



ÉDITION ANNIVERSAIRE



Finale le 15 mars 2023

Lycée Public Professionnel Robert Buron, Laval

Promotion Emmanuel RENAUT

Président du Jury, MOF
et Chef propriétaire
du Flocons de Sel *** Michelin





10 ANS - Édition Anniversaire

CONCOURS ÉCOLES

Éditorial

LE CONCOURS ÉCOLES DE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL EST FIER DE FÊTER CETTE ANNÉE SON **10ÈME ANNIVERSAIRE**.

Depuis 10 ans, ce concours a à cœur de valoriser **l'exigence des métiers de la restauration** et **l'importance de la formation** aux côtés de ceux qui transmettent, les enseignants, et ceux qui apprennent à devenir les professionnels de demain, les élèves.

Ce concours pédagogique est aussi le reflet de plus de 10 ans d'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 de se dépasser.

Au fur et à mesure des années, le concours a grandi autour de deux métiers indissociables : **la Cuisine et le Service** :

- en adaptant le rôle de l'élève cuisine avec la mise en valeur d'un plat et d'un dessert
- en créant une place à part entière au métier de la salle avec un acte de service et l'intégration d'un prix spécial commercialisation en 2019.

Pour cette édition anniversaire, c'est le **chef Emmanuel RENAUT**, MOF et propriétaire du Flocons de sel *** Michelin qui nous fait l'honneur de présider le Concours Écoles, accompagné par le coach enseignant lauréat de l'édition 2019 et 2022, **Rémi Faucher**.



Une édition anniversaire exceptionnelle

Et pour cette édition anniversaire, le Concours Écoles a vu les choses en grand.

La grande nouveauté de cette année réside dans la **composition des équipes** candidates puisqu'elles sont désormais composées de 4 membres : un coach cuisine, un duo d'élève cuisine et salle et désormais également un coach de la salle. Cette évolution se veut être **le reflet de l'engagement et de l'implication pédagogique de chacun** dans la préparation du concours.

Les élèves peuvent également démontrer de leur créativité et de leur technique face à un jury plus nombreux avec non pas 16 jurés mais **20 jurés**, représenté à parité par des **chefs de la gastronomie française** et des **enseignants de l'Éducation Nationale** fortement impliqués.

Enfin, la classe gagnante aura la chance de participer à une journée immersive avec le Président Emmanuel RENAUT. Un moment unique pour rassembler deux générations autour d'une **passion commune**, la Cuisine, et ainsi mettre en lumière les valeurs d'échanges et de transmission que porte le concours.

Alors en 2023, à travers le Concours Écoles, les candidats ont pu vivre en équipe une aventure unique, synonyme **d'enseignements**, de **partages culinaires** et de **dépassement de soi**.

L'Équipe Président Professionnel



10 ANS D'ENGAGEMENT

dans l'apprentissage
et la transmission
du goût d'apprendre
et de se dépasser

2019



Président du jury : Pascal **BARBOT**
Équipe lauréate : Classe de 2^{ème} année de BTS du lycée hôtelier Hyacinthe Friant de Poligny

2014



Président du jury : Jean François **PIÈGE**
Équipe lauréate : Classe de 1^{ère} année de BTS du lycée hôtelier François Rabelais à Dardilly

2020



Président du jury : Yannick **ALLENO**
Équipe lauréate : Classe de 1^{ère} année de BTS du lycée hôtelier De Gascogne à Talence

2015



Président du jury : Éric **FRECHON**
Équipe lauréate : Classe de 1^{ère} année de BTS du lycée technique hôtelier de Marseille

2021



Président du jury : Virginie **BASSELOT**
Équipe lauréate : Classe de terminale Bac Techno STHR de l'école hôtelière Sacré-Coeur à Saint-Chély-d'Apcher

2018



Président du jury : Arnaud **LALLEMENT**
Équipe lauréate : Classe de 2^{ème} année de BTS du lycée hôtelier Saint Louis à Montargis

2016



Président du jury : Mathieu **VIANNAY**
Équipe lauréate : Classe de 1^{ère} année de BTS du lycée hôtelier Quercy Périgord de Souillac

2022



Président du jury : Jean-François **GIRARDIN**
Équipe lauréate : Classe de 1^{ère} année de BTS du lycée hôtelier De Gascogne à Talence

2017



Président du jury : Éric **PRAS**
Équipe lauréate : Classe de 1^{ère} année de BTS du lycée hôtelier Sainte-Thérèse à La Guerche de Bretagne

UN PRÉSIDENT DU JURY PRESTIGIEUX

pour cette Edition Anniversaire

Emmanuel Renaut: Premier de cordée

C'est entre vignes rémoises et montagnes savoyardes, qu'Emmanuel Renaut fait ses premiers pas. Aux côtés de ses grands-parents, agriculteurs et poissonniers, il découvre le travail de la terre et les richesses de la mer. La nature est pour lui un terrain de jeu aussi exaltant que complexe, et dès son plus jeune âge, Emmanuel fait sortir de terre son premier jardin potager. Chaque vacance scolaire, Emmanuel troque sa binette pour des peaux de chamois, et rejoint l'autre terre qui l'a vu naître : la Haute-Savoie.

