

Un apprenti prometteur honoré à la Maison familiale

A LA UNE / LOT-ET-GARONNE / PUJOLS / Publié le 20/09/2017 à 3h41 par André Dossat.



▲ De gauche à droite, Claude Pozzobon, Michel Lespiau, Nathan Chuecoas, ses parents, et Frédéric Codron. ©PHOTO A. D.

Jeudi 14 septembre, la Maison familiale et rurale (MFR) avait mis les petits plats dans les grands à l'occasion de la remise de la médaille d'argent départementale des Meilleurs apprentis de France, à l'un de ses anciens élèves. Âgé de 16 ans, Nathan Chuecos a reçu cette distinction, dans la catégorie cuisine froide, des mains de Claude Pozzobon, président de la Société nationale des meilleurs ouvriers de France de Lot-et-Garonne.

PUBLICITÉ

Élève à la MFR durant ces deux dernières années scolaires, l'adolescent de Saint-Etienne-de-Fougères, a fait l'unanimité auprès de ses formateurs, que ce soit Frédéric Schwedt, de la MFR, ou son maître d'apprentissage, Frédéric Codron, restaurateur à Laparade. « Je n'ai plus rien à lui apprendre », lui a d'ailleurs glissé ce dernier. C'est sans doute pour cela que Nathan, son CAP en poche, a décidé de poursuivre sa formation en préparant un brevet professionnel sous d'autres cieux.

Chefs étoilés

Et l'adolescent ne devrait pas s'arrêter en si bon chemin. Il a pour projet de parcourir nos régions sous la bannière des Compagnons du tour de France, ce qui devrait l'amener à travailler aux côtés des plus grands chefs étoilés de notre pays. Une trajectoire saluée par Michel Lespiau, le directeur de la MFR, qui, à cette occasion, recevait ses invités dans les nouveaux locaux de l'établissement de formation par alternance.

Guillaume Molièrac, conseil régional de Nouvelle Aquitaine, chargé de la formation professionnelle, a, à son tour félicité l'heureux récipiendaire, en réaffirmant que « l'apprentissage permettait, outre d'acquérir un métier, de trouver rapidement un emploi ».

L'élu a particulièrement insisté sur le fait que ce cursus de formation devrait également permettre « de former des citoyens responsables ».

À noter que lors du concours au printemps dernier, Nathan avait présenté trois entremets à base de sardines désarrêtées, accompagnées de petits légumes de saison. La bonne recette sans doute pour l'adolescent qui a séduit le jury de par son originalité et son goût du détail. Une réception qui s'est achevée par une collation préparée par les apprentis cuisine restauration de la MFR.



Recevez par email le **Récap Lot-et-Garonne**

Dès 17h30 du lundi au vendredi, le résumé de l'actualité du jour dans le Lot-et-Garonne

Votre email

S'inscrire