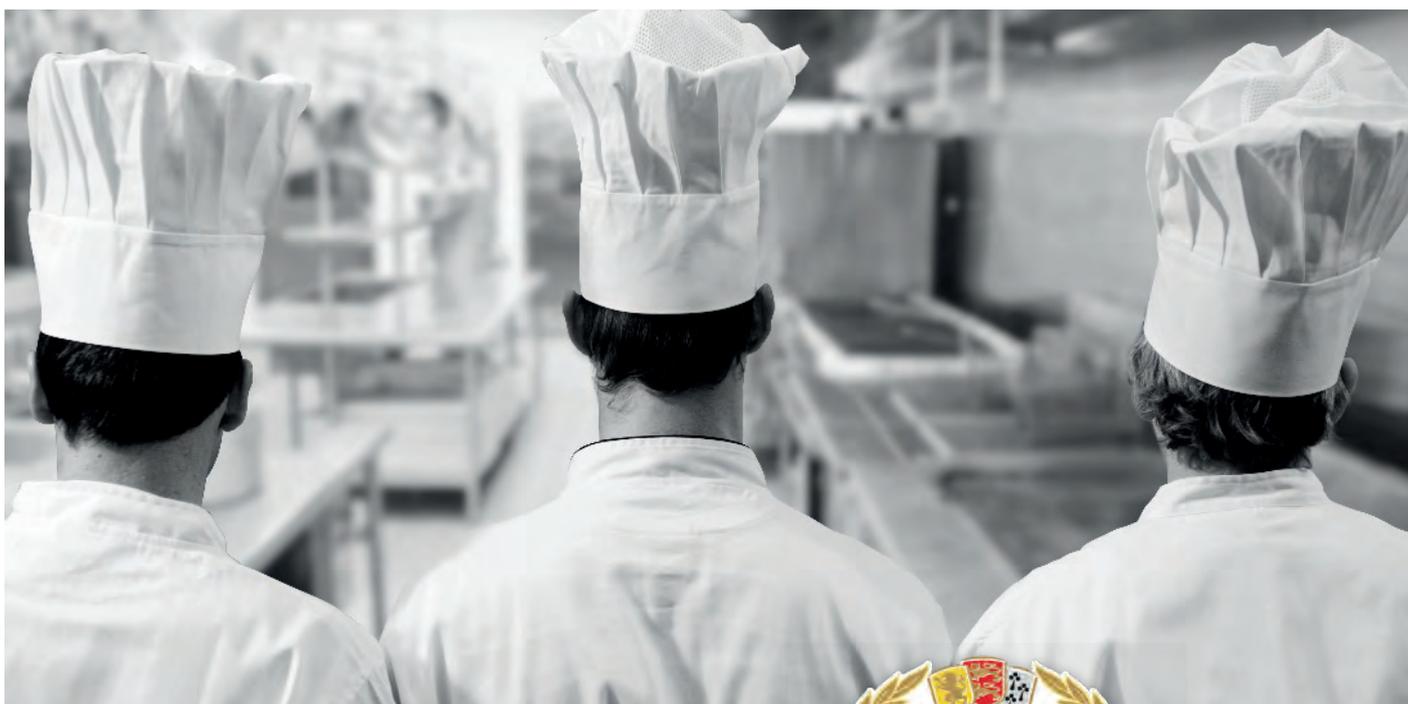




FINALE DE LA PREMIÈRE ÉDITION DU CONCOURS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

En collaboration avec l'Éducation Nationale



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



INFORMATIONS PRATIQUES



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

Lactalis Consommation Hors Foyer
Les Placis
35231 Bourgbarré Cedex
www.lactalischf.fr
www.president-professionnel.fr

