



GRUPEMENT POUR L'INSERTION & L'ÉVOLUTION PROFESSIONNELLES

INFORMATION PRESSE

26/02/2024

SEMAINE « GOÛT DU CHEF GIEP-NC / NEWREST »
du 18 au 22 mars 2024

CONFÉRENCE DE PRESSE :
LUNDI 18 MARS 2024 À 8H
au GIEP-NC, 10, rue Kataoui, Nouville, Nouméa

Le Groupement pour l'Insertion et l'Évolution Professionnelles en Nouvelle-Calédonie (GIEP-NC)
en partenariat avec Newrest

organise la seconde édition de l'évènement gastronomique et professionnel

« **LA SEMAINE GOÛT DU CHEF GIEP-NC / NEWREST** »

du lundi 18 au vendredi 22 mars 2024

Dans ce cadre, vous êtes invités à une

CONFÉRENCE DE PRESSE - LUNDI 18 MARS 2024 À 08H00

au siège du GIEP-NC, 10, rue Kataoui, Nouville, Nouméa (Salle de réunion B6)

en présence de

M. **Thierry SANTA**, président du GIEP-NC, membre du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie
chargé d'animer et de contrôler les secteurs du travail, de l'emploi et de la formation professionnelle,

M. **Christopher COUTANCEAU**, Chef étoilé originaire de La Rochelle,

M. **Gabriel MUAVAKA**, directeur du **GIEP-NC**,

M. **Pascal VELASCO**, directeur adjoint du **GIEP-NC** en charge de la formation,
responsable du pôle Hôtellerie Restauration et du dispositif SPOT.

Cette conférence de presse sera l'occasion de découvrir les moments forts de cette semaine gastronomique,
et d'accueillir le Chef 2 étoiles Christopher COUTANCEAU venu partager en Nouvelle-Calédonie son
engagement éco-responsable dans la gastronomie.

Programme :

08h00 : Conférence de presse en présence du Chef 2 étoiles
Christopher COUTANCEAU

08h30 : Rencontres et interviews possibles avec le Chef 2 étoiles,
les représentants du GIEP-NC et de Newrest.

09h00 : Fin de la conférence de presse.



**Pour assister à cet évènement,
ou pour plus d'informations :**

Contactez Jérôme DEVILLERS, chargé de communication au GIEP-NC,
au 28 61 54 (communication@giep.nc)



Retrouvez nos
communiqués de presse
sur www.giep.nc
rubrique
"Espace Médias"

Relations presse : communication@giep.nc / Téléphone : 28 61 54 / 1, rue de la Somme, Nouméa

SEMAINE « GOÛT DU CHEF GIEP-NC / NEWREST »
Seconde édition de l'évènement gastronomique et professionnel

Présentation

La semaine Goût du Chef GIEP-NC / NEWREST donne du sens à la formation et l'insertion professionnelle des jeunes dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Après avoir reçu en 2017 le chef étoilé Michel SARRAN, c'est au tour de Christopher COUTANCEAU, chef 2 étoiles à La Rochelle, d'être accueilli en Nouvelle-Calédonie pour la semaine Goût du Chef GIEP-NC / NEWREST.

Un rendez-vous privilégié durant lequel il partagera son savoir-faire et sa vision éco-responsable de la gastronomie avec les stagiaires en hôtellerie restauration, les professionnels du secteur et les producteurs du pays.

Christopher COUTANCEAU se définit lui-même comme cuisinier-pêcheur engagé, fervent défenseur de la pêche durable et de l'anti-gaspillage. Il est d'ailleurs le premier lauréat du Prix de la gastronomie durable décerné par le Guide Michelin.

En chef responsable, il compose sa carte en respectant le calendrier de reproduction des espèces marines. Il favorise la régénération des stocks en s'approvisionnant essentiellement auprès de pêcheurs de ligne, tout en cuisinant des espèces moins « nobles » mais plus abondantes.

Sa présence en Nouvelle-Calédonie est une opportunité rare pour l'ensemble des professionnels de l'hôtellerie - restauration du pays ainsi que pour les jeunes souhaitant exercer dans ce domaine.