À l'heure des grands choix d'orientation, Emmanuel s'inscrit naturellement en CAP cuisine.

C'est à Paris qu'il pose ses valises à l'issue de sa formation. Un soir de juillet 1988, alors qu'il passe devant le Crillon, le Palace le plus prisé de la capitale, il y dépose une candidature spontanée. L'audace du jeune cuisinier paie, une place s'est libérée la veille, et il est attendu pour son premier service le lendemain. Sous la houlette du Chef Constant, il s'inscrit dans une aventure humaine aussi folle que constructrice. On y cultive le goût du défi, l'entraide et l'audace.

Après une année aussi dense que formatrice, le Chef Marc Veyrat, alors 2 étoiles au Guide Michelin, a repéré le jeune homme. L'appel de la montagne est irrésistible.

Nous sommes en 1989, la cuisine de Marc Veyrat est aussi nouvelle pour certains, que familière pour le gosse de la montagne. Pendant 3 ans, Emmanuel rivalise d'audace, d'élégance, et de justesse dans cette Auberge de l'Eridan qui borde le lac D'Annecy. Le poste de second se libère et Emmanuel Renaut accepte la proposition de Marc Veyrat, qu'il promet d'épauler jusqu'à la troisième étoile. Cette 3^{ème} étoile arrivera en 1996, pour Emmanuel Renaut cette récompense vient compléter un peu plus son carnet de route.

En 1997, Emmanuel Renaut rejoint le célèbre Claridge de Londres en qualité de Chef.

Cette même année, Emmanuel Renaut visite une affaire à Megève. L'établissement, situé en plein centre historique, offre un cadre intimiste et une grande terrasse. Pour Emmanuel, cette adresse s'impose comme une évidence. C'est ici qu'il composera, avec l'âme d'un aubergiste, une cuisine nouvelle. « Je ne cherche pas



© Anne-Emmanuelle THION

à ne pas faire comme les autres, mais à faire à ma façon. C'est ma soif de découverte qui me guide, et non mon égo. »

Le succès est une nouvelle fois au rendez-vous et dès 2001, le Flocons de Sel décroche sa première étoile. Bien plus qu'un créateur de recettes, le chef Emmanuel aborde son métier tel un messager. La transmission est au cœur de sa mission. Respecter la nature, respecter la terre, l'animal, l'homme, tels sont les messages qu'il saupoudre sur chacune de ses créations. En 2004, le passeur de message est admis au rang de Meilleur Ouvrier de France. « La liberté n'est pas une quête, c'est mon souffle. »

En 2006, le succès est une nouvelle fois au rendez-vous. Le Flocons de Sel décroche sa seconde étoile.

Deux ans plus tard, les murs de l'établissement deviennent trop étroits pour abriter l'ensemble des rêves qui les animent sa femme et lui. C'est sur les hauteurs de Megève, que le couple va prendre son envol. Au milieu de la montagne se dresse un chalet entouré de verdure. C'est ici qu'ils écriront le Tome 2 du Flocons de Sel.

À côté, Emmanuel Renaut souhaite proposer une seconde expérience en centre-ville, plus accessible, et tout aussi éclatante. Le Flocons de Sel laissera place à un petit frère, le Flocons village.

En 2012, la cordée atteint le plus haut sommet. La troisième étoile est décrochée. Emmanuel Renaut, le précurseur, savoure avec une émotion toute particulière, celle qu'il est allée chercher avec audace, authenticité et abnégation.

En 2017, Emmanuel Renaut reprend la route des alpages, plus précisément celle du « Chalet Le Forestier » à Megève. La propriété cherche un nouveau gérant. Le projet est immédiatement signé. L'expérience se veut savoyarde, qualitative et pleine de relief.

C'est en 2019 qu'Emmanuel Renaut et sa femme ont l'honneur d'acquiescer l'hôtel-restaurant « Auberge du Bois Prin » à Chamonix. Chamonix ayant toujours été une des vallées de cœur du chef c'est pour lui un immense bonheur que de pouvoir jouer de ses partitions dans cet exceptionnel cadre.

DES ÉPREUVES

aux reflets de ses convictions



Thème du concours

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

PLAT

L'Epaule d'Agneau – à désosser entièrement sur place et à farcir avec une farce végétale

Cuisson & forme libre

Crème montée froide, parfumée (moutarde, jus de viande, condiments, herbes...).

1^{ère} garniture

Royale de légumes de saison (selon votre région) - dressage libre

2^{ème} Garniture

La pomme de terre

Tous les éléments de la recette doivent être faits sur place.

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

Pas d'acte de service sur le plat.

Coût matière de chaque plat/portion. Max : 8€ HT.

DESSERT

Soufflé chaud parfumé à la noisette

Acte de service à l'assiette obligatoire : Crème parfumée (liquide) à verser en salle au centre du soufflé.

Aucune aromatisation artificielle autorisée

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

Coût matière de chaque dessert/portion. Max : 6€ HT.

