



# DOSSIER DE PRESSE

## **FINALE** DU CONCOURS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES **2016** PROMOTION MATHIEU VIANNAY

---

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

Facebook / chefspresidentprofessionnel  
[www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)

## CONTACT PRESSE



Elodie Revert-Nicolas  
12, rue Victor Hugo  
35000 Rennes  
Tél. 02 99 36 24 07

[elodie@bureaudepresseagro.com](mailto:elodie@bureaudepresseagro.com)  
[www.bureaudepresseagro.com](http://www.bureaudepresseagro.com)



# LE SOMMAIRE

- 4 Finale de la 3e édition du Concours De l'École aux Étoiles
- 6 Le Président du Jury et la sélection des finalistes
- 8 Les six classes finalistes
- 10 Les membres du Jury Technique et Dégustation
- 12 Les crèmes Président Professionnel
- 14 Les Dotations

# Finale de la 3<sup>e</sup> édition du concours de l'École aux étoiles

**PRÉSIDENT Professionnel présente la troisième édition du Concours de l'École aux Étoiles, présidée par le chef Mathieu Viannay (MOF 2004, Chef propriétaire du mythique restaurant La Mère Brazier\*\* à Lyon).**

**Six équipes participantes sont réunies aujourd'hui pour la finale de ce concours qui s'inscrit dans une démarche pédagogique, engagée avec les professeurs de l'Éducation Nationale, autour des usages de la crème.**

Les équipes formées d'un enseignant tuteur, d'un élève cuisine et d'un élève reporter seront évaluées en parité par des enseignants de l'Éducation Nationale et par les plus grands chefs dans la tradition des concours culinaires.

« travaillez le goût, l'assaisonnement, les cuissons, veillez à ce que le plat soit en osmose entre les garnitures et la viande, faites vous plaisir, donnez le meilleur de vous même et vous verrez tout se passera bien ! »

Les conseils et les encouragements de Mathieu Viannay.

## LE THÈME CHOISI PAR MATHIEU VIANNAY :

Lors de la finale, les six élèves cuisiniers auront 4h30 pour réaliser deux recettes, selon les thèmes suivants :

- Plat : élaboration d'une recette qui doit mettre en valeur le lapin, accompagné de deux garnitures représentatives de la région où est situé l'établissement, par l'évocation de l'histoire de la recette ou des produits choisis, des origines, des techniques, des hommes. A envoyer chaud.
- Dessert : réalisation d'une tarte au chocolat, avec obligation de mise en œuvre d'un foisonnement. A envoyer chaud ou froid.

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

### L'ÉLÈVE CUISINIER

L'élève cuisinier devra réaliser en 4h30 un plat et un dessert, chacun servi dans quatre assiettes.

### LE COACH ENSEIGNANT

L'enseignant tuteur accompagne et coach l'élève cuisinier pendant toute la durée de la finale.

### 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. Par ailleurs, l'élève reporter aura la mission de présenter les plats de son équipe auprès du Jury Dégustation.

## LE PROGRAMME

8h	Début des épreuves en cuisine	Cuisines
11h30 – 13h30	Dégustations	Salon Julien François
16h – 18h30	Cérémonie de remise des prix et cocktail	Salon Julien François



**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 1e et Terminale 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.

**Le 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 six 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 depuis six ans. Le Concours De l'École aux Étoiles est une opportunité pour les élèves de se challenger et de se mettre en situation de compétition, un exercice qui jalonnnera toute leur vie professionnelle à venir.

Dans le cadre des relations avec l'Éducation Nationale, PRÉSIDENT Professionnel accompagne depuis 6 ans le Centre de Ressources Nationales Hôtellerie- Restauration sur le développement d'outils pédagogiques numériques.

Aujourd'hui 3 ateliers expérimentaux, pour comprendre les crèmes et bien savoir les utiliser, sont disponibles sur le site national et la WEB TV hôtellerie-restauration :

- Bien choisir sa crème pour la cuisine
- Bien choisir sa crème pour le foisonnement
- Savoir calculer un taux de foisonnement

PRÉSIDENT Professionnel accompagne également depuis 2 ans les élèves des lycées hôteliers lors de la journée des chefs de demain avec des ateliers sur les crèmes ; ces ateliers sont animés dans le cadre de la Semaine du Goût®.

HÔTELLERIE RESTAURATION 



# Le président du jury et la sélection des finalistes

## Retour sur le parcours de Mathieu Viannay, président du Jury

« Je cuisine à l'instinct, c'est ma tête qui fait travailler mes mains »

Mathieu Viannay



Mathieu Viannay, MOF Cuisine 2004 et chef propriétaire de la mythique maison La Mère Brazier, deux étoiles au Guide Michelin, est un chef au parcours atypique.

Elève de l'école Ferrandi, il découvre les grandes tables gastronomiques lors de ses stages, avant de se diriger vers les grands groupes de restauration. En 1998, il se lance et ouvre son premier restaurant «Les Oliviers» à Lyon, avant d'ouvrir son restaurant éponyme, pour lequel il décroche une première étoile au Michelin (2005), juste après son titre de Meilleur Ouvrier de France (2004).

C'est en 2008 que commence sa plus grande aventure, en rachetant l'adresse lyonnaise emblématique de La Mère Brazier. Mathieu Viannay entreprend à l'époque de grands travaux tout en conservant l'âme de cette maison en y insufflant son talent et son inspiration. Il obtient deux étoiles dans la foulée.

Amoureux des beaux produits et fidèle à ses producteurs locaux, le chef fonctionne à l'intuition.

« Je cuisine à l'instinct, c'est ma tête qui fait travailler mes mains »

À La Mère Brazier, Mathieu Viannay a su rassembler et mettre les traditionnels et les modernes d'accord autour de sa cuisine fédératrice : c'est un savant mélange de classique et d'idées très personnelles.

« En fonction des saisons, je réfléchis à des produits, et je pioche dans ma mémoire des goûts. Ensuite tout se met en place... ».

« Selon moi, la grande gastronomie n'est ni classique, ni moderne. C'est une alchimie entre un chef, des produits irréprochables, un cadre et un service... À mon sens, un grand plat, c'est le moment où l'étincelle se crée » .



**Mathieu Viannay, Président du Jury, MOF Cuisine 2004, Chef deux étoiles au Guide Michelin, a effectué la sélection des finalistes accompagné de Jean-Luc Rouyer, professeur de cuisine au Lycée Hôtelier de Marseille et coach vainqueur de la promotion 2015.**

**Félicitations aux 6 classes qui participeront à la finale du Concours de l'École aux Étoiles !**



Classe de Terminale BAC Pro du Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse, La Guerche de Bretagne (35)



Classe de 2e année BTS de l'École Hôtelière et de Tourisme Paul Augier, Nice (06)



Classe de 2e année BTS du Lycée Hôtelier Guillaume Tirel, Paris (75)



Classe de Terminale BAC Pro du Lycée Professionnel Simon Lazard, Sarreguemines (57)



Classe de 1ère année BTS du Lycée Hôtelier Quercy Périgord, Souillac (46)



Classe de 2e année BTS du Lycée des Métiers Sainte-Anne, Saint-Nazaire (44)

« Aux coachs, je dirais motivez vos élèves, aidez-les à bien maîtriser la technique pour la finale, poussez-les à s'exprimer vous verrez c'est un pur bonheur !

À vous les étudiants, je dirais la même chose, c'est un beau concours, foncez et réalisez-vous dans ce concours, vous y retrouverez que du plaisir ! »

**Jean-Luc Rouyer, professeur de cuisine au Lycée Hôtelier de Marseille et coach vainqueur de la promotion 2015**

# Les six classes finalistes



## LYCÉE HÔTELIER STE-THÉRÈSE

**Ville :** La Guerche de Bretagne (35)

**Classe :** Terminale Bac Pro

**Coach enseignant :** Cédric Maigret

**Élève candidat cuisine :** Léa Heurtebize

**Élève reporter :** Antoine Garnier

**Recette plat :** « Lapin terre et mer. Le râble en habit vert au curry et langoustines, les cuisses et avants en parmentier de chou fleur, palet de sarrasin croustillant aux oignons rosés de Roscoff. »

**Recette dessert :** « Tarte au chocolat caramel au whisky breton, ganache montée en tuile de blé noir, crème moussieuse au miel de sarrasin. »



## ÉCOLE HÔTELIÈRE ET DE TOURISME PAUL AUGIER

**Ville :** Nice (06)

**Classe :** 2<sup>e</sup> année BTS

**Coach enseignant :** Alain Dublanchet

**Élève candidat cuisine :** Aurélie Pons

**Élève reporter :** Lola de Ronne

**Recette plat :** « Râble et émietté de lapin en dualité. Royale de blette surmontée d'un cromesquis de banon, délicats gnocchis parfumés à la livèche. Onctueux jus de cuisson crémé. »

