



De l'école aux étoiles,
Président Professionnel accompagne les chefs

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

CONCOURS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES / PROMOTION ERIC FRECHON

LE LYCÉE TECHNIQUE HÔTELIER DE MARSEILLE SUR LA PREMIÈRE MARCHÉ DU PODIUM !



Le Concours De l'École aux Étoiles 2015, présidé par Eric Frechon, MOF et Chef des Cuisines de l'Hôtel Bristol à Paris, 3 étoiles au Guide Michelin, a été remporté par la classe de 1ère année de BTS du lycée technique hôtelier de Marseille, représentée par :

- Jean-Luc Rouyer, le coach enseignant
- Julien Assaud, l'élève candidat cuisine
- Clément Couvret-Wagner, l'élève reporter

Ce concours de très haut niveau, organisé par Président Professionnel, en partenariat avec l'Education Nationale, est aujourd'hui une référence auprès des jeunes en formation.

Les 6 équipes finalistes, sélectionnées parmi 46 dossiers de candidature, se sont affrontées le 5 février au lycée des métiers de l'hôtellerie Jean Drouant à Paris. C'est sous le regard attentif et bienveillant du chef Eric Frechon et de son jury, composé de 4 chefs et de 5 enseignants, que les élèves ont donné le meilleur d'eux-mêmes. Au programme de cette journée : l'élaboration en 4h30 d'un plat à base de Merlan et d'un dessert au choix, le tout à base de crèmes Président Professionnel.

Nouveauté cette année, l'élève reporter avait pour rôle d'annoncer les plats auprès du jury dégustation, présentation entrant dans la notation, en plus du reportage à réaliser sur son équipe en cuisine.

Le 2e prix a été attribué à la classe de Terminale Bac Pro du lycée professionnel Robert Buron à Laval (53), représentée par Guillaume Delhommeau (coach enseignant), Florian Garnier (élève candidat cuisine) et Jérémy Subtil (élève reporter).

La 3e place revient à la classe de 1ère année de BTS du lycée des Métiers Nicolas Appert à Orvault (44), représentée par Michel Roy (coach enseignant), Romain Tournet Lambert (élève candidat cuisine) et Louis Cocault (élève reporter).

« J'ai vu les six équipes arriver, les candidats avaient tous des étoiles dans les yeux » !

Eric Frechon, parrain de la promotion 2015, a confié son enthousiasme devant la détermination et le professionnalisme des six classes finalistes : « Nous avons reçu 46 dossiers, c'est un concours de très haut niveau. Ils nous ont tous bluffés sur les desserts, alors qu'ils ont une formation de chef [...] »

L'élève cuisine Julien Assaud a su se démarquer et exprimer son talent dans l'exécution de ses recettes, selon le thème imposé :

Plat : « Merlan farci au fenouil et citron confit, purée à l'oursin, croûton au beurre de fenouil et oursin, aioli léger » et Dessert : « La tarte aux pommes normande moderne, calva coffee »

L'équipe lauréate remporte :

- un chèque d'une valeur de 1500€ pour des projets pédagogiques
- une invitation à assister à la finale de la 6e édition du Concours Création et Saveurs
- une invitation exceptionnelle au restaurant « Epicure » d'Eric Frechon au Bristol
- deux tablettes Samsung : pour l'élève candidat cuisine et l'élève reporter

Pour poursuivre l'année 2015, PRÉSIDENT Professionnel vous donne rendez-vous en novembre, pour la finale de la 6e édition du Concours Création et Saveurs, dédié aux chefs en activité. Elle sera présidée par Mathieu Viannay, MOF et chef du restaurant La Mère Brazier** à Lyon.



Eric Frechon (président du jury), Jean-Luc Rouyer (coach enseignant), Julien Assaud (élève candidat cuisine), Clément Couvret-Wagner (élève reporter).

Copyright Bertrand Duquenne



Recette plat : « Le merlan farci au fenouil et citron confit, purée à l'oursin, croûton au beurre de fenouil et oursin, aioli léger » avec la Crème Liaisons et Cuissons et la Crème Fraîche Légère Épaisse PRÉSIDENT Professionnel



Recette dessert : « La tarte aux pommes normande moderne, calva coffee », réalisée avec la crème PRÉSIDENT Professionnel



LA REMISE DES PRIX



De g.à d : Guy-Michel Venuto (conseiller culinaire Président Professionnel), Eric Frechon (président du jury, MOF, chef 3 étoiles au Guide Michelin), Jean-Luc Rouyer (coach enseignant), Julien Assaud (élève candidat cuisine), Patrick Pétard (directeur général Lactalis CHF), Clément Couvret-Wagner (élève reporter) et Eric Paul (jury dégustation).



Julien Assaud (élève candidat cuisine) s'applique à la mise en œuvre de son dessert.



Eric Frechon et quelques membres de son jury (g.à dr.) : Eric Paul, Alain Montigny, Patrice Cardon, Franck Baranger, Franck Leroy, Laurent Nadiras et Despina Blain

Le podium :

- 1er - Lycée Technique Hôtelier de Marseille (13)
- 2e - Lycée Professionnel Robert Buron de Laval (53)
- 3e - Lycée des Métier Nicolas Appert à Orvaux (44)
- 4e - L'École Hôtelière et de Tourisme Paul Augier Nice (06)
- 5e - Lycée des métiers de l'Hôtellerie et des Services Joseph Storck de Guebwiller (68)
- 6e - Lycée Hôtelier Sainte Thérèse de La Guerche de Bretagne (35)

Contact presse :