



12^e **Édition**

Finale le 20 mars 2025

Lycée Public Professionnel Robert Buron, Laval



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR



Éditorial

Le Concours Écoles amorce cette année sa 12^e édition.

12 ans maintenant que nous sommes à vos côtés, vous, élèves et enseignants, 12 ans que nous avons à cœur de valoriser l'exigence des métiers de la restauration et l'importance de la formation.

Ce concours pédagogique est aussi le reflet de notre engagement aux côtés de l'Éducation Nationale dans des programmes de formation et de notre contribution à l'apprentissage et à la transmission du goût d'apprendre et se dépasser.

Pour les enseignants, ce concours est l'occasion de mettre en œuvre un projet pédagogique en équipe et de mettre en valeur à la fois les métiers de la cuisine et de la salle.

Les élèves auront quant à eux l'opportunité de démontrer leur créativité et leur technique face à un prestigieux jury composé de chefs de la gastronomie française et d'enseignants fortement impliqués.

C'est aussi un grand moment de partage et d'échanges entre les équipes et le jury, de moments toujours très intenses et riches en enseignements.

C'est le chef Paul Pairé, chef de l'Ultraviolet *** Michelin à Shanghai et de Nonos & Comestibles à l'Hôtel de Crillon à Paris, qui nous fait l'honneur de présider cette nouvelle édition du Concours Écoles, accompagné par le coach enseignant Cédric Gervy, lauréat de l'édition 2024.

Venez vivre avec le Concours Écoles une aventure unique en équipe, synonyme d'enseignements, de rencontres, de partages culinaires et de dépassement de soi !

L'Équipe Président Professionnel

LE CONCOURS

Qu'est-ce que le Concours Écoles ?

C'est une expérience unique à vivre en équipe, un concours basé autour de deux métiers indissociables, la Cuisine et le Service :

- Des épreuves pour l'élève Cuisine avec la création et la mise en valeur d'un plat et d'un dessert
- Des épreuves spécifiques pour l'élève côté Salle avec le service du plat et du dessert réalisés par son binôme, ainsi qu'un oral d'argumentation

LES OBJECTIFS

Le Concours Écoles apporte aux élèves en formation l'opportunité de se projeter concrètement dans leur futur métier, avec toute l'exigence et l'implication qu'il nécessite.

A travers les thèmes imposés par le Président du Jury Paul PAIRET et Président Professionnel, le Concours Écoles a pour objectifs de :

- Développer la technique culinaire et créativité des élèves dans le contexte stimulant d'un concours de cuisine.
- Mettre en pratique les connaissances des élèves sur les différents usages de la crème et la valorisation du terroir.
- Sensibiliser au travail en équipe avec la salle.

RÉPARTITION DES RÔLES

Une équipe est constituée d'un élève cuisinier, d'un élève commercialisation et services, et de deux coachs enseignants.

L'ÉLÈVE CUISINIER

Il met en œuvre les recettes du plat et du dessert pendant toute la durée de l'épreuve.

Le candidat dispose de 4h30 pour réaliser la totalité de l'épreuve (le plat et le dessert). Il devra envoyer le plat au bout de 3h30 et le dessert au bout de 4h30.

L'ÉLÈVE COMMERCIALISATION ET SERVICES

Il argumentera dans un premier temps de façon détaillée le choix des crèmes utilisées ainsi que le choix et la nature des produits caractéristiques des recettes du plat et du dessert.

La prestation orale qui s'effectuera devant le jury commercialisation et services ne devra pas excéder 10 mn et pourra être suivie de questions posées par le jury commercialisation et services.

Il effectuera dans un second temps une mise en valeur « Commercialisation Professionnelle » en situation de service du plat et du dessert réalisés par l'élève cuisinier.

Une théâtralisation est possible, l'acte doit rester professionnel et applicable en restauration.

La prestation totale de présentation et service qui s'effectuera devant le jury dégustation et commercialisation et services ne devra pas excéder 5 mn par mets, acte de service inclus.

LE COACH ENSEIGNANT CUISINE

Il a un rôle de conseil. Il ne peut pas toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non-respect de ces règles, des pénalités sont appliquées à l'équipe. Sur les 4 h 30 d'épreuve, il sera présent en 3 temps distincts en cuisine. Soit au total 2 h 00 avec son élève cuisinier : 1 heure au lancement en cuisine, 30 mn avant l'envoi du plat, 30 mn avant l'envoi du dessert.

BONUS COACH : si l'élève en cuisine a besoin d'un conseil lorsque le coach est absent des cuisines, il pourra demander exceptionnellement la présence de son coach 10 mn maximum, cela une seule fois durant toute l'épreuve, et uniquement avant l'envoi du plat.

LE COACH ENSEIGNANT COMMERCIALISATION ET SERVICES

Il a un rôle de conseil et de soutien. Il ne peut pas toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non-respect de ces règles, des pénalités sont appliquées à l'équipe.

Sur le temps d'épreuve de l'élève commercialisation et services, il sera présent en 2 temps distincts auprès de l'élève. Soit au total 30 mn avec son élève : 15 mn avant que l'élève aille en cuisine rejoindre son équipier pour l'envoi du plat en salle et idem 15 mn avant l'envoi du dessert en salle.

NB : pour les phases d'attente une table sera mise à disposition pour chaque équipe dans "le village des candidats".



LE PRÉSIDENT DU JURY

ÉDITION 2025

Paul Pairet: ***

Chef de 5
restaurants à
Shanghai + Chef de
Nonos, le grill palace
à l'Hôtel de Crillon

Né et formé en France, Paul Pairet a commencé à faire parler de lui en 1998 au Café Mosaïc à Paris où les influences de sa carrière itinérante se sont cristallisées dans un style 'français' bien à lui.

Paul Pairet a parcouru le monde – Paris, Hong Kong, Sydney, Jakarta et Istanbul – avant d'atterrir à Shanghai en 2005 pour ouvrir Jade on 36, restaurant étendard de l'hôtel Shangri-La.

En trois ans, il s'y est forgé une réputation internationale, a fait parler de lui et a collectionné les distinctions. Jade on 36 s'est démarqué comme un "phare de la cuisine sophistiquée et avant-gardiste en Asie", et une destination à part entière.

Soutenu par VOL Group, Paul Pairet ouvre son premier projet en avril 2009 : une brasserie française moderne, Mr & Mrs Bund. Il y définit un concept populaire dans la veine des restaurants chinois, basé sur le partage de plats classiques. Un prisme français bien à la manière du Chef : né en France, sans frontières, marqué du sceau de ses voyages, et obstinément perfectionniste. En 2013, **Mr & Mrs Bund** devient alors le premier restaurant en Chine continentale à entrer dans la liste **The World's 50 Best Restaurants**.

En lançant **Ultraviolet**, le projet d'une vie, en mai 2012, Paul Pairet a mis en avant le meilleur de sa cuisine d'auteur. Ultraviolet est le premier restaurant au monde de cette nature, mettant en lien les plats et la technologie multisensorielle pour créer une expérience culinaire complètement immersive. Souvent décrit comme "le plus avant-gardiste des restaurants au monde", chaque plat y est sublimé par une atmosphère sur



mesure propre à chaque saveur. Cette expérience unique est distinguée par **trois étoiles Michelin** depuis 2017, et par **The World's & Asia's 50 Best Restaurants**.

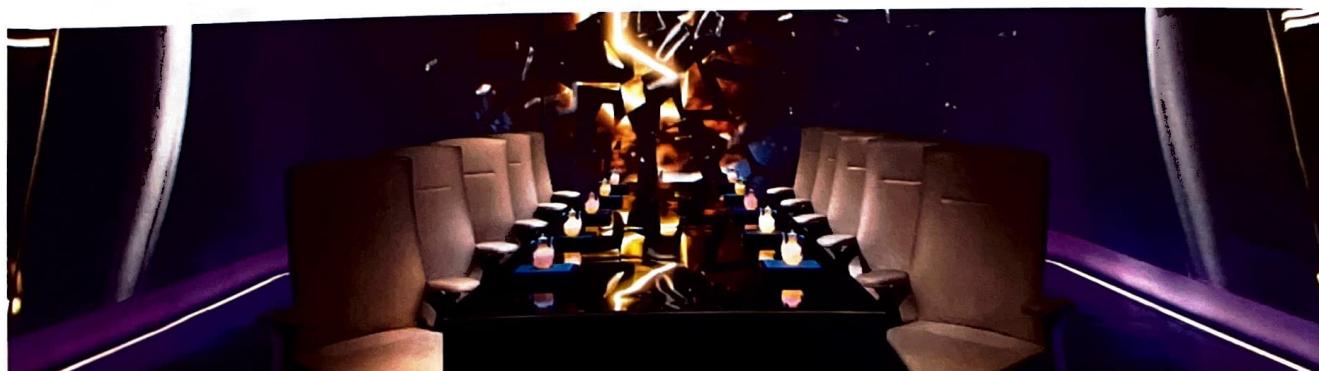
Ces concepts phares bien établis, Paul Pairet a ensuite ouvert trois projets plus essentiels, des restaurants de tous les jours. En mars 2019, **Polux** a vu le jour : un café-bistro à la française qui a été récompensé par le guide Michelin d'un **Bib Gourmand** dès la première année. Puis **Charbon** en octobre 2022, un grill décontracté proposant un barbecue à feu ouvert et des glaces maison. Et enfin, **Roodoodoo** en octobre 2023 qui est tout à la fois et dans un même lieu : boulangerie, snack bar, sandwicherie, cafétéria et glacier.