LA GRANDE FINALE 15 MARS 2023

Cette année le **Concours Écoles Président Professionnel** se déroule au **Lycée Public Professionnel Robert Buron**
– 39 avenue Chanzy, 53000 Laval.



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 Emmanuel RENAUT et Président Professionnel, le concours a pour objectifs de :

- développer la technique culinaire et la 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.

DÉROULÉ DE LA JOURNÉE

7h20 : 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

13h30 : Fin des épreuves

14h00 : Echanges avec le président et les jurys

15h30 : Fin de journée au Lycée Buron

17h30 : Cérémonie de la remise des prix au petit Lavallois

18h30 : Cocktail

Voir le règlement complet sur :
www.president-professionnel.fr/les-concours



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.

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.

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

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 en 3 temps distincts présent 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.

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 en deux temps distincts présents auprès de l'élève. Soit au total 30mn avec son élève : 15mn avant que l'élève aille en cuisine rejoindre son équipier pour l'envoi du plat en salle et idem 15mn avant l'envoi du dessert en salle.

LES FINALISTES

LYCÉE HÔTELIER CHALLES LES EAUX

Ville : Challes les Eaux, 73190

Représenté par :

Élève cuisine : Gaston SILVESTRE

Élève salle : Alexis LESARTE ROY

Et par les enseignants :

Coach cuisine : Cédric GERVY

Coach salle : Cindy SCHAAB



LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS

Ville : Dardilly, 69570

Représenté par :

Élève cuisine : Camille BOULOC

Élève salle : Étienne BONELLI

Et par les enseignants :

Coach cuisine : Gwénaél BOUDIER

Coach salle : Grégory HERVOIT



LE LYCÉE HÔTELIER DU GUÉ À TRESMES

Ville : Congis-sur-Thérouanne, 77440

Représenté par :

Élève cuisine : Typhanie JOFFIN

Élève salle : Alizé FRANQUET

Et par les enseignants :

Coach cuisine : Dylan GALLET

Coach salle : Raphaël REIN



LYCÉE HÔTELIER JEANNE DELANOUE

Ville : Cholet, 49300

Représenté par :

Élève cuisine : Joris TESSIER

Élève salle : Emy CHASSERIAU

Et par les enseignants :

Coach cuisine : Amaury POIRIER

Coach salle : Nicolas LAPORTE



LYCÉE HÔTELIER DU TOUQUET

Ville : Le Touquet-Paris-Plage, 62520

Représenté par :

Élève cuisine : Camille FIERS

Élève salle : Maxence RUBBELYNCK

Et par les enseignants :

Coach cuisine : Jérôme DUBOIS

Coach salle : Laurent JOSSE



LYCÉE HÔTELIER SACRÉ CŒUR

Ville : Saint Chely d'Apcher, 48200

Représenté par :

Élève cuisine : Laura GLAISE

Élève salle : Laura PINTHON

Et par les enseignants :

Coach cuisine : Patrick BOUFFETY

Coach salle : Bruno LAFAYSSE



LES JURYS

LES JURYS SONT COMPOSÉS 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



EMMANUEL RENAUT
MOF, Chef propriétaire
Flocons de Sel ***
MEGÈVE



RÉMI FAUCHER
Meilleur Apprenti de France et
Coach enseignant lauréat de la 7^{ème}
et 9^{ème} édition du Concours Ecoles
Lycée de Gascogne
TALENCE

LE JURY TECHNIQUE



MOUSSA BA
Chef exécutif
Jardin privé Paris
les Halles
PARIS



ALAIN MONTIGNY
MOF, Chef exécutif
Hôtel Yaktsa 1 * et Hôtel
Miramar
THEOULE-SUR-MER



LAURENT NADIRAS
Enseignant Production
culinaire et Pâtisserie
Lycée Camille Claudel
MANTES LA VILLE



SANDRINE DOMINÉ
Enseignante Production
culinaire et Pâtisserie
Lycée Renée Bonnet
TOULOUSE

LE JURY SERVICES ET COMMERCIALISATION



FABIEN RODRIGUEZ
Directeur de salle
Flocons de Sel ***
MEGÈVE



DAMIEN MAZAUDOUX
Enseignant en
Commercialisation et Service
Lycée Hôtelier Quercy-Périgord
SOUILLAC

LE JURY DÉGUSTATION PLAT



RONAN KERVARREC
Chef Propriétaire
Maison Ronan Kervarrec *
SAINT-GREGOIRE



LIONEL BEYLAT
Enseignant Production
culinaire et Pâtisserie
Lycée de Gascogne
TALENCE



BRUNO DOUCET
Chef Propriétaire
La Régalade Saint-Honoré
PARIS



CHRISTOPHE CUSOL
Enseignant Production
culinaire et Pâtisserie
Lycée de Gascogne
TALENCE



OLIVIER BELLIN
Chef Propriétaire
Auberge des Glazicks **
PLOMODIERN



THONY LETHENET
Enseignant Production
culinaire et Pâtisserie
Lycée Professionnel Château
des Coudraies
ETIOLLES

LE JURY DÉGUSTATION DESSERT



CHRISTOPHE FELDER
Chef propriétaire
Les pâtisseries
