

Un chef étoilé à l'école des métiers de Pavie



Un chef étoilé à l'école des métiers de Pavie

Le chef David BOLDOVA du restaurant gastronomique « NOVODABO » de Saragosse au CFA de Pavie

Dans le cadre de projet de mobilité à l'étranger (Erasmus+), l'école des métiers du Gers a reçu la semaine du 10 janvier une partie de l'équipe du restaurant gastronomique « NOVODABO de Saragosse dans l'Aragon ».

Un chef étoilé reconnu dans la profession.

David BOLDOVA a étudié à l'école supérieure d'hôtellerie d'Aragon à Teruel. Plus tard, il travaille et continue son apprentissage dans des restaurants prestigieux, comme l'Arzak avec Juan Mari Arzak ou le restaurant Akelarre avec Pedro Subijana. Il a participé à différentes émissions de cuisine à la télévision espagnole et dernièrement à l'émission « TOP CHEF celebrity ». Son restaurant a deux Repsol Guide Suns, le dernier d'entre eux en 2021, une reconnaissance qui récompense les meilleurs restaurants et chefs d'Espagne et du Portugal. De plus, il est recommandé dans le Guide Michelin et a reçu d'autres prix et distinctions depuis son ouverture, dont le Meilleur Restaurant d'Aragon 2015 ou le Meilleur Restaurant 2011 et 2014, décernés par la Société Culturelle et Gastronomique « Sabor Aragones. »

Il forme des jeunes à la cuisine et au service dans son restaurant depuis de nombreuses années et depuis 2017 les apprentis cuisiniers et serveurs du CFA de Pavie vont travailler en mobilité européenne durant 15 jours dans son restaurant. Il est accompagné de son frère Alejandro Boldova, sommelier et chef de salle du restaurant et de son chef cuisinier Christian.

Une visite studieuse pour les brevets professionnels .

Pour le premier "Travaux Pratiques" du mardi 10 janvier, David Boldova a créé 3 plats qu'il a fait faire aux Brevets professionnels Arts de la cuisine première et terminale. Les apprentis ont travaillé sur ses recettes et les ont élaborés sous l'œil averti de David Boldova, de Christian le chef cuisinier et Jean-Marie Brunel le professeur de cuisine du CFA. Le dessert (de la carte du restaurant Novodabo également) a été conçu par les mentions complémentaires pâtisserie, glacerie, chocolaterie sous la supervision de David Boldova et Laurine Asfaux, professeur de pâtisserie.

En salle, c'est Alejandro Boldova et Frédéric De Oliveira qui supervisent les brevets professionnels arts du service et commercialisation en restaurant. Un service à la hauteur de la cuisine. Les convives ont pu apprécier ce « TP gastronomique » Jeudi 12 janvier, puis ce fut au tour du TP « fruits de mer » de rentrer en action avec la confection d'une dizaine de plateaux de fruits de mer pour une quarantaine de clients chanceux qui avait pu réserver.

Les apprentis cuisiniers, serveurs et pâtisseries ont ainsi pu apprendre la rigueur, la finesse, la création et le niveau d'exigence de ce qu'un restaurant gastronomique doit apporter aux clients.

L'école des métiers de Pavie remercie chaleureusement David et son équipe d'avoir choisi le CFA pour venir faire la démonstration de nouvelles méthodes et d'avoir formé les apprentis à des techniques spécifiques à la gastronomie. C'est sur une découverte de la région et de ses produits et spécialités gersoises que s'est terminée cette superbe opération. Sûr que tous ces jeunes garderont de cette expérience un beau souvenir culinaire et un échange linguistique et culturel enrichissant.

Une opération qui met encore en valeur - si besoin était - la réputation et la qualité de la formation des apprentis du CFA de Pavie .