C'est aussi une chance pour les producteurs de l'île qui peuvent à cette occasion valoriser leurs pratiques vertueuses.

Car, s'il défend une gastronomie respectueuse de l'environnement, sa démarche ne peut être complète que si ses fournisseurs adhèrent à cette vision éco-responsable.



SEMAINE « GOÛT DU CHEF GIEP-NC / NEWREST »
Seconde édition de l'évènement gastronomique et professionnel

Les temps forts de la semaine

LUNDI 18 MARS 2024

09h00 à 14h00 : Rencontre entre le Chef COUTANCEAU et les Chefs calédoniens pour la réalisation d'un menu autour des produits du pays pour un dîner entre professionnels.

19h00 à 22h00 : **Dîner des Chefs « Accords Mets & Vins proposé par SERDIS »** au New Ville restaurant d'application du GIEP-NC

MARDI 19 MARS 2024

08h00 à 14h30 : Rencontre et échanges au restaurant d'application Le New Ville entre le Chef Christopher COUTANCEAU, les formateurs et les stagiaires du GIEP-NC (les alternants cuisiniers et alternants serveurs en restauration du pôle Hôtellerie Restauration, et les stagiaires en cuisine du dispositif SPOT). Élaboration d'un menu de gala qui sera servi le lendemain.

MERCREDI 20 MARS 2024

08h00 à 11h00 : Réalisation du menu de gala par le Chef Christopher COUTANCEAU avec les formateurs et stagiaires du GIEP-NC (alternants cuisiniers du pôle Hôtellerie Restauration et stagiaires en cuisine du SPOT).

11h30 à 14h30 : **Déjeuner de gala « Accords Mets & Vins proposé par SERDIS » sur réservation** servi par les alternants serveurs en restauration du pôle Hôtellerie Restauration du GIEP-NC, au restaurant Le New Ville.

JEUDI 21 MARS 2024

08h00 à 14h30 : Élaboration d'un menu « Prestige VIP » qui sera réalisé en « *mano a mano* » par les Chefs Christopher COUTANCEAU et Alphonse KOCE avec les formateurs et les stagiaires du GIEP-NC (alternants cuisiniers du pôle Hôtellerie Restauration et stagiaires cuisinier du dispositif SPOT).

VENDREDI 22 MARS 2024

08h00 à 11h00 : Préparation d'un menu « Prestige VIP » réalisé en « *mano a mano* » entre le Chef étoilé Christopher COUTANCEAU et le Chef local Alphonse KOCE qui dirigeront chacun une brigade composée des formateurs et des alternants cuisiniers du GIEP-NC et des stagiaires en cuisine du dispositif SPOT.

11h30 à 14h30 : **Déjeuner Prestige VIP « Accords Mets & Vins proposé par SERDIS » sur invitation**, réalisé en « *mano a mano* » entre le Chef étoilé Christopher COUTANCEAU et le Chef local Alphonse KOCE, servi par les alternants serveurs en restauration du pôle Hôtellerie Restauration du GIEP-NC au New Ville.

Les rendez-vous privés organisés avec les partenaires de l'évènement :

- Visite de la ferme d'élevage de crevettes AQUAMON
- Rencontre avec Nouvelle-Calédonie Tourisme
- Rencontre avec les cadres et managers de la Banque de Nouvelle-Calédonie
- Dégustation de vins avec le partenaire SERDIS
- Rencontre avec le partenaire NEWREST



SEMAINE « GOÛT DU CHEF GIEP-NC / NEWREST »
Seconde édition de l'évènement gastronomique et professionnel

Partenaires de l'évènement



- Newrest



- Aquamon



- Banque de Nouvelle-Calédonie



- Le Méridien Ile des Pins



- Le Méridien Nouméa Resort & Spa



- Nouvelle-Calédonie Tourisme



- Pacific Good Food



- Serdis



- Sheraton New Caledonia Deva Spa & Golf Resort



SEMAINE « GOÛT DU CHEF GIEP-NC / NEWREST »
Seconde édition de l'évènement gastronomique et professionnel

Une première édition en 2017

GROUPEMENT POUR L'INSERTION & L'ÉVOLUTION PROFESSIONNELLES

En 2017, le pôle Hôtellerie Restauration du GIEP-NC a accueilli Michel SARRAN, chef étoilé à Toulouse.

