

Sofiane Hafid est lauréat de la 20e édition du challenge Foie Gras Des Jeunes Créateurs Culinaire !

Elève au Campus St Christophe



Sofiane Hafid est lauréat de la 20e édition du challenge Foie Gras Des Jeunes Créateurs Culinaire !

Sofiane Hafid, élève de terminale baccalauréat professionnel cuisine au Campus, **remporte le 4e Prix Ex-Aequo du Challenge Foie Gras des Jeunes Créateurs Culinaires 2024.**

Sofiane a reçu son Prix au sein du prestigieux restaurant parisien « **Le Pavillon Élysée Té** », des mains du Président du Jury, le **Chef Meilleur Ouvrier de France Guy Legay**, accompagné d'un jury d'exception réuni spécialement pour la **20e édition du Challenge Foie Gras.**

La création d'un Plat-Signature

les cuisines de l'École hôtelière de Paris – Médéric, qui accueillait cette année les six concurrents sélectionnés pour la finale exceptionnelle de la 20e édition de ce concours, sur le thème :

« **Avec le duo Foie Gras – Magret, créez votre Plat-Signature !** »

Sofiane Hafid a réalisé une recette mixant saveurs de sa terre natale, l'Algérie, et de sa terre d'accueil, la France :

« **Magret et Foie Gras aux saveurs d'ici et d'ailleurs** »

Les projets de Sofiane

Actuellement en terminale bac pro cuisine, une fois le diplôme obtenu, Sofiane souhaite préparer un BTS management en hôtellerie-restauration. Lorsqu'il sera diplômé, le jeune homme veut partir travailler dans des hôtels à travers le monde, sur des « îles paradisiaques » précise-t-il. Ensuite, il rêve de gérer lui-même un établissement de ce type !



Challenge-Foie-Gr06.jpg