

# Ces «anciens» qui font l'actualité de l'école

Par Maxime AIT KAKI Elles..., ils... sont «Meilleurs apprentis de France», détenteurs du concours du jeune chef, lauréats ou pas... ils ont fait leur classe au Ceproc. Nos «anciens» continuent de faire l'actualité de notre établissement en faisant parler d'eux au gré de leurs ascensions professionnelles tous azimuts, en tant que jeunes chefs d'entreprise ou étoiles montantes de la gastronomie hexagonale.

Interview avec Cristophe Geoffroy

## «La compétition me permet d'innover»

**A 34 ans, Cristophe Geoffroy, ancien élève de Brevet professionnel (BP) du Ceproc promotion 1993, responsable de laboratoire chez Lenormand Traiteur à Fleury les Aubrais dans le Loiret, remporte le concours du Jeune Chef.**

**Animé par un tempérament de challenger, vous multipliez les participations aux concours. Pourquoi ?**

Par passion. Le trophée du Jeune Chef me permet à présent d'envisager avec sérénité les finales du MOF et de l'European Cathering Cup (coupe d'Europe) au Sirha à Lyon, tous deux prévus en 2011. La compétition est également pour moi l'occasion d'innover et de mettre au point, pour mon entreprise, de nouvelles déclinaisons à partir de recettes de base revues et corrigées.

**Comment innovez-vous ?**

En procédant à un énorme travail de documentation autour des produits, de l'histoire, l'art et l'esthétique. Je n'invente rien, je transforme, je mets en valeur, j'embellis.

**D'où tenez-vous ce goût des arts culinaires ?**

Il est le fruit d'une trajectoire scolaire et professionnelle pas-



sionnante. Entré au Ceproc 1993 pour l'obtention du BP, après deux années en cuisine dans une école hôtelière, je poursuis mon apprentissage chez André Lenormand, un traiteur MOF dans le Loiret, trois années durant. Il me transmet le goût du métier. Mon diplôme en poche en 1995, j'intègre de grandes maisons parisiennes étoilées où je côtoie des chefs de renom. L'aventure dure huit années. A l'issue de celle-ci, je décide de revenir chez M. Lenormand qui m'accueille à bras ouverts.

**Et votre avenir ?**

J'envisage de reprendre l'entreprise de M. Lenormand d'ici deux ans. Le Ceproc et la Confédération nationale des charcutiers traiteurs et traiteurs (CNCT) m'ont permis d'entrer en relation avec le LCL, un de leurs partenaires privilégiés. Le projet est en bonne voie.



**Détenteur des titres de Meilleur apprenti de France (MAF) et de Meilleur apprenti d'Europe (MACE) cuisine, année 2007, Léo Couturier capitalise les expériences professionnelles dans les plus prestigieux restaurants gastronomiques. Le disciple de Pascal Person, qui l'aida à décrocher son baccalauréat voici trois ans lui prédit une grande carrière prometteuse.**

**S**uccessivement «meilleur apprenti de France» (MAF) et «meilleur apprenti d'Europe» (MACE) en 2007, Léo Couturier bachelier du Ceproc promo 2007 fait les beaux jours du restaurant gastronomique «trois macarons», à Crissier, non loin de Lausanne (Suisse). Il déploie son art au contact de son chef, Philippe Rochat qui lui confie la section «poissons» en qualité de demi chef de partie. Disciple du professeur Pascal Person, ancien Chef à la Tour d'Argent, qui le repère dès ses débuts en apprentissage, M. Couturier côtoie très vite la fine fleur de la gastronomie parisienne. Il amorce son ascension au Ritz sous la houlette du chef Michel Roth et du chef saucier Michel

Voyer, avant un petite escale à Vienne en Isère, au prestigieux restaurant *La Pyrmanide* dirigé par Patrick Henrioux. Musicien contrebassiste, adeptes des jazzmen Charlie Parker et Charles Mingus, il vit la cuisine comme une partition. Il répète ses gammes sans relâche, compose, interprète, décline ses mets comme autant de variations gustatives. A 24 ans, l'ex-apprenti ceprocien garde la tête froide refusant de succomber aux éloges de la presse à son égard. «J'accepte difficilement que l'on instrumentalise mon image», nous confiait-il au lendemain de la cérémonie du MACE. Loin d'être anodine, la retraite suisse du jeune prodige de la gastronomie hexagonale montre qu'il est aussi un homme de conviction.