Un évènement autour des métiers de la cuisine et de l'insertion professionnelle, rendez-vous unique qui a permis à des jeunes en insertion professionnelle du pôle et aux professionnels du secteur de côtoyer l'excellence en matière de cuisine.



Des jeunes en insertion professionnelle, les cuisiniers calédoniens de demain, ont ainsi eu l'honneur de partager des temps forts avec le chef étoilé.

Fort de son exemplarité, il aura su les motiver dans leur cursus professionnel et leur transmettre sa passion.

Cet évènement a permis d'impliquer une vingtaine de cuisinier calédoniens autour du nouveau plateau technique du pôle Hôtellerie Restauration, un espace et un outil qui leur est destiné.

Une opportunité rare d'échanges entre chefs, notamment sur le potentiel du secteur.

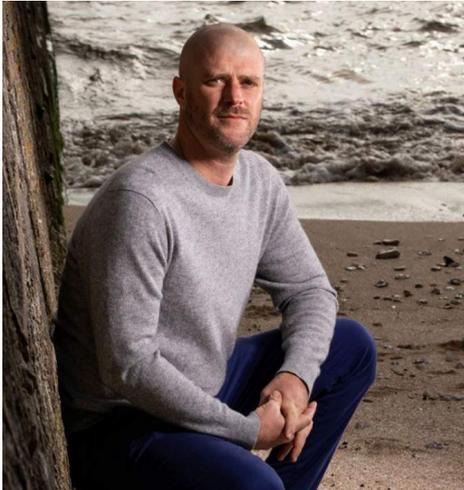
Un partenariat privilégié avec l'association Les Toqués du caillou a créé des passerelles avec le secteur professionnel et le secteur agricole calédonien.

Des rencontres médiatisées entre le chef étoilé et les chefs cuisiniers du pays, ainsi que les producteurs agricoles du pays, ont favorisé une collaboration culinaire et une valorisation des produits calédoniens.



Michel Sarran invité d'honneur de « Goût du Chef »



SEMAINE « GOÛT DU CHEF GIEP-NC / NEWREST »
Seconde édition de l'évènement gastronomique et professionnel**Présentation du Chef Christopher COUTANCEAU**

Après des études au Lycée Hôtelier de la Rochelle, Christopher COUTANCEAU commence son parcours professionnel en 1993 à Biarritz, à l'Hôtel Restaurant le Miramar (1*) avec André Gaüzère, puis au Café de Paris (1*) avec Didier Oudill et Edgar Duhr en 1994.

Un an plus tard, à 17 ans, il part travailler chez Michel Guérard (3*) à Eugénie-les-Bains. Puis, il rejoint la brigade du Chef Ferran Adrià en 1998, au célèbre restaurant El Bulli (3*) en Catalogne.

En 1999, il officie au restaurant Le Laurent à Paris (2*), aux côtés de Joël Robuchon. Christopher Coutanceau décide ensuite de rentrer à La Rochelle en 2000 pour ouvrir son propre restaurant, Le Vieux Port, un bistrot alors situé place de la Chaîne, face aux tours de La Rochelle.

Chef de cuisine & copropriétaire

En 2002, il intègre l'équipe de son père, le chef Richard Coutanceau (2*), pour travailler à ses côtés dans son restaurant à La Rochelle en tant que chef de cuisine. En 2007, il rachète le restaurant avec Nicolas Brossard, chef sommelier. Alors que la table phare de La Rochelle affichait fièrement sans discontinuer deux étoiles Michelin depuis 1986, Christopher Coutanceau décroche la troisième étoile en 2020.

Un cuisinier-pêcheur engagé

Passionné par la mer et navigateur depuis sa plus tendre enfance, le chef est un fervent défenseur de la pêche durable et de la cuisine anti-gaspillage. Il respecte strictement les saisons de la mer, exclue de sa carte les espèces menacées ou en période de reproduction. Il utilise toutes les parties des poissons dans sa cuisine en poussant à leur paroxysme des recettes 'zéro déchet', faisant de l'écoresponsabilité une valeur soignée.