Dernièrement, l'ouverture de **Nonos & Comestibles** en janvier 2023 a marqué le retour du chef en France pour la première fois depuis les années 2000. Un grill dynamique au sein de l'emblématique Hôtel de Crillon, un restaurant pensé comme une salle à manger citadine et pleine de vie.

Paul Pairet a reçu le **Lifetime Achievement Award des Asia's 50 Best Restaurants** en 2013, puis le **Chefs' Choice Award** de la part de ses pairs en 2016.

"Provocateur et innovateur, son sens de la création, son goût pour l'expérimentation et ses plats inspirés continuent d'influencer les chefs du monde entier"

Après avoir été nommé **Restaurateur de l'Année** en 2018, Paul Pairet a été classé dans la liste Vanity Fair des **50 Français les plus influents du monde** en 2019. Il est actuellement à la tête de cinq restaurants à Shanghai et d'un à Paris, et il a intégré le jury de **Top Chef** depuis la saison 11.



LA FINALE



THÈME DU CONCOURS

Pour ce concours, deux recettes doivent être proposées : un plat principal et un dessert.

PLAT

Consommé animal ou végétal

À servir avec une crème foisonnée et assaisonnée

1^{ère} garniture

Raviole(s) ouverte(s) ou fermée(s).

2^{ème} Garniture

Garniture libre

À envoyer chaud dans 4 assiettes non fournies, au libre choix du candidat.

DESSERT

Soufflé sucré le plus léger possible

À servir avec une sauce séparée à base de crème, chaude ou froide.

Dressage libre (pas de démoulage imposé)

Acte de service sur le dessert :

Flambage en salle

À envoyer dans 4 assiettes non fournies, au choix du candidat.

Coût matière du plat + dessert / portion = **15€ HT maximum**, à arbitrer librement entre plat et dessert

Dans vos dossiers et sur place lors de la finale :

- Ces recettes devront être l'occasion d'une réflexion sérieuse et argumentée sur le choix de la crème ou des crèmes qui auront été utilisées.

- Attente d'une mise en lumière de la région où est situé l'établissement au travers au moins d'un produit, de son histoire, ses origines ...

Pour tout complément d'informations, merci d'envoyer un mail à concoursecoles@president-professionnel.fr

LE PROGRAMME



Les épreuves de la finale se dérouleront le **jeudi 20 mars 2025**
au lycée public professionnel Robert BURON - avenue de Chanzy, 53000 Laval

Les candidats sélectionnés y seront attendus la veille, le mercredi 19 mars de 10h à 13h afin d'effectuer une visite des cuisines et de procéder au dépôt de leur matériel et matières au lycée.

J-1

JOURNÉE IMMERSION

19 mars

Équipes candidates

- 10h-13 :** Arrivée des équipes candidates
- 13h30 :** Déjeuner des candidats
- 14h30 :** Visite d'une exploitation laitière et visite de la Cité du Lait
- 18h30 :** Fin de la journée immersion

JOUR J

LA FINALE

20 mars

- 7h15 :** Tirage au sort de l'ordre de passage des candidats
- 7h50 :** Entrée en cuisine de l'élève cuisinier après avoir fait valider son panier par le Président du jury
- 8h50 :** Début de l'oral argumentaire crème et terroir par l'élève commercialisation et services
- 11h20 :** Début de la dégustation plat
- 12h20 :** Début de la dégustation dessert
- 13h20 :** Fin des épreuves
- 14h00 :** Echanges avec le président et les jurys
- 16h30 :** Fin de journée au Lycée Buron
- 17h30 :** Cérémonie de la remise des prix à Laval
- 18h30 :** Cocktail

