



## 8<sup>ÈME</sup> ÉDITION DU CONCOURS ÉCOLES - DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

### L'ÉCOLE HÔTELIÈRE SACRÉ-COEUR A SAINT-CHELY-D'APCHER (48) REMPORTE LA FINALE DU CONCOURS

« Cette 8<sup>ème</sup> édition du Concours Écoles - De l'École aux Étoiles, a affirmé, cette année encore, son ambition de contribuer à la transmission du goût d'apprendre, de mettre en exergue le terroir de la gastronomie française et l'envie de se dépasser. Les participants ont fait preuve de technique et de créativité face à un jury exigeant mais ont aussi vécu un grand moment de partage dans ce contexte particulier. L'école hôtelière Sacré-Cœur à Saint-Chély-d'Apcher avec ses deux élèves Noé Bonnici, élève cuisine et Charles Archimbeaud, nous ont bluffé par tant de professionnalisme avec une équipe très rigoureuse, des épreuves justes et une parfaite connaissance des produits. »

Virginie Basselot



Mardi 8 juin 2021 s'est déroulée, la finale du Concours Écoles - De l'École aux Étoiles organisée par Président Professionnel, en lien avec l'Education Nationale et sous la direction de Michel Lugnier, IGÉSR, en charge de la filière hôtellerie-restauration. C'est l'École Hôtelière Sacré-Cœur à Saint-Chély-d'Apcher (48) qui a remporté cette 8<sup>ème</sup> Édition du concours.

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 la présidente du jury, **Virginie Basselot** - MOF - Chef étoilé des cuisines du Negresco : **Filet de lieu jaune pour le plat - Choux chantilly pour le dessert**. Ces deux recettes, mettant en exergue les crèmes de la marque Président Professionnel, 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, issu à parts égales du monde professionnel et de l'Education Nationale.

#### LES LAURÉATS 2021

L'École Hôtelière Sacré-Cœur à Saint-Chély-d'Apcher (48), représentée par **Noé Bonnici**, élève cuisine - **Charles Archimbeaud**, élève service et commercialisation et **Patrick Bouffety**, coach enseignant, est montée sur la plus haute marche du podium pour la 8<sup>ème</sup> édition du Concours Écoles - De l'École aux Étoiles. Ils ont été sacrés pour leurs deux assiettes, devant un jury d'exception présidé par **Virginie Basselot** et accompagné de son binôme enseignant - **Rémi Faucher** - Professeur de cuisine et pâtisserie au lycée hôtelier de Gascogne et Coach enseignant de l'équipe lauréate de l'édition 2020.

Ils se sont distingués par leurs argumentaires, leurs savoir-faire, leur rigueur tout en valorisant les produits, le terroir et le patrimoine gastronomique régional.

Juste derrière, sur la deuxième marche du podium, le Centre de Formation Continue Jeanne Delanoue à Cholet (49) avec les élèves Guilherme Evaristo Dalpra et Matéo Reignier ainsi que le Coach Enseignant Amaury Poirier et sur la troisième marche, le Lycée Professionnel Simon Lazard à Sarreguemines (57) avec les élèves Alexis Klicki et Morgane Doyen ainsi que le Coach Enseignant Marco Bartolomei ont su se démarquer. A la quatrième, cinquième et sixième places respectivement, le Lycée Hôtelier de Challes-Les-Eaux (73), le Lycée Hôtelier de La Rochelle (17) et le Lycée des Métiers Théodore Monod à Antony (92).

Le prix spécial « Service et Commercialisation » a été remis à l'élève **Matéo Reignier** du Centre de Formation Continue Jeanne Delanoue à Cholet (49). Il 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 aussi invitée à un déjeuner au Negresco à Nice. 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 2022. Un chèque de 750 euros (pour la classe) et une tablette numérique ont été offerts au 2<sup>ème</sup> prix, un chèque de 500 euros (pour la classe) et un coffret repas gastronomique Relais & Châteaux ont été offerts au 3<sup>ème</sup> prix. En parallèle, tous les finalistes ont reçu une veste ou une chemise brodée Bragard, un diplôme et un trophée ainsi qu'un livre culinaire dédié par la Présidente du Jury.

#### A PROPOS DU CONCOURS

Depuis 8 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  
Pauline BARRAS - pauline@agencemelchior.com - +33(0)7 87 19 30 13



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES