



Ariful Islam Mozumder: un premier apprenti de France au Figuier de Saint Esprit!

Depuis le mois d'avril 2015, Ariful Islam Mozumder, né au Bangladesh, est apprenti auprès du Chef étoilé Christian Morisset, au Figuier de Saint Esprit à Antibes. Retour sur le profil atypique de ce jeune garçon, qui a remporté la médaille d'or du concours d'un des

meilleurs apprentis de France en cuisine le 21 septembre 2018 à l'école Jean Drouhant à Paris. Un entretien avec le Chef Christian Morisset.

NGCAM: Christian Morisset, comment avez-vous connu Ariful Islam Mozumder?

Christian Morisset: Ariful Islam Mozumder est né le 30 décembre à Comilla au Bangladesh.

Il part de son pays pour arriver chez un oncle en Italie à l'âge de 16 ans. Ce dernier le transfère dans une structure d'enfants mineurs immigrés à Paris. Cette structure étant surchargée il arrive à Antibes au foyer enfance villa « Clair Castel ». Une éducatrice vient me solliciter et j'acceptai de prendre ce jeune étudiant en stage pour 3 mois : 16 avril 2015 au 28 juin 2015. Il ne parlait que quelques mots de français, mais appris très rapidement notre langue.

NGCAM: Ensuite, c'est l'apprentissage...

Christian Morisset: Courant juin 2015 cette même éducatrice me demande si il m'était possible d'intégrer Ariful en tant qu'apprenti cuisine au sein de notre équipe. Vu la motivation qu'il avait dégagé durant son stage je ne pouvais lui refuser cette opportunité. En parallèle il suivit ses cours à la Faculté des Métiers de Cannes, deux classes de jeunes étudiants immigrés (70) avait été créées spécialement. A la fin de sa 2ème année il arriva 1er sur 70 avec les félicitations de son directeur et une bourse attribuée par la région.

NGCAM: La cuisine, c'était déjà une passion.

Christian Morisset: En cuisine il évolua à vue d'œil. Après 6 mois au poste du garde-manger il remplaçait le sous-chef qui était malade pour les fêtes de fin d'année et ensuite il passa au poste chaud avec mon chef Christophe Griss qui est avec moi depuis l'ouverture du restaurant en novembre 2007. Vu ses facilités en cuisine je décide de l'inscrire au concours « Challenge Jeune Talent de l'international Club Toques Blanches Côte d'Azur » qu'il passa le 7 avril 2017. IL fût 1er au plat salé et 2ème au dessert, donc 2ème au classement général. De là il enchaîna sur le concours des M.A.F des Maîtres Cuisiniers de France qui est une des plus vieilles associations de cuisiniers en France. Il passa l'épreuve régionale qui est la ½ finale le 12 décembre 2017 à Marseille où il fût qualifié pour la finale nationale à Paris.

NGCAM: un voyage épique!

Christian Morisset: Départ périlleux en avion de Nice pour Paris la veille du concours où il fallait monter avec les matières premières, les 8 assiettes et saucières, plus un peu de petit matériel.

Le tout dans une grande malle qui totalisé un poids de 53 kg sur le tapis d'Easyjet

et là commencent les difficultés de transport. Obligation d'acheter une valise, de rééquilibrer le poids dans chaque contenant et de prendre les huit assiettes dans le sac à dos.

NGCAM: Enfin, l'épreuve et la consécration?

Christian Morisset: Pour le premier plat salé, il fallait préparer 4 assiettes de saumon d'Isigny à traiter de deux façons, une sauce à base d'agrumes, une garniture à base de champignons et une garniture au choix.

Le plat sucré se présentait sur 4 assiettes avec des petites moscovites rubannées, une sauce ou un coulis d'accompagnement.

Le suspense va durer jusqu'à 16h30 dans l'attente des proclamations. Le président des MOF commence à donner les gagnants dans l'ordre alphabétique et le nom d'Ariful Islam Mozumder arrive en 4^{ème} position.

Un exemple pour l'accueil de jeunes enfants mineurs immigrés dans notre société...



Le saumon d'Isigny. © DR



La moscovite. © DR

Le Figuier de Saint-Esprit

14, rue Saint Esprit

06600 Antibes

Tél: 04 93 34 50 12

contact@restaurant-figuier-saint-esprit.com

<http://www.restaurant-figuier-saint-esprit.com>