**Recette dessert :** « Tarte au chocolat mêlée aux parfums de framboises et citron vert. »



## LYCÉE HÔTELIER GUILLAUME TIREL

**Ville :** Paris (75)

**Classe :** 2<sup>e</sup> année BTS

**Coach enseignant :** Paul Koskas

**Élève candidat cuisine :** Ange Sovelli

**Élève reporter :** Victoria Nabi

**Recette plat :** « Lapin du Gatinais et légume du terroir parisien : Râble à la moutarde de Meaux cuit sous-vide. Caillette d'abats braisée et carré de lapin rôti. Purée d'oignon doux, blettes et salsifis braisés. Crème de brie, dôme d'oignon grillé et tuile de blé. Feuille de sauge frite, oxalis et pousse de moutarde. Jus de lapin. »

**Recette dessert :** « Tarte chocolat et coquelicot : Anneau de pâte cigarette au chocolat, garni d'un crémeux chocolat noir et d'une mousse aux deux chocolats. Biscuit éponge au cacao, crème coquelicot et opaline coquelicot. »







## LYCÉE PROFESSIONNEL SIMON LAZARD

**Ville :** Sarreguemines (57)

**Classe :** Terminale Bac Pro

**Coach enseignant :** Marco Bartolomei

**Élève candidat cuisine :** Maxime Saidi (remplacé par Remi Bonichot)

**Élève reporter :** Corentin Bour

**Recette plat :** « Lapin à l'étouffé et rôti, Pasta Café, sablé Parmesan, légumes confits. Radicchio braisé, émulsion de roquette et sauce lapin. »

**Recette dessert :** « Voyage au centre du chocolat avec escale du Piémont à la Sicile. »



## LYCÉE HÔTELIER QUERCY PERIGORD

**Ville :** Souillac (46)

**Classe :** 1ère année BTS

**Coach enseignant :** Stéphane Auge

**Élève candidat cuisine :** Louis Jalinier

**Élève reporter :** Benoit Friscia

**Recette plat :** « Le lapin fermier, la cuisse confite sauce façon "royale", le râble en croûte de noix et la ballotine parfumée au safran de Quercy. Chartreuse au risotto de salsifis saveur du Causse, gaufre de pomme de terre tomme de Reilhac. »

**Recette dessert :** « Sablé noisette craquant, sublimé de ganache, quenelle de chantilly, nougatine croquante, feuille de chocolat fondante en bouche et douceur caramel pour la sauce. »



## LYCÉE DES MÉTIERS SAINTE-ANNE

**Ville :** Saint Nazaire (44)

**Classe :** 2<sup>e</sup> année BTS

**Coach enseignant :** Franck Rioult

**Élève candidat cuisine :** Arnaud Civel

**Élève reporter :** Matthieu Duclos-Grenet

**Recette plat :** « Déclinaison autour du lapin, sauce au cidre et ses légumes du phare Ouest. »

**Recette dessert :** « Sablé breton sphère chocolat potimarron mousse chocolat. »



# Les membres du Jury Technique et Jury Dégustation



FABRICE DROUET / Jury Technique  
Enseignant en MCCDR

Après une formation CAP et BEP Cuisine au Lycée Branly de La Roche sur Yon, il a obtenu un BTH Cuisine à La Rochelle puis un BTS Hôtellerie Restauration à Bourges.

Passé par des maisons comme le Concorde La Fayette, le Grand Café des Capucines, le Beau Rivage aux Sables d'Olonne, le Yachtman à La Rochelle, il est aujourd'hui professeur d'enseignement professionnel Cuisine et MCCDR depuis 2005 au sein du Lycée Hôtelier de La Rochelle.

Il est également Compagnon Cuisinier du Tour de France Devoirs Unis, sous le nom de « Nantais Le Désir de Bien Faire ».



STEPHANE LOUVEAU / Jury Technique  
Chef - L'Alliance des Saveurs, Bonchamp-les-Laval (53)

Issu d'une famille de restaurateurs, ce chef n'a toujours eu qu'une idée en tête : devenir cuisinier. Après sa formation en Bretagne, il part pour l'Ecosse. De retour en France, il travaillera d'abord chez Ledoyen, puis Au Toit de Passy ensuite Au Restaurant Michel Rostang à Paris en passant par l'Ecosse au Turmerry Hôtel et enfin Au Château de Sully à Bayeux. Il est aujourd'hui chef propriétaire du restaurant gastronomique l'Alliance des Saveurs à Bonchamp-les-Laval, dans sa région natale.



LAURENT NADIRAS / Jury Technique  
Enseignant culinaire au lycée des Métiers

Laurent Nadiras commence son apprentissage en Corrèze sa région natale, puis fait ses classes de cuisinier et pâtissier pendant huit 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 au lycée professionnel en étant reçu major de promotion au concours de l'Education Nationale. Il est aujourd'hui enseignant culinaire et professeur de pâtisserie 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 la DANE de l'Académie de Versailles et le Centre de Ressources Nationales Hôtellerie Restauration (CRNHR). En outre, amateur de nouvelles technologies, il est également responsable de la formation des enseignants de la filière hôtellerie-restauration à l'usage du numérique.



JOSEPH VIOLA / Jury Technique  
Chef cuisinier, MOF Cuisine 2004

Formé chez Michel Guérard et Jean-Paul Lacombe, Joseph Viola a approfondi son métier dans ces grandes maisons étoilées qui ne sacrifient rien à l'exigence. En 2004, il obtient le prestigieux diplôme de « Meilleur Ouvrier de France ». Depuis, le chef est à la tête de trois bouchons lyonnais, Daniel & Denise, où il met à l'honneur les saveurs des plats mythiques d'autrefois avec finesse, élégance et générosité. Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (champion du monde 2009), Omelette du curé aux écrevisses, Quenelle de brochet sauce Nantua, Côte de veau de lait en cocotte, une cuisine de tradition centrée autour du produit au service du goût et de l'excellence. Retrouvez également tous les secrets du chef dans son premier ouvrage « Recettes et confidences », disponible dans ses restaurants.

## 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.

## LE RÔLE DU JURY DÉGUSTATION

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



JEROME DUBOIS / Jury dégustation

MOF Cuisine 2004, Professeur de cuisine au Lycée Hôtelier du Touquet depuis 1994 et Consultant technique



CHRISTOPHE FELDER / Jury dégustation

Maître Pâtissier, chocolatier, glacier et confiseur

Virtuose et passionné de sucré, Christophe Felder fut à 23 ans seulement le plus jeune pâtissier de l'Hôtel de Crillon palace parisien et de ses restaurants. Aujourd'hui, il crée des desserts, notamment pour le Japon, réalise des ouvrages sur la pâtisserie, citons entre autres « Pâtisserie, l'Ultime Référence », aux éditions de la Martinière. Formateur pour les professionnels il a également créé une école de pâtisserie pour grand public à Paris et à Strasbourg. Autant de façons de transmettre son savoir faire et sa gourmandise. Christophe Felder est né en Alsace, à Schirmeck, dans une famille de boulangers pâtisseries. Nourri de souvenirs d'enfance reposant sur le plaisir des sens. Le toucher de la farine et de la pâte, les arômes vanillés, beurrés et épicés, les couleurs, les parfums et le croquant des fruits sont pour lui une source d'émerveillement permanent et le moteur de son talent créatif. Épris de rigueur autant que de simplicité, il est en outre animé d'un grand désir de partage. C'est pourquoi, la transmission de cet état d'esprit, entre le savoir-faire de qualité et l'amour des bons produits, au plus grand nombre, est si importante pour lui.



JULIEN ROUCHETEAU / Jury dégustation

Chef Exécutif – La Table du Lancaster \*\*, Paris 8e

Après avoir passé son Bac Pro Cuisine en alternance à la Présidence du Sénat auprès de Jean-Jacques Mathou et de Gilles Poyac, Julien Roucheteau intègre en 2000, la nouvelle équipe du Georges V auprès de Philippe Legendre puis, en 2004 celle de la Table du Lancaster auprès de Michel Troisgros. Deux années plus tard, il occupe son premier poste de chef au restaurant Le Diapason du Terrass-Hôtel. Michel Troisgros le rappelle en 2008 pour lui confier le poste de chef de cuisine de la Table du Lancaster. Une véritable opportunité pour Julien Roucheteau d'exprimer son talent tout en respectant la vision de la cuisine de Michel Troisgros. Une cuisine où le goût prime avant tout. En 2013, Julien se retrouve tout seul aux commandes de l'hôtel Lancaster. Après avoir confirmé la première étoile Michelin en 2014, Julien Roucheteau décroche la deuxième étoile Michelin en 2015 confirmant le prestige de cette adresse et le talent de ce chef. Il nous honore de sa cinquième participation en tant que jury au Concours Création et Saveurs 2015.



JEAN-LUC ROUYER / Jury dégustation

Professeur de cuisine au Lycée Hôtelier de Marseille.