Aujourd'hui, il lui tient à cœur de sensibiliser à cette cause en collaborant avec de nombreuses associations de préservation des ressources marines. Militant d'une pêche artisanale, il s'est battu aux côtés de Bloom pour obtenir l'interdiction de la pêche au chalut en grand fond et l'interdiction de la pêche électrique en Europe.

À l'occasion de la sortie du guide Michelin 2019, l'année précédant la troisième étoile, il s'est vu décerner le prix de la gastronomie durable 2019, une première dans l'histoire du guide rouge.

En avril dernier il obtient, avec son associé Nicolas Brossard, la Toque d'Or 2023 des Tables & Auberges de France. Cette distinction atteste de la reconnaissance d'un Chef d'exception par ses pairs mais aussi le savoir-faire et la pérennité d'une maison de propriétaires, dans le cadre de la valorisation du patrimoine gastronomique en France et à l'International.

**TROIS ADRESSES ÉPICURIENNES**

La signature Christopher Coutanceau, ce sont trois adresses épicuriennes : le Restaurant Christopher Coutanceau sur la plage de la Concurrence, la Yole de Chris, bistrot marin et lieu de vie, et la Villa Grand Voile, hôtel Relais & Châteaux intimiste.

Dépositaires d'un art de vivre engagé où le bon, le bien-être et l'écoresponsabilité ne font qu'un, Christopher Coutanceau et son associé Nicolas Brossard proposent une expérience immersive, fraîche comme les embruns, iodée et élégante.

SEMAINE « GOÛT DU CHEF GIEP-NC / NEWREST »
Seconde édition de l'évènement gastronomique et professionnel

Présentation du Chef Alphonse Ishice KOCE



Alphonse Ishice KOCE, originaire de l'île de Maré dans les îles Loyauté de la Nouvelle-Calédonie, incarne la fusion captivante entre les traditions culinaires kanak et l'excellence de la cuisine française étoilée.

Son parcours remarquable témoigne d'une passion profonde pour l'art culinaire et d'une quête incessante de découverte.

Dès ses débuts au Méridien de Nouméa, Alphonse KOCE a démontré son talent, forgeant son expertise aux côtés de grands noms tels que Joël ROBUCHON.

Sa collaboration en tant que Junior Sous-Chef dans le prestigieux restaurant du chef triplement étoilé Yannick ALLENO à Dubaï marque l'apogée de sa carrière internationale. Ses racines kanak, imprégnées d'un amour inné pour la cuisine et le partage, sont au cœur de sa démarche culinaire.

Partir travailler à l'étranger n'a pas été un choix facile, mais plutôt une étape inévitable de son apprentissage. De Maré à Londres, en passant par Paris, Alphonse KOCE a exploré les cuisines du monde avec une curiosité sans bornes. Il considère chaque voyage comme une source d'enrichissement, une occasion de comprendre les autres à travers la gastronomie.

Sa philosophie culinaire repose sur le feeling, la créativité, et l'importance de la touche personnelle. Pour lui, la cuisine est un acte d'amour et de partage, où chaque plat doit refléter l'âme du cuisinier. Sa passion pour les poissons, cuisinés de manière inédite, illustre son approche singulière et son attachement à l'authenticité.

Promu Ambassadeur de la cuisine calédonienne et représentant des Outre-Mer aux Émirats Arabes Unis, le chef aspire à inspirer la jeune génération calédonienne. Intronisé lors des trophées de l'Académie de l'Art Culinaire du Monde Créole en 2018, il souhaite partager son parcours, encourager les jeunes à se dépasser, et les inciter à devenir à leur tour des ambassadeurs de la culture et des savoir-faire calédoniens.

En octobre 2020, Alphonse KOCE a concrétisé son rêve en ouvrant son propre restaurant au cœur de Nouméa le Celeneraw. En 2023 il ouvre le restaurant Pacific Good Food, un lieu où il sublime les produits locaux en mariant sa technique acquise auprès des chefs étoilés français à sa riche culture insulaire.

Cette aventure, portée par son amour pour l'île de Maré, incarne sa volonté de revenir au pays pour contribuer à la construction d'un avenir gastronomique prometteur.

Aujourd'hui, Alphonse Ishice KOCE continue de nourrir sa passion, non seulement pour la cuisine, mais aussi pour l'éducation culinaire dans son pays d'origine.



PACIFIC GOOD FOOD

Anciennement connu sous le nom de Celeneraw, le restaurant emblématique d'Alphonse KOCE a pris un nouveau départ en adoptant le nom évocateur de «Pacific Good Food» et en s'installant au 26 rue Raphaël Pidjot à Ducos (Nouméa).

Reflète d'une quête perpétuelle de l'excellence culinaire, le chef propose une cuisine du pays, riche de toutes les saveurs locales. Ce lieu gastronomique propose une expérience sensorielle unique, où les saveurs de l'Océanie se rencontrent et fusionnent pour créer une cuisine exquise.



Un savoir-faire reconnu

Situé à Nouville -10, rue Kataoui, le pôle existe depuis 1973.

Reconnu par les professionnels, avec des taux d'insertion et de maintien dans l'emploi élevés, il est essentiellement orienté sur les formations qualifiantes de cuisinier et de serveur de niveau 3 (CAP / BEP).

Il propose également aux entreprises, un programme de formation sur-mesure, sur la base de modules courts, des plateaux techniques à la location et des prestations de restauration.

Depuis 2023, le pôle est agréé par la Direction de la Formation Professionnelle Continue (DFPC) en tant que Centre de Formation par Alternance (CFA).



Le restaurant d'application du GIEP-NC – le NEW VILLE, est la vitrine du savoir-faire des stagiaires et de leurs formateurs auprès du grand public.

La formation par l'alternance

Une formation diplômante gratuite, un statut de salarié de l'entreprise avec un contrat de travail spécifique (le Contrat Unique d'Alternance).

Le salaire est calculé sur la base d'un pourcentage du SMG en fonction de l'âge et du niveau de formation de l'alternant qui bénéficie d'une augmentation annuelle, d'une couverture sociale et de congés.

Il couvre toute la durée de la formation y compris l'examen final (durée : 4 ans maximum).



Les formations pour demandeurs d'emploi

Les formations destinées aux demandeurs d'emploi, concernent les métiers d'Agent de propreté et d'hygiène, de Cuisinier, de Réceptionniste en hôtellerie, et de Serveur en restauration.

Ces formations diplômantes permettent d'acquérir les compétences essentielles pour atteindre le niveau d'autonomie nécessaire à l'exercice de ces métiers.



Les prestations aux entreprises

Les formations dispensées par le pôle Hôtellerie Restauration sont aussi adaptées aux besoins de formation continue des salariés en activité.

En effet, pour que la durée des formations, oscillant entre 4 et 11 mois, ne soit pas un obstacle à leur suivi, l'équipe pédagogique du GIEP-NC propose également un programme de formation sur-mesure, sur la base de modules courts dans les domaines suivants :

- Hôtellerie (Femme de chambre, Gouvernante, Repassage, Superviseur),
- Nettoyage (Agent de propreté et d'hygiène, Employé de maison),
- Cuisine (Chef de partie, Cuisine en collectivité),
- Service (Accueil et réception, Service en collectivité, Service en salle et bar)
- Réception (Accueil et réception).



Plus d'informations à propos du pôle Hôtellerie Restauration
sur www.giep.nc ou scannez ce QR Code :



LE SPOT : un dispositif préparatoire à l'emploi ou à une formation qualifiante

Situé à Nouville – 10, rue Kataoui, le SPOT est un dispositif basé sur l'individualisation des parcours et des apprentissages, élaboré à la demande de la Nouvelle Calédonie.

Sa mission est d'accueillir des publics en difficulté en vue de leur offrir un accès à la formation continue voire à un premier niveau d'emploi.

Avec un taux d'insertion directe des stagiaires de plus de 50% un an après leur sortie, le dispositif démontre la capacité du GIEP-NC à proposer une ingénierie pédagogique spécifique, de qualité et innovante.



POUR QUI ?

Le Spot s'adresse à des personnes qui ont besoin d'un accompagnement pour leur insertion professionnelle. Les atouts et les freins y sont identifiés et travaillés.

QUELS OBJECTIFS ?

- L'acquisition des compétences essentielles nécessaires à l'emploi
- L'inscription au Certificat de Compétences Essentielles (CCE), mis en place par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie : validation d'un ensemble de connaissances, de comportements et attitudes afin de faire valoir l'employabilité.
- La construction du parcours professionnel vers une formation qualifiante, une formation en alternance, une insertion directe vers l'emploi ou un projet de développement personnel.



COMMENT ?

Le parcours du stagiaire se déploiera autour de différents ateliers :

- Ateliers techniques : Menuiserie Bois / Plâtre, Industrie, Restauration, Entretien des locaux / Aide à la personne
- Ateliers d'animations formatives : informatique, musique, image de soi, théâtre, activités physiques, sculpture sur bois, jeux de mémoire, prévention
- Ateliers d'aides individualisées : Accès aux savoirs de base, découverte secteurs métiers, techniques de recherche de stage ou d'emploi, ...



Des stages en entreprise de durées variables ou des journées d'immersion au sein d'autres organismes de formation peuvent être mis en place en fonction des besoins du stagiaire.



Tout au long de son parcours (2 à 12 mois), le stagiaire bénéficie d'un suivi individualisé par l'équipe d'accompagnement psycho pédagogique, composée de formateurs, de psychologues du travail et de référentes stagiaires. Ce suivi permet d'adapter régulièrement son parcours en fonction de ses atouts et de ses freins.

Plus d'informations à propos du SPOT sur www.giep.nc ou scannez ce QR Code :





GRUPEMENT POUR L'INSERTION & L'ÉVOLUTION PROFESSIONNELLES

SEMAINE « GOÛT DU CHEF GIEP-NC / NEWREST »
Seconde édition de l'évènement gastronomique et professionnel

**Présentation du Groupement
pour l'Insertion et l'Évolution professionnelles**

Créé en 2019, le Groupement pour l'Insertion et l'Évolution Professionnelles (GIEP-NC) est issu de la fusion de trois établissements publics du domaine de la formation professionnelle : l'EFPA, l'EMM et l'IDC-NC. La volonté de favoriser un continuum dans le parcours de formation et d'insertion a conduit ces structures à se regrouper au sein d'un seul organisme, le GIEP-NC.

Les formations professionnelles mises en oeuvre par le groupement, s'adressent :

- Aux publics les plus éloignés de l'emploi afin de favoriser leur insertion
- Aux entreprises et à leurs salariés, par une offre de formation professionnelle continue (remise à niveau technique, perfectionnement, évolution technologique, reconversion professionnelle, VAE...)

Les missions du GIEP-NC

Le GIEP-NC est un ensemble de pôles de compétences pour le développement professionnel. Il a pour mission de :

- Informer, orienter et accompagner dans le projet professionnel ;
- Préparer à l'emploi et/ou à une formation qualifiante ;
- Former aux métiers de l'hôtellerie-restauration, de l'industrie, de la maintenance automobile et engins, de la mer et du transport logistique.

Ces missions ont pour objectif de favoriser :

- L'insertion ou la réinsertion professionnelle ;
- L'acquisition d'une qualification professionnelle reconnue ;
- L'adaptation et le maintien dans l'emploi ;
- La promotion professionnelle et sociale par l'accès aux différents niveaux de qualification.

La gouvernance du GIEP-NC

Les membres fondateurs du GIEP-NC sont :

- La Nouvelle-Calédonie,
- Les trois provinces,
- Les organisations syndicales de salariés et les organisations d'employeurs,
- Les missions d'insertion des jeunes des provinces Nord et Sud,
- L'Établissement Provincial de l'Insertion, de la Formation et de l'Emploi (EPIFE) .

La gouvernance stratégique du groupement est confiée à une assemblée générale organisée en trois collèges :

- Institutionnel
- Partenaires sociaux
- Insertion

La gouvernance opérationnelle est assurée par un conseil d'administration resserré dont le président est également le président de l'assemblée générale. Le directeur assure le fonctionnement du groupement, sous l'autorité du conseil d'administration et de son président.