

Yoann Fines, apprenti à La Ferme de Flaran, justement récompensé



Yoann Fines, apprenti à La Ferme de Flaran, justement récompensé

Gérard Tête, le propriétaire de La ferme de Flaran, n'est pas peu fier de son apprenti Yoann Fines. Ce dernier a participé, mardi 28 janvier, en matinée, au trophée Marcelin Pujol. Ce concours oppose les meilleurs jeunes apprentis cuisiniers d'Occitanie, en restauration, de la région Occitanie, il se déroule lors du Salon des métiers de l'alimentation et de l'hôtellerie-restauration, à Toulouse, un événement bisannuel, en alternance avec la ville de Lyon.

Avec deux autres apprentis, un garçon et une fille, ils ont ainsi remporté haut la main ce trophée Marcelin Pujol, aux allures de Bouclier de Brennus. En fait, le Trophée est attribuée, pour deux ans, à l'École des Métiers de Pavie à laquelle ils appartiennent tous les trois, Yoann Fines et Régis Broussan pour la restauration et Margot Ramirez, apprentie BP à l'auberge des Bouviers à Lectoure, pour le service en salle.

Et Gérard Tête de préciser : "Depuis quatre ans, en apprentissage chez nous, sous la direction de son maître d'apprentissage, Kevin Plé, et surtout avec la formation en alternance à l'École des Métiers du Gers, Yoann Fines a vu ses efforts ainsi récompensés.

Il est indispensable de former notre personnel à tous les postes et à tous les âges, aussi bien en cuisine qu'au service et en hôtellerie. À ce jour, deux apprentis au CFA de Pavie et deux de l'IRTH (Institut Régional de Tourisme et d'Hotellerie) de Tarbes figurent parmi l'équipe de La Ferme de Flaran.



Bravo à Yoann d'avoir rapporter ce prestigieux trophée dans le Gers et surtout à la ferme de Flaran.

Bravo à nos apprentis et à leurs formateurs de continuer à apporter du bonheur au travers de nos assiettes".