



CONCOURS ÉCOLES DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

LE LYCÉE DE GASCOGNE À TALENCE (33) REMPORTE LA 7^{ÈME} ÉDITION



Mercredi 3 juin 2020 s'est déroulée la finale du Concours Écoles - De l'École aux Étoiles organisé par Président Professionnel, avec le soutien de Michel Lugnier, IGÉSR, en charge de la filière hôtellerie-restauration. C'est le Lycée de Gascogne à Talence (33) qui a remporté cette 7^{ème} Édition du concours. Pour cette finale, chaque élève des six équipes finalistes a réalisé une épreuve par orale de 15 minutes en vidéoconférence basée sur les argumentaires présents dans leurs dossiers de candidature.

Une finale digitalisée et orchestrée par Yannick Alléno

Devant son Président, **Yannick Alléno** - Chef multi-étoilé MICHELIN, accompagné de son binôme enseignant - Lauréat de l'édition 2019 - **Florian Py**, ainsi qu'un enseignant de la salle **Damien Mazaudoux**, le **Lycée de Gascogne à Talence (33)** représenté par **Thomas Berton** - élève cuisine, **Alice Rousseau** - élève service et commercialisation et le coach enseignant - **Rémi Faucher** est monté sur la plus haute marche du podium pour cette 7^{ème} édition atypique.

Ils se sont distingués par **leurs argumentaires, leurs savoir-faire** tout en valorisant les produits et le patrimoine gastronomique régional. Selon son président, Yannick Alléno : *" Dans ce contexte particulier, nous avons eu de très bons candidats qui ont réussi à exprimer leurs cuisines malgré la distance, ce qui nous donne une nouvelle perspective d'aborder les compétitions culinaires. Merci d'avoir joué le jeu et de nous avoir amené dans cet échange de connaissance. Le lycée de Gascogne avec ses deux élèves Thomas Berton, élève cuisine et Alice Rousseau, élève service et commercialisation nous ont bluffé par tant de professionnalisme avec une équipe très équilibrée, très liée et une parfaite connaissance des produits. Mon seul regret, ne pas avoir pu dévorer l'assiette ! "*





Le podium

Juste derrière, sur la deuxième marche du podium, **le Centre de Formation Continue Jeanne Delanoue à Cholet (49)** avec les élèves **Antonin Boton** et **Gautier Uzureau** ainsi que le Coach Enseignant **Amaury Poirier** et sur la troisième marche, **le Lycée Notre Dame du Roc à La Roche-sur-Yon (85)** - avec les élèves **Tituan Taraud** et **Emilie Delaunay** ainsi que le Coach Enseignant **Eric Cazaubon** ont su se démarquer. A la quatrième, cinquième et sixième places respectivement le CEFPPA Adrien-Zeller à Illkirch-Graffenstaden (67), le Lycée professionnel Simon Lazard à Sarreguemines (57) et le Lycée de L'Arrouza à Lourdes (65).

Le prix spécial « **Service et Commercialisation** » a aussi été remis à **Alice Rousseau du Lycée de Gascogne à Talence** devant un représentant des métiers de la salle, Damien Mazaudoux. Elle a reçu à ce titre un chèque de **500 euros** (pour sa classe).

La classe lauréate a remporté **un chèque de 1 500 euros pour soutenir des projets pédagogiques ainsi qu'une tablette numérique** pour les deux élèves. L'équipe gagnante sera aussi invitée à un déjeuner au **Pavillon Ledoyen*****. Le coach enseignant se verra également proposé d'être le **représentant de l'Éducation Nationale auprès du Président pour la sélection de la promotion suivante** et de participer à la finale 2021. **Un chèque de 750 euros (pour la classe) et une tablette numérique ont été offerts au 2^{ème} prix, un chèque de 500 euros (pour la classe) et un coffret repas gastronomique Relais & Châteaux ont été offerts au 3^{ème} prix.** En parallèle, tous les finalistes ont reçu une veste ou une chemise brodée Bragard, un diplôme, un trophée attestant de leur participation à la finale ainsi qu'un livre culinaire dédié par le Président du Jury.

A propos du concours

Depuis 7 ans, le Concours Écoles - De l'École aux Étoiles Président Professionnel, dédié aux élèves de Brevet Professionnel, Bac Pro, BTS 1 et 2 et aux Mentions Complémentaires est l'un des rares à apporter aux élèves en formation l'opportunité de se projeter concrètement dans leur futur métier, avec toute l'exigence et l'implication nécessaire dans le contexte stimulant d'un concours de cuisine. Pour faire face à ce contexte exceptionnel sans pénaliser la démarche pédagogique d'apprentissage et de transmission, valeurs intrinsèques du Concours Ecoles - De l'École aux Étoiles Président Professionnel, la finale de la 7^{ème} édition s'est déroulée exceptionnellement via un oral en vidéoconférence.

Contact Médias
Melchior | Agence de Communication
Pauline BARRAS - pauline@agencemelchior.com - 06 45 19 07 78



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES