



9ÈME ÉDITION DU CONCOURS ÉCOLES DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

LE LYCÉE DE GASCOGNE À TALENCE REMPORTE LA FINALE DU CONCOURS

Jeudi 17 Mars s'est déroulée, la finale de la 9^{ème} édition du Concours Écoles - De l'École aux Étoiles organisée par Président Professionnel, en lien avec l'Éducation Nationale et sous la direction de Michel Lugnier, IGÉSR, en charge de la filière hôtellerie-restauration. C'est le Lycée de Gascogne à Talence qui a remporté cette édition du concours sous la présidence de Jean-François Girardin, MOF & Président de la Société Nationale des MOF et Patrick Bouffety, coach enseignant lauréat du concours 2021.

Pour cette finale, chaque équipe composée d'un élève cuisine, d'un élève service et commercialisation et d'un coach enseignant, a réalisé, argumenté et mis en valeur deux recettes selon les thèmes imposés par le président du jury : une basse côte de bœuf pour le plat et poire, banane rôtie, avec tuile chocolatée, crème foisonnée et parfumée pour le dessert.

Ces deux recettes, mettant en exergue les crèmes Président Professionnel, devaient respecter la volonté du président du jury : une cuisine responsable en respectant l'intégralité des produits et en évitant le gaspillage.



LES LAURÉATS 2022

Le Lycée de Gascogne à Talence, représentée par **Titouan Lalaux** élève cuisine, **Cloé Grimault** élève service et commercialisation, et **Rémi Faucher**, coach enseignant, est monté sur la plus haute marche du podium pour la 9^{ème} édition du Concours Écoles - De l'École aux Étoiles Président Professionnel.

Leurs deux recettes ont été présentées devant un jury de 16 professionnels, composé d'un jury technique, d'un jury dégustation et d'un jury service et commercialisation, issus à parts égales du monde professionnel et de l'Éducation Nationale.

Titouan Lalaux et Cloé Grimault ont été sacrés pour leurs deux assiettes en se distinguant par leurs argumentaires, leurs savoir-faire, leur rigueur tout en valorisant les produits, et le respect d'une cuisine responsable.



Je m'implique fortement dans la transmission du savoir et la formation des jeunes cuisiniers, et j'aime particulièrement ces concours. Ils créent une émulation, en se mesurant aux autres, en créant en équipe, on développe une relation particulière. Elles sont aussi la vitrine de l'excellence de la formation française sur ces métiers, qu'on nous envie dans le monde. C'est cette excellence qui donne envie aux étrangers de venir se former dans les écoles d'hôtellerie françaises. Ce qui a été également important pour moi dans ce concours, c'est l'accent mis sur la responsabilité en cuisine. Il nous faut inculquer à nos jeunes chefs qu'il faut lutter contre le gâchis, pour le respect des filières de production comme de la planète. C'est à la fois une exigence économique, écologique et une question de bon sens. Les élèves du Lycée de Gascogne à Talence nous ont impressionnés par leur maîtrise des produits et la rigueur avec laquelle ils ont su honorer leurs disciplines, ce qui est capital par la suite lorsque l'on sert des clients. Jean-François Girardin



JEAN-FRANÇOIS GIRARDIN

Président du Concours Création et Saveurs 2022

Sur la deuxième marche du podium, Lycée CFC/UFA Jeanne Delanoue de Cholet avec les élèves Emeline Amiant et Pauline Graton ainsi que le Coach Enseignant Amaury Poirier et sur la troisième marche, le Lycée Hôtelier du Touquet avec les élèves Mateo Lucquet et Edwin Paris ainsi que le Coach Enseignant Rémi Bauchet ont su se démarquer. À la quatrième, cinquième et sixième places respectivement, le Lycée des Métiers Vauban d'Auxerre, le Lycée Notre-Dame du Roc de la Roche-sur-Yon et le Lycée Robert Buron de Laval.

Le prix spécial « Service et Commercialisation » a été remis à l'élève **Pauline Graton du Lycée Jeanne Delanoue de Cholet**, qui a reçu à ce titre un chèque de 500 euros (pour sa classe).

LES RÉCOMPENSES

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 également invitée à une table étoilée en présence de Jean-François Girardin. 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 anniversaire en 2023.

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 « Les Collectionneurs » ont été offerts au 3^{ème} prix. En parallèle, tous les finalistes ont reçu un diplôme et un trophée attestant de leur participation à la finale, un livre culinaire dédié par le président du jury, une veste brodée à son nom pour l'élève cuisinier, une chemise brodée à son nom pour l'élève service et commercialisation.

À PROPOS DU CONCOURS

Depuis près de 10 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.

CONTACT MEDIAS - Agence Melchior
Magali Bluzat | magali.bluzat@agencemelchior.com | 06 75 19 97 77



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