*Les frais de déplacement, frais d'hébergement et le dîner du 19 mars sont pris en charge par Président Professionnel.
Voir le règlement complet sur : www.president-professionnel.fr/les-concours*

LES FINALISTES

CEFPPA ADRIEN ZELLER

Ville : Illkirch-Graffenstaden (67)

Représenté par :

Élève cuisine : Nicolas DIDIER

Élève salle : Carla PEZZIMENTI

Et par les enseignants :

Coach cuisine : Thomas KOERCKEL

Coach salle : Marion KLING



ECOLE HÔTELIÈRE LE RENOUVEAU

Ville : Saint Genest Lerpt (42)

Représenté par :

Élève cuisine : Yoann FERNANDEZ

Élève salle : Maxence BAYLE

Et par les enseignants :

Coach cuisine : Simon DEGRAIX

Coach salle : Luc SAFANJON



LYCÉE HÔTELIER YVON BOURGES

Ville : Dinard (35)

Représenté par :

Élève cuisine : Neil LE GUILLOU

Élève salle : Martin HENNI

Et par les enseignants :

Coach cuisine : Fabrice LE BRET

Coach salle : Fabien LIGER



LYCÉE HÔTELIER DE L'ORLÉANAIS

Ville : Olivet (45)

Représenté par :

Élève cuisine : Lucas PASQUET

Élève salle : Melvil PETIT

Et par les enseignants :

Coach cuisine : Jean-Benoît PELLETIER

Coach salle : Thierry CHUSSEAU



LYCÉE HÔTELIER JEAN MONNET

Ville : Limoges (87)

Représenté par :

Élève cuisine : Quentin RUAL

Élève salle : Adrien AUSEMS

Et par les enseignants :

Coach cuisine : Aurélien GIRARD

Coach salle : Sandrine BELDIO



LYCÉE JEANNE DELANOUE

Ville : Cholet (49)

Représenté par :

Élève cuisine : Théo RENAUD

Élève salle : Nolan ROUSSELOT

Et par les enseignants :

Coach cuisine : Adeline LAPORTE

Coach salle : Nicolas LAPORTE



★ LE JURY

LE JURY EST COMPOSÉ LORS DE LA FINALE DE **10 PERSONNALITÉS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE** (MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE, CHEFS ÉTOILÉS...) DONT LE PRÉSIDENT ET 10 ENSEIGNANTS CULINAIRES.

LES PRÉSIDENTS



PAUL PAIRET
Chef Cuisinier
L'Ultraviolet*** /
Nonos & Comestibles
SHANGHAI / PARIS

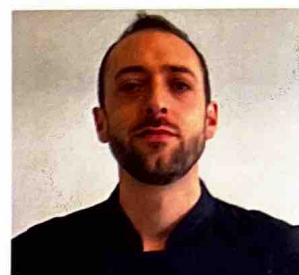


CÉDRIC GERVY
Enseignant Production Culinaire
Lycée Hôtelier de Challes-les-Eaux
CHALLES-LES-EAUX

LE JURY TECHNIQUE



MILAN RADANOVIC
MOF Traiteur,
Propriétaire
Maison Dumont
RENNES



YANN LEVERGER
Chef Cuisinier
Hôtel restaurant
Le Rabelais
FONTENAY-LE-COMTE



LAURENT NADIRAS
Enseignant Production
Culinaire et Pâtisserie
DRANE Académie
de Versailles
MARLY LE ROI

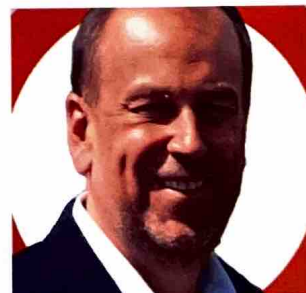


MAUD ROCHER
Enseignante
Production Culinaire
Lycée Santos Dumont
SAINT CLOUD

LE JURY SERVICES ET COMMERCIALISATION



SIMON PESKINE
Directeur du restaurant
et du bar
Hôtel Saint James Paris,
Relais et Châteaux 5*
PARIS



DAMIEN MAZAUDOUX
Enseignant
Commercialisation
et Service
Lycée Hôtelier Quercy-
Périgord

