cuisine

La Terre : viandes et volailles - choisir, préparer et cuisiner (période 30/09 au 01/10/19)

La Mer : poissons, coquillages et crustacés - choisir, préparer et cuisiner (période 02 au 04/10/19)

- ◆ Pâtisserie

Cakes et moelleux - les essentiels (période 07 au 08/10/19)



ENTREPRISES

Le CNARM a contacté les entreprises suivantes et des rendez-vous ont été pris :

- ◆ Groupe Bertrand : (société spécialisée dans l'hôtellerie et la restauration). Le groupe possède en France 250 restaurants, 2 hôtels de luxe et se développe à l'international ;
- ◆ Groupe Barrière (Leader Français des casinos, hôtelleries de luxe et loisirs).

Le Département aux côtés des Réunionnais