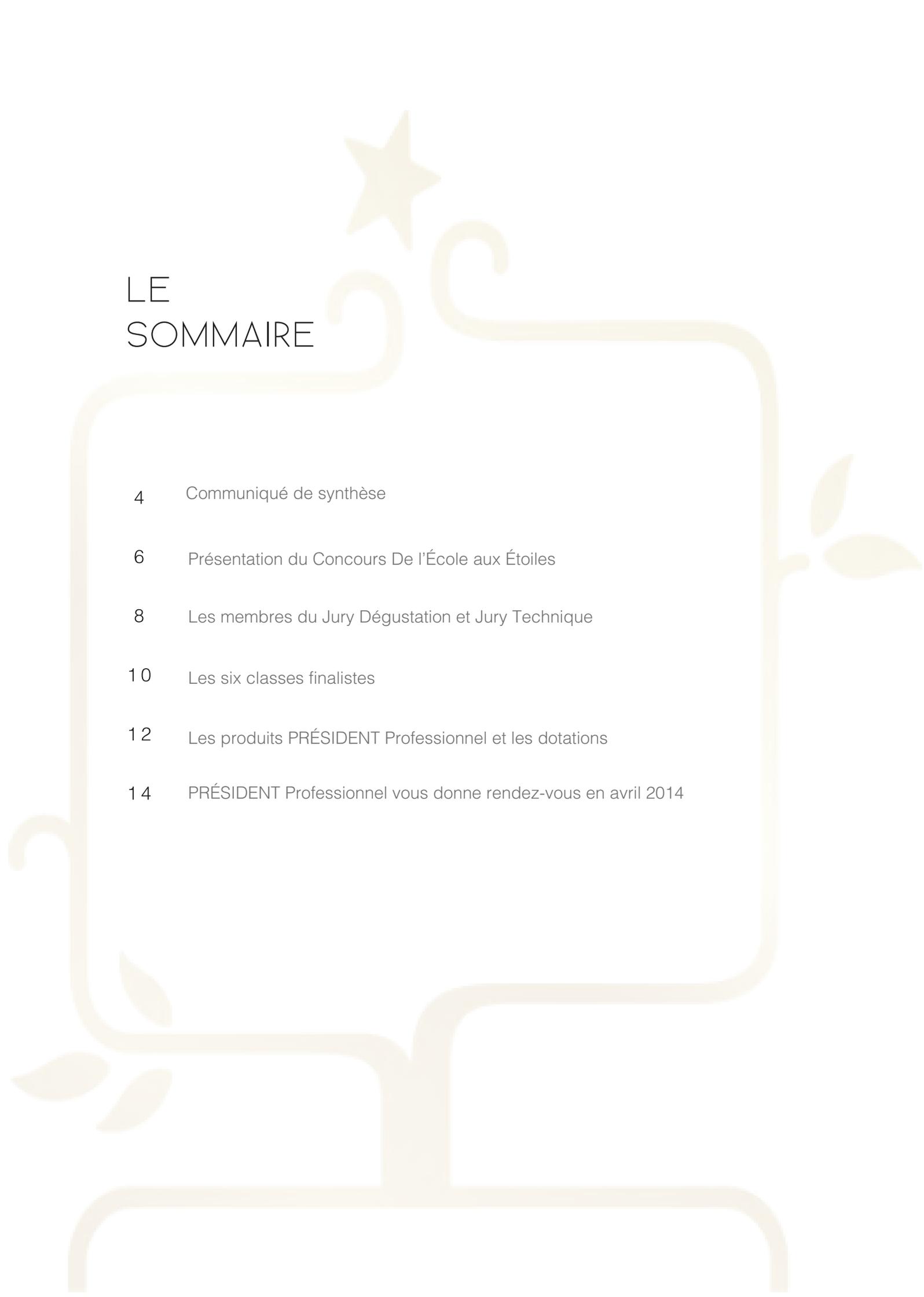
CONTACT PRESSE



BUREAU DE PRESSE

AGROALIMENTAIRE

Elodie Revert-Nicolas
12, rue Victor Hugo
35000 Rennes
Tél. 02 99 36 24 07
elodie@bureaudepresseagro.com
www.bureaudepresseagro.com



LE SOMMAIRE

- 4 Communiqué de synthèse
- 6 Présentation du Concours De l'École aux Étoiles
- 8 Les membres du Jury Dégustation et Jury Technique
- 10 Les six classes finalistes
- 12 Les produits PRÉSIDENT Professionnel et les dotations
- 14 PRÉSIDENT Professionnel vous donne rendez-vous en avril 2014

Finale de la première édition du concours de l'École aux Étoiles

C'est aujourd'hui, le 6 février 2014, que se déroule la finale du Concours de l'École aux Étoiles.

Après avoir présidé la 4^e édition du concours Création et Saveurs en 2013, dédié aux chefs en activité, Jean-François Piège, Chef et propriétaire de Thoumieux, Restaurant Jean-François Piège, 2 étoiles au Guide Michelin et élu « Chef de l'année » en 2011, préside la 1^{ère} édition du concours de l'École aux Étoiles, dédié aux élèves en formation hôtelière.

