

DEUX CHEFS ANGLAIS AU CFA CCI DE MARGUERITTES

Publiée le mardi 29 Octobre 2019 - Formation
Deux chefs anglais au CFA CCI de Marguerittes

Du 22 au 25 octobre, le CFA de Marguerittes accueille 2 chefs anglais dans ses locaux, pour 4 jours d'échanges et de cuisine partagée.

A l'image du jumelage entre la ville de Nîmes et la ville anglaise de Preston, des liens durables se sont établis entre le Preston College et le [CFA Sud Formation de Marguerittes](#) depuis 2000. Dans ce cadre, des échanges scolaires entre les 2 établissements ont été organisés. De nombreux apprentis de Marguerittes ont participé à des mobilités européennes en Angleterre.

Pour approfondir encore les liens tissés entre les deux établissements et pour un plus grand partage de saveurs, le CFA CCI de Marguerittes accueille 2 chefs britanniques. Au programme : visite du territoire, visite du [THRA](#) et rencontres avec les apprentis et notamment les [BAC PRO](#) qui cuisineront avec eux le lendemain, rencontre avec des chefs français. La journée du 25 sera consacrée à l'élaboration d'un dîner de gala dont les bénéfices seront reversés à l'association 3A Nim qui soutient l'apprentissage et ses acteurs.

Nigel Haworth est un Chef à Northcote, un hôtel de luxe de 26 chambres dans le Lancashire. Il travaille les ingrédients bio et de saison, d'origine locale, et a obtenu une étoile Michelin depuis plus de 20 ans. En 2001, il crée Obsession, un événement gastronomique annuel au cours duquel des chefs du monde entier se rendent dans les cuisines de Northcote. Il a ouvert une école de cuisine à Northcote.

Nigel est également une personnalité populaire de la télévision ; il est apparu dans des programmes tels que Yes Chef, Saturday Kitchen, MasterChef et Great British Menu qu'il a remporté en 2009. Il a été élu Chef de l'année en Grande-Bretagne le 14 octobre dernier.

Michael Wignall est propriétaire associé et Chef à The Angel Inn à Hetton (Nord de l'Angleterre) depuis septembre 2018. Il s'occupe à la fois du pub, de la brasserie et du restaurant gastronomique. Il travaille avec son épouse Johanna. Le National Restaurant Awards l'élit 56e sur 100 des meilleurs restaurants du Royaume-Uni.

A propos

La Chambre de Commerce et d'Industrie Gard est un établissement public qui représente les entreprises du territoire dans les secteurs du commerce, de l'industrie et des services. La CCI Gard est également un organisme de formation majeur avec plus de 4000 personnes formées sur le CAMPUS de la CCI chaque année