LE JURY DÉGUSTATION PLAT



SYLVAIN D'AVICO
Chef de Cuisine
La Rôtisserie de Deauville
DEAUVILLE



JEAN-SÉBASTIEN MONNÉ
Chef Propriétaire
L'Auberge de Bagatelle*
LE MANS



WILLIAM BLONDEL
Chef Propriétaire
Restaurant La Forge
FONTAINE-DANIEL



RÉMI FAUCHER
Enseignant Production Culinaire
Lycée Hôtelier de Gascogne
TALENCE



EMELINE LECOQ
Enseignant Production Culinaire
Lycée d'Hôtellerie
et de Tourisme de Guyancourt
GUYANCOURT

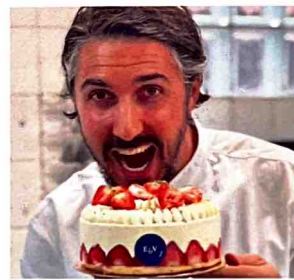


EMILIE FELIN
Enseignante
Production Culinaire
Lycée Hôtelier de
Challes-les-Eaux
CHALLES-LES-EAUX

LE JURY DÉGUSTATION DESSERT



ANTHONY COQUEREAU
Chef Pâtissier
Hôtel Fouquet's Barrière
PARIS



PIERRE AUBE
Chef exécutif
Ernest et Valentin
PARIS



ROMAIN RICCIARDI
Chef Pâtissier exécutif
Maybourne Riviera
ROQUEBRUNE-CAP-
MARTIN



SAMUEL VERRON
Enseignant Production
Culinaire et Pâtisserie
Lycée Professionnel
Robert Buron
LAVAL



ERIC COUDURIER
Enseignant
Production Culinaire
Lycée Hôtelier Savoie Léman
THONON-LES-BAINS



FABRICE CHALAYE
Enseignant Production
Culinaire et Formateur
à l'école Valrhona
Lycée Hôtelier
de l'Hermitage
TAIN-L'HERMITAGE

**11 ANS D'ENGAGEMENT
DANS L'APPRENTISSAGE ET LA TRANSMISSION
DU GOÛT D'APPRENDRE ET DE SE DÉPASSER**



2014

PRÉSIDENT DU JURY
Jean-François **PIÈGE**

ÉQUIPE LAURÉATE
Classe de 1^{re} année de BTS
du lycée hôtelier François
Rabelais à Dardilly



2015

PRÉSIDENT DU JURY
Éric **FRECHON**

ÉQUIPE LAURÉATE
Classe de 1^{re} année de BTS
du lycée technique hôtelier
de Marseille



2016

PRÉSIDENT DU JURY
Mathieu **VIANNAY**

ÉQUIPE LAURÉATE
Classe de 1^{re} année de BTS
du lycée hôtelier Quercy
Périgord de Souillac



2017

PRÉSIDENT DU JURY
Éric **PRAS**

ÉQUIPE LAURÉATE
Classe de 1^{re} année de BTS
du lycée hôtelier Sainte-Thérèse
à La Guerche de Bretagne



2018

PRÉSIDENT DU JURY
Arnaud **LALLEMENT**

ÉQUIPE LAURÉATE
Classe de 2^{me} année de BTS
du lycée hôtelier Saint-Louis
à Montargis



2019

PRÉSIDENT DU JURY
Pascal **BARBOT**

ÉQUIPE LAURÉATE
Classe de 2^{me} année de BTS
du lycée hôtelier Hyacinthe
Friant de Poligny



2020

PRÉSIDENT DU JURY
Yannick **ALLEN0**

ÉQUIPE LAURÉATE
Classe de 1^{re} année de BTS
du lycée hôtelier de Gascogne
à Talence



2021

PRÉSIDENT DU JURY
Virginie **BASSELOT**

ÉQUIPE LAURÉATE
Classe de terminale Bac Techno
STHR de l'école hôtelière Sacré
Cœur à Saint-Chely-d'Apcher



2022

PRÉSIDENT DU JURY
Jean-François **GIRARDIN**

ÉQUIPE LAURÉATE
Classe de 1^{re} année de BTS
du lycée hôtelier de
Gascogne à Talence



2023

PRÉSIDENT DU JURY
Emmanuel **RENAULT**

ÉQUIPE LAURÉATE
Classe de 2^{me} année
de BTS du lycée
hôtelier Sacré Cœur
à Saint-Chely-d'Apcher



2024

CUISINE

PRÉSIDENT DU JURY
Glenn **Viel**

LAURÉAT
Classe de 2^e année
de BTS du lycée Hôtelier
de Challes-les-Eaux