« Je pensais très souvent faire comme dans tous les concours : regarder les plus belles photos, les plus jolis bons d'économat...mais vous avez su par vos histoires, par votre personnalité, nous toucher simplement avec des dossiers, bravo ! »

Jean-François Piège,
ses impressions sur les candidatures

Six classes représentées par un enseignant tuteur, un élève cuisine et un élève reporter sont évaluées par le Président et son Jury, composé de 5 personnalités de la gastronomie (MOF, chefs étoilés,...) et 4 enseignants culinaires de l'Éducation Nationale.

Le programme de la finale

8 h	Début des épreuves en cuisine	Cuisines
11 h 30 à 12 h 20	Dégustations des plats	Salon Julien François
12 h 30 à 13 h 30	Dégustations des desserts	Salon Julien François
16 h	Cérémonie de remise des prix	Salon Julien François
16 h 30 à 18 h 30	Cocktail	Salon Julien François
17 h	Séance de dédicaces de Jean-François Piège	Salon Julien François

La classe lauréate remportera

- 1 chèque pour soutenir les projets pédagogiques
- 1 invitation exceptionnelle dans l'univers Thoumieux de Jean-François Piège
- 1 invitation à la finale de la cinquième édition du Concours Création et Saveurs, qui se déroulera le 10 avril 2014



Le Président du Jury : Jean-François Piège

Après avoir dirigé pendant six années les cuisines du restaurant "Les Ambassadeurs" de l'Hôtel de Crillon à Paris, le Chef Jean-François Piège quitte l'univers des palaces en 2009 pour racheter l'enseigne légendaire Thoumieux.

Un an après l'ouverture de la Brasserie Thoumieux au rez-de-chaussée, Jean-François Piège accueille les premiers clients de son restaurant gastronomique éponyme au premier étage, et après seulement quelques mois d'exploitation, se voit attribuer deux étoiles par le Guide Michelin. En 2011, la maison s'enrichit de l'Hôtel Thoumieux composé de quinze chambres au confort et à l'âme d'une maison de campagne à la ville.

En septembre 2011, à l'issue d'un vote à bulletin secret organisé par la revue spécialisée « Le Chef » auprès de 6000 professionnels (cuisiniers, pâtisseries, sommeliers), Jean-François Piège est élu par ses pairs « Chef de l'année ».

Connu du grand public après avoir fait partie du jury des éditions spéciales d'Un Dîner Presque Parfait, Jean-François Piège est devenu en 2010 l'un des membres du jury de l'émission Top Chef diffusée sur M6.

Le Chef partage son goût de la gastronomie dans plusieurs ouvrages : *Côté Crillon, Côté Maison* en 2007, *Jean-François Piège dans votre cuisine* en 2009, *Le Petit Dictionnaire d'Alexandre Dumas et des recettes de Jean-François Piège, Best-of Jean-François Piège* en 2011 et *Manifeste L'art de manger, « Jean-François Piège »* en 2013.

Thoumieux – 79 rue Saint-Dominique – 75007 Paris
Tél : +33 (0) 1 47 05 79 00

contact@thoumieux.com, www.thoumieux.com

LES ÉQUIPES FINALISTES



CLASSE DE 1ÈRE ANNÉE
BTS DU LYCÉE DES
MÉTIERS JEAN BAPTISTE
SIMÉON CHARDIN,
GERARDMER (88)



CLASSE DE 1ÈRE ANNÉE
BTS DU LYCÉE RABELAIS,
DARDILLY (69)



CLASSE DE 1ÈRE ANNÉE
BTS DU LYCÉE HÔTELIER
GUILLAUME TIREL,
PARIS (14e)



CLASSE DE TERMINALE
BAC PRO DU LPO
NORD CARAÏBE,
CASE PILOTE (972)



CLASSE DE 1ÈRE ANNÉE
BTS LYCÉE HÔTELIER
SAINT MARTIN,
AMIENS (80)



CLASSE DE 1ÈRE ANNÉE
BTS DU LYCÉE HÔTELIER
DE GASCOGNE,
TALENCE (33)

présentation du concours de l'École aux Étoiles



« Je crois que le concours de l'École aux Étoiles reflète bien cette volonté de dire que l'école est là pour apprendre les bases, mais aussi pour transmettre plus que les bases, c'est-à-dire la passion, la petite flamme que chaque cuisinier doit avoir en lui ! »

Jean-François Piège,
ses motivations à parrainer le concours

Ce concours De l'École aux Étoiles s'adresse aux élèves et apprentis des lycées et CFA en 1ère et Terminale Bac professionnel ou technologique, ainsi qu'aux élèves en 1ère année BTS de la filière des métiers de la restauration.

Il répond à plusieurs objectifs :

- Approfondir et mettre en pratique les connaissances des élèves sur les crèmes et les différentes techniques culinaires associées ;
- Les sensibiliser au travail en équipe ;
- Développer leur technique et créativité, dans le contexte stimulant d'un concours de cuisine, à travers la réalisation d'un plat et d'un dessert utilisant les crèmes PRÉSIDENT Professionnel.

Quelle est la nature du partenariat entre l'Éducation Nationale et la marque PRÉSIDENT Professionnel ?

La collaboration entre l'Éducation Nationale et PRÉSIDENT Professionnel a débuté, il y a plus de quatre ans. C'est un partenariat pédagogique avec pour objectif d'aider les enseignants à transmettre à leurs élèves des connaissances sur les usages de la crème et les différentes techniques culinaires associées (réduction, liaison, foisonnement).

Ce partenariat s'est concrétisé, en 2012, à travers la création d'un DVD « La crème dans tous ses états », support pédagogique à disposition des enseignants dans tous les lycées hôteliers. L'idée du concours De l'École aux Étoiles est venue ensuite comme un prolongement du concours Création et Saveurs, dédié aux chefs en activité, et organisé par PRÉSIDENT Professionnel.

C'est l'opportunité pour les élèves de se challenger et de se mettre en situation de concours, un exercice qui jalonnait toute leur vie professionnelle à venir.



LE THÈME CHOISI PAR JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

Les six finalistes auront 4h30 pour réaliser leurs recettes à base de crèmes PRÉSIDENT Professionnel, selon le thème suivant :

- Plat : élaboration d'une recette qui doit associer une **volaille fermière régionale** accompagnée de deux garnitures
- Dessert : réalisation d'une recette libre avec mise en œuvre d'un **foisonnement** à envoyer chaud ou froid.

UNE ÉQUIPE DE 3, DES RÔLES INDIVIDUELS AU SERVICE DU COLLECTIF

Chaque équipe finaliste est composée de trois personnes :

- L'élève cuisine qui réalise les recettes
- L'enseignant tuteur qui conseille l'élève cuisine durant les épreuves
- L'élève reporter qui réalise le reportage vidéo de son équipe en cuisine

L'ÉLÈVE CUISINE

Le jour de la finale, l'élève cuisine devra réaliser en 4h30 un plat et un dessert, chacun servi dans quatre assiettes.

L'ENSEIGNANT TUTEUR

L'enseignant tuteur accompagne et coache l'élève candidat pendant la finale :

- lors des 45 premières minutes, l'enseignant tuteur est aux côtés de son élève et l'aide à bien lancer ses premières mises en oeuvre. Il n'apporte que des conseils, sans action de sa part.
- 45 minutes avant l'envoi du plat et 30 minutes avant l'envoi du dessert, l'enseignant revient en cuisine pour accompagner et conseiller son élève avant l'envoi au Jury Dégustation.

L'ÉLÈVE REPORTER

Le jour de la finale, l'élève reporter reçoit une tablette pour réaliser le reportage de son équipe en cuisine, pendant les épreuves. Les vidéos seront postées sur la page Facebook | chefspresidentprofessionnel. Ainsi la classe pourra suivre la finale « en direct ».

2 séquences de reportage sont prévues :

Séquence 1 : « 2h45 mn se sont écoulées, quelles sont les impressions de l'équipe avant l'envoi du plat ? »

Séquence 2 : « Les épreuves sont terminées, le dessert a été envoyé, quelles sont les impressions de l'équipe ? »

Les membres du jury dégustation et jury technique



LUDOVIC CHAUSSARD / Jury Dégustation

Chef pâtissier « Gâteaux Thoumieux » à Paris

Etoile montante de la pâtisserie française, Ludovic Chaussard démarre sa carrière de pâtissier au sein des établissements Alain Ducasse en 1999, sous la direction de Jean-François Piège, alors chef du restaurant Relais du Parc à Paris. Il se forme ensuite dans la prestigieuse maison Fauchon, puis se tourne vers l'international. De retour en France en 2005, il intègre le Grand Hôtel de Paris puis est nommé sous-chef pâtissier à la Tour d'Argent. Fort de ses expériences auprès de grandes personnalités et institutions de la gastronomie française, il revient aux côtés de Jean-François Piège et devient Chef de la nouvelle pâtisserie « Gâteaux Thoumieux », située à quelques pas du Thoumieux. Ensemble, ils composent un univers gourmand avec des créations sucrées audacieuses et pleines de saveurs.



JEAN-YVES CORVEZ / Jury Dégustation

Chef des Travaux Hôtellerie Restauration au Lycée des Métiers Théodore Monod à Antony

Après plus de 20 ans passés dans la restauration traditionnelle et gastronomique, Jean-Yves Corvez, désireux de transmettre son savoir-faire et sa passion du métier, se tourne vers l'enseignement et passe derrière les caméras du petit écran. Il obtient ainsi les concours d'entrée à l'Éducation Nationale, devient Maître ouvrier pendant 3 ans, puis professeur de cuisine au Lycée Santos Dumont à Saint-Cloud. Remarqué pour sa pédagogie, il intègre l'émission « Oui Chef ! » (2005) aux côtés de Cyril Lignac. Il renouvelle l'expérience avec Hermance Carro, dans l'émission « Madame le chef » diffusée en 2006. De 2006 à 2009, il va un cran plus loin dans la transmission et la formation, et ouvre une école de cuisine pour les particuliers : l'École de Cuisine du Chef CORVEZ. Il crée alors le « Challenge culinaire du Chef Corvez », premier concours de cuisine pour les amateurs.



ARNAUD FAYE / Jury Dégustation

Chef de l'Auberge du Jeu de Paume* à Chantilly

Ancien second de Michel Roth au Ritz et de Thierry Marx au Mandarin Oriental, il a vécu avec eux l'arrivée de la 2^e étoile Michelin. Jeune auvergnat de 35 ans, Arnaud Faye, prend en main en septembre 2012 les activités de restauration de l'ensemble de l'Auberge du Jeu de Paume, à Chantilly et plus particulièrement le restaurant gastronomique « La Table du Connétable » pour lequel il reçoit une première étoile, six mois seulement après son ouverture. Ancien lauréat du trophée Jean Delaveyne, tremplin pour le concours des MOF, il décroche la toque de l'année en 2011. Arnaud Faye marie innovation et grands classiques dans des plats « signature » qui mettent à l'honneur les produits de terroir, la tradition des maîtres tout en offrant de nouvelles saveurs... Sa carte décline une simplicité authentique à travers des plats parfumés et savoureux.



FRANCK RIOULT / Jury Dégustation

Professeur de cuisine au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Sainte-Anne à Saint-Nazaire

Depuis 1987, Franck Rioult est professeur de cuisine au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Sainte-Anne à Saint-Nazaire. Il s'investit fortement dans la vie quotidienne de son lycée à travers l'organisation d'animations pour la Semaine du Goût, la représentation de l'établissement à des salons et forums, et s'implique dans l'ouverture à l'international de son lycée. Souhaitant transmettre ses connaissances, il organise des formations techniques pour les professionnels de la restauration en activité. Il participe également à la mise en place des Cercles Culinaires Agréés, afin de rendre la cuisine accessible à tous.



MICHEL ROTH / Jury Dégustation

MOF, Chef Exécutif et Conseiller Culinaire de l'Hôtel Président Wilson à Genève

Michel Roth reçoit la reconnaissance suprême en 1991, année où il obtient le Bocuse d'Or et le titre de Meilleur Ouvrier de France. 10 ans plus tard, il devient le Chef des Cuisines du prestigieux Ritz Paris, 2 étoiles au Guide Michelin. Sa cuisine se définit comme classique et contemporaine sachant mettre en valeur la créativité, l'innovation et une présentation moderne des plats tant attendues et recherchées par la clientèle du Ritz Paris. Depuis la fermeture de l'établissement pour rénovation, Michel Roth est Chef Exécutif et Conseiller Culinaire de l'Hôtel Président Wilson à Genève. Ambassadeur de la gastronomie et de la culture française, Michel Roth a été nommé au grade de Chevalier de l'Ordre de la Légion d'Honneur le 14 juillet 2006. Toujours tourné vers le futur, Michel Roth fait aujourd'hui figure de modèle pour les jeunes générations de cuisiniers. Il continue de s'investir dans ce qui lui tient beaucoup à cœur : la formation et la transmission de son savoir auprès de ces jeunes !



