

DESTINATION MEXICO (MEXIQUE)

Ivan Kabacoff (en voix off), présentateur

Cette semaine, Destination Francophonie vous emmène à Mexico, la capitale du Mexique.

Ivan Kabacoff, présentateur

Il était une fois un richissime homme d'affaires monégasque, Raymond Turquois, qui, par amour du Mexique, a décidé de donner toute sa fortune pour créer une fondation afin de permettre aux jeunes mexicains de se former aux arts de la table.

Ivan Kabacoff (en voix off), présentateur

Raymond Turquois n'est pas qu'un homme d'affaires. C'est aussi un philanthrope. Pour rendre au Mexique ce que le pays lui a donné, il crée d'abord à Mexico l'école SERVIRBIEN. Ce centre de formation offre gratuitement des cours dans les métiers de la restauration, destinés à des personnes mexicaines à faibles revenus. Mais très vite, Raymond Turquois va plus loin. Il décide d'ouvrir chaque année vingt bourses de stage dans les meilleurs restaurants de la Principauté de Monaco. Un jury de professionnels sélectionne deux promotions de dix candidats sur 400 participants venus de toutes les régions du Mexique. À la clé, un stage de formation tous frais payés pendant cinq mois, auprès des plus grands chefs à Monaco, pour apprendre les bases de la gastronomie française. Ces jeunes boursiers bénéficient aussi de cours pratiques en service, cuisine ou pâtisserie dans le lycée technique et hôtelier de Monaco. Avant de partir, tous reçoivent une formation intensive en langue française à l'Institut français d'Amérique latine à Mexico : dix heures par jour pendant cinq mois, des cours de français spécifiques pour être prêts à travailler en français dans les cuisines de Monaco.

Soazik Le Bihan, professeur de français à l'Institut français d'Amérique latine

Alors, tu peux faire une sauce pour le poisson. D'accord. Oui.

Ivan Kabacoff (en voix off), présentateur

C'était le cas de Carlos Cifuentes. Ce jeune Mexicain, originaire de la région du Chiapas, a passé son enfance dans le restaurant de sa mère. Il décide de participer au concours de la fondation Turquois et le voilà sélectionné et propulsé pendant plusieurs mois à Monaco, où il apprend la cuisine française dans les restaurants les plus prestigieux. Depuis, on s'arrache ses conseils culinaires dans une dizaine de restaurants de la capitale et le sien ouvre ses portes tout prochainement.