Une formation complète du CAP au BTS Hôtellerie puis un CAPET en 1982 après une riche expérience professionnelle chez des Chefs étoilés : l'Escale à Carry-le-Rouet, la Bonne Auberge à Antibes, Le Robinson à Auch. A été Chef Patron à L'Ambassade des Vignobles, Marseille. S'engageant personnellement sur de nombreux concours prestigieux, il est finaliste au concours « Un des meilleurs Ouvriers de France » en 2000. Erigeant la transmission comme devoir, il prépare et accompagne au fil des années, avec de beaux succès, de nombreux élèves à de multiples Concours Gastronomiques. Co-auteur de 2 livres : Histoire et recettes de la Provence et du Comté de Nice et Cuisine et vins en Languedoc, Edition Privat, Toulouse. Compagnon du Tour de France, il est aujourd'hui Président Général des Compagnons du Tour de France des Devoirs Unis. Il enseigne la cuisine et coordonne la production au Lycée hôtelier de Marseille.



JEAN-MICHEL TRUCHELUT / Jury dégustation

Professeur de cuisine, diététicien, conseiller en formation continue

Après un BTH en 1971, un BTS de diététicien nutritionniste et un BTS production culinaire, il débute sa carrière en tant que professeur technique certifié en hôtellerie restauration en 1982 à Strasbourg. De 1986 à 1991, il devient conseiller technique auprès de la direction des hôpitaux universitaires de Strasbourg. Après avoir obtenu une Licence de manager qualitatif en 1998, il poursuit sa collaboration avec les hôpitaux de 2001 à 2006, en tant qu'ingénieur conseil restauration. Il occupera la porte de Directeur des études de l'ESMHR délivrant la maîtrise de gestion hôtelière. En 2012, il obtient un Master de Sciences sociales appliquées à l'alimentation à l'ISTHIA de l'université de Toulouse.

# Les crèmes Président Professionnel mis en oeuvre

Trois crèmes PRÉSIDENT Professionnel aux fonctionnalités différentes pourront être utilisées pour réaliser les recettes de la finale : la Crème Supérieure, la Crème légère Liaisons & Cuissons et la Crème fraîche légère épaisse Sauces & 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 :

De qualité supérieure toute l'année, la valeur sûre pour la cuisine gastronomique et la pâtisserie.

En cuisine, elle permet de réaliser :

- Des sauces brillantes, veloutées et stables
- Des émulsions légères et des espumas aériens
- Des réductions courtes ou longues sans trancher
- Des infusions aromatiques et harmonieuses
- Un goût délicat et frais, excellent conducteur de saveurs

En pâtisserie, elle apporte :

- Des crèmes foisonnées généreusement développées, avec une tenue parfaite dans le temps
- Des appareils à bavares et entremets lisses et stables
- Des ganaches souples, fondantes et brillantes
- Une fraîcheur aromatique fixant parfaitement les parfums





## CRÈMES LÉGÈRES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL, L'ALTERNATIVE TECHNIQUE HAUTE PERFORMANCE



### CRÈME LÉGÈRE LIAISONS & CUISSONS PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

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



Recette plat : « Le merlan farci au fenouil et citron confit, purée à l'oursin, croûton au beurre de fenouil et oursin, aioli léger » avec la Crème Liaisons et Cuissons et la Crème Fraîche Légère Épaisse PRÉSIDENT Professionnel.

Par Julien Assaud., élève candidat cuisine 2015



### CRÈME FRAÎCHE LÉGÈRE ÉPAISSE SAUCES & 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

# Les Dotations



Julien Assaud, élève cuisine 2015 et son coach Jean-Luc Rouyer

**A l'issue des épreuves, chaque finaliste reçoit une veste brodée Bragard à son nom, un trophée et un diplôme attestant de sa participation à la finale du Concours.**

## PREMIER PRIX

- Pour la classe : un chèque de 1 500€
- Pour l'élève cuisinier et l'élève reporter : une tablette numérique Samsung Galaxy Note 10.1 d'une valeur d'environ 500€ chacune.
- Toute l'équipe sera invitée à déjeuner ou dîner à La Mère Brazier, à Lyon où officie Mathieu Viannay, 2 étoiles au Guide Michelin.
- L'équipe complète sera invitée à la finale du Concours Créations et Saveurs 2016, dédié aux chefs en activité. Le coach enseignant se verra également proposer d'être le représentant de l'Education Nationale auprès du Président pour la sélection de la promotion suivante, et d'assister à la finale 2017.

## DEUXIÈME PRIX

- Pour la classe : un chèque de 750€
- Pour l'élève cuisinier et l'élève reporter : 1 Mini tablette numérique Samsung GALAXY Tab 3 d'une valeur d'environ 350 € chacune.

## TROISIÈME PRIX

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

## DU QUATRIÈME AU SIXIÈME PRIX

- Pour la classe : un chèque de 250€

Les prix seront remis par le Président du jury, Mathieu Viannay et Monsieur l'Inspecteur Général de l'Éducation Nationale, Michel Lugnier.