BERTRAND BERTAUD / Jury technique

Professeur en Organisation et Production Culinaire au Lycée St Jeanne d'Arc à Aulnoye-Aymeries

A l'âge de 17 ans, Bertrand Bertaud commence une formation de cuisinier, qu'il mettra en pratique dans de nombreux restaurants traditionnels et gastronomiques. Désireux de transmettre la passion de son métier, il devient formateur en CAP cuisine pour jeunes et pour adultes pendant cinq années. Cette première expérience dans le domaine de la formation permanente et de l'apprentissage confirme son choix de se tourner vers l'enseignement. En 1997, il obtient le concours de l'Éducation Nationale et devient professeur de cuisine. Bertrand Bertaud est aujourd'hui Professeur en Organisation et Production Culinaire au Lycée St Jeanne d'Arc à Aulnoye-Aymeries.



FRANCK CHARPENTIER / Jury technique

Chef exécutif du Tiara au Château Hôtel Mont Royal à Chantilly

Depuis les cuisines de sa grand-mère dans le Nord de la France, jusqu'aux cuisines de grands restaurants parisiens, le goût de Franck Charpentier pour les bons produits n'a cessé de s'affiner. Chef de Cuisine depuis 2010 du Tiara Château Hôtel Mont Royal Chantilly, il a été formé à l'école hôtelière Tecomah (Jouy-en-Josas). Des cuisines du « Trianon Palace » en passant par l'ouverture en tant que Chef de cuisine du restaurant « L'Etoile » (Paris) au restaurant « les Muses » de l'hôtel Scribe, 1 étoile Michelin, pour n'en citer que quelques uns, le parcours de Franck Charpentier est riche d'établissements renommés. Passionné devant le tour de main de sa grand-mère aux fourneaux, il apprécie la cuisine authentique revisitée, réalisée à partir de produits de qualité, parfaitement maîtrisés et sélectionnés avec soin.



FRANCK LEROY / Jury technique

MOF, Chef adjoint du Bristol*** à Paris

Consacré MOF en 2000, Franck Leroy assure depuis plus de 15 ans les services des cuisines de l'Hôtel le Bristol Paris, 3 étoiles au Guide Michelin. Il a secondé Emile Tabourdiau, Michel Del Burgo et est depuis 10 ans le fidèle bras droit d'Éric Frechon, en tant que sous-chef principal des cuisines du Bristol. Avant son arrivée dans ce prestigieux établissement, Franck Leroy fut chef de partie au Lutetia, puis sous-chef de cuisine au Café de la Paix. Eric Frechon l'apprécie pour « ses expressions légendaires pendant le service et lorsque la pression est à son comble. Il est dur quand il faut, mais il est aussi protecteur, même au-delà du professionnel. Il accompagne vraiment les membres de l'équipe. »



LAURENT NADIRAS / Jury technique

Enseignant culinaire au Lycée des métiers Camille Claudel de Mantes la Ville

Laurent Nadiras commence son apprentissage en Corrèze sa région natale, puis fait ses classes de cuisinier et pâtissier pendant 8 années. En 1994, il remporte le titre de Meilleur Apprenti de France Cuisinier. En 2000, attaché à la transmission de son savoir-faire, Laurent Nadiras devient professeur de cuisine en lycée professionnel en étant reçu major de promotion au concours de l'Éducation Nationale. Il est aujourd'hui enseignant culinaire au lycée des métiers Camille Claudel de Mantes la Ville. Toujours plus impliqué dans la formation, Laurent Nadiras initie le nouveau projet pédagogique de la WebTV Restauration, pour laquelle il produit des ressources en collaboration avec le CRDP de l'académie de Versailles et le Centre de Ressources Nationales Hôtellerie Restauration. De plus, amateur de nouvelles technologies, il est également responsable de la formation des enseignants de la filière hôtellerie-restauration à l'usage du numérique.



LE RÔLE DU JURY DÉGUSTATION

Quatre chefs et deux enseignants culinaires dégustent et notent les plats des candidats de façon totalement anonyme. La totalisation des notes et le classement sont également anonymes.

LE RÔLE DU JURY TECHNIQUE

Deux chefs et deux enseignants culinaires veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine ainsi, qu'à la stricte application du règlement. Ils rendent compte au Jury Dégustation de la qualité du travail effectué en cuisine.

LES SIX classes finalistes



LYCÉE HÔTELIER SAINT-MARTIN

Ville : Amiens (80)

Classe : 1ère année BTS

Enseignant tuteur : Christian Doligez

Élève cuisine : Antoine Montardier

Élève reporter : Gaëtan De Deus Aires

Recette plat : Volaille régionale farcie, œuf surprise et intercalé.

Recette dessert : Palet crémeux Jivaner, crème fouettée cacahuète



LYCÉE RABELAIS

Ville : Dardilly (69)

Classe : 1ère année BTS

Enseignant tuteur : Eric Paul

Élève cuisine : Cyndie Guillot

Élève reporter : Marie Robert

Recette plat : Volaille fermière de la Dombes en ballottine, gnocchis sur lit de crème truffée et chartreuse de carmine

Recette dessert : Sphère chocolatée au cœur passion Gianduja



LYCÉE DES MÉTIERS JBS CHARDIN

Ville : Gerardmer (88)

Classe : 1ère année BTS

Enseignant tuteur : Philippe Benoit

Élève cuisine : Kevin Chapelle

Élève reporter : Margaux Laurent

Recette plat : Rouleau de poulet en noir et blanc, pommes de terre croustillantes et fondantes, onctueuse douceur de betteraves rouges, touche de Munster

Recette dessert : les Snickers, vus par un pâtissier





LPO NORD CARAÏBE

Ville : Case-Pilote, Martinique (972)

Classe : Terminale Bac Pro

Enseignant tuteur : Patrice Cardon

Élève cuisine : Rony Sauphanor

Élève reporter : Dityr Luchel Charlec

Recette plat : Volaille fermière Bô Kai moelleuse et croustillante, jus corsé d'un matoutou, fondant de patate douce « cœur de thym » et cassave aux agrumes

Recette dessert : « Inspiration Caraïbes »



LYCÉE HÔTELIER GUILLAUME TIREL

Ville : Paris (14)

Classe : 1ère année BTS

Enseignant tuteur : Paul Koskas

Élève cuisine : Clara Llorens

Élève reporter : Coline Py Fauvet

Recette plat : Volaille de Houdan, légumes racines et son jus crémé de volailles

Recette dessert : Variation autour de la carotte



LYCÉE HÔTELIER DE GASCOGNE

Ville : Talence (33)

Classe : 1ère année BTS

Enseignant tuteur : Stéphane Augé

Élève cuisine : Rémy Faucher

Élève reporter : Thomas Calvo

Recette plat : La canette de barbarie en deux cuissons. Les filets rôtis et les cuisses en truffe "trompe l'œil", panais, champignons, courge Butternut, émulsion crème d'épinard et jus corsé.

Recette dessert : Poire de Marsaneix, en tartelette, ganache montée chocolat/noisettine, nougatine aux noisettes, chantilly vanille sauce caramel et noisettines du Médoc



Les produits PRÉSIDENT professionnel et les dotations

Les produits PRÉSIDENT Professionnel

Trois crèmes PRÉSIDENT Professionnel aux fonctionnalités différentes pourront être utilisées pour réaliser les recettes de la finale : la Crème Supérieure, la Crème Liaisons & Cuissons et la Crème fraîche légère épaisse Saucés & Cuissons. Deux d'entre elles doivent être sélectionnées par les candidats sur le principe de « Choisir la bonne crème pour le bon usage », et en fonction du résultat attendu dans leurs recettes.

- **Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel :**

- Des sauces brillantes, veloutées et stables
- Des crèmes montées généreusement développées avec une tenue parfaite dans le temps
- Un goût délicat et frais, excellent conducteur de saveurs



- **Crème légère Liaisons & Cuissons PRÉSIDENT Professionnel**

- Une texture très lisse et crémeuse pour les appareils à crème prise
- Une tenue homogène et stable pour le travail en liaison froide : remise en température des plats sans risque de déphasage
- Excellente résistance aux températures élevées pour les cuissons longues type gratins
- Réduit vite et bien : liaison express pour sauces « minute »



- **Crème fraîche légère épaisse Saucés et Cuissons PRÉSIDENT Professionnel**

- Idéale pour les sauces froides ou chaudes
- Résistance à l'incorporation d'ingrédients acides ou d'alcool à chaud comme à froid : ne tranche pas
- Supporte parfaitement le bain-marie ou le maintien en température pour la liaison chaude



* Tests effectués sous contrôle d'huissier par rapport à une crème 30 % de MG



Les dotations

Tous les élèves et enseignants tuteurs participant à la finale recevront une veste brodée bragard à leur nom, un diplôme attestant de leur participation à la finale et le livre "Jean-François Piège" dédié par le président du jury.

PREMIER PRIX

- Pour la classe de l'établissement : Un chèque de 1 500€
- Pour l'élève cuisine : une tablette Panasonic ToughPad 10 pouces d'une valeur d'environ 1 000€
- L'élève cuisine, son tuteur enseignant et l'élève reporter seront invités à assister à la finale de la 5^e édition du Concours Création et Saveurs, consacré aux professionnels et qui se déroulera le 10 avril 2014.
- De plus, ils seront invités la veille à déjeuner ou dîner chez Jean-François Piège.



TROISIÈME PRIX

- Pour la classe de l'établissement : un chèque de 500€
- Pour l'élève cuisine : un coffret repas gastronomique Châteaux et Hôtels Collection, d'une valeur d'environ 200€



DU QUATRIÈME AU SIXIÈME PRIX

- Pour la classe de l'établissement : un chèque de 250€

DEUXIÈME PRIX

- Pour la classe de l'établissement : un chèque de 750€
- Pour l'élève cuisine : une tablette Panasonic JT-B1 7 pouces d'une valeur d'environ 900€



PRÉSIDENT
professionnel
vous donne
rendez-vous
en avril 2014



L'année 2014 se poursuit avec la cinquième édition du Concours Création et Saveurs, consacré aux chefs en activité. Pour célébrer cet anniversaire, Eric Frechon, MOF, Chef des Cuisines de l'Hôtel Le Bristol Paris, 3 étoiles au Guide Michelin, qui initia le concours en tant que Président de la première édition en 2010, revient présider le jury en 2014.

Un jury composé de 12 personnalités de la gastronomie française (MOF, chefs étoilés, personnalités de l'art culinaire) qui depuis 5 ans récompense de talentueux lauréats lors de la finale. Cette année, la finale se déroulera le **10 avril 2014** au lycée des Métiers de l'Hôtellerie Jean Drouant, à Paris.

LES TALENTS RÉVÉLÉS PAR LE CONCOURS CRÉATION ET SAVEURS :

Lors des quatre premières éditions, le Concours Création et Saveurs a révélé de grands talents, qui continuent de franchir les étapes vers les étoiles. On pense à Arnaud Faye, lauréat du premier concours et chef de l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly, qui a remporté cette année sa première étoile au Guide Michelin pour « la Table du Connétable ».

Et Maurice Alexis, Chef de partie à la Présidence de la République, lauréat de l'édition 2013, présidée par Jean-François Piège.

LE THÈME CHOISI PAR LE PRÉSIDENT ERIC FRECHON :

Les huit candidats finalistes auront 3h45 pour réaliser leurs recettes pour 6 personnes, sur les thèmes suivants :

- Plat : Merlan, entier ou en filet, sans technique imposée, 2 garnitures libres, sauce à base de **Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel**
- Dessert : dessert froid ou chaud à base de **Mascarpone GALBANI** avec une technique imposée : le sucre soufflé

Toutes les informations sont disponibles sur www.president-professionnel.fr

LES DATES À RETENIR :

- Date limite de dépôt des dossiers de candidature : **03 mars 2014**
- Annonce des finalistes sélectionnés par le Président du Jury : **13 mars 2014**
- Finale du Concours : **10 avril 2014 au lycée des Métiers de l'hôtellerie Jean Drouant, à Paris**

« J'ai été très heureux d'initier le Concours Création et Saveurs en 2010 et c'est avec grand plaisir que je reviens pour cette 5e édition. »

Eric Frechon

« Le choix du merlan [...], je trouve que cela laisse une vraie liberté parce qu'on peut le travailler soit entier, soit en filet. Cela laisse une vraie flexibilité, une vraie liberté dans la création ».

Eric Frechon

Découvrez sur la page Facebook en avant-première l'annonce de la sélection des finalistes le 13 mars 2014 et suivez la finale en direct le 10 avril 2014

<http://www.facebook.com/chefspresidentprofessionnel>

Retrouvez toute l'actualité du concours sur le site :

www.president-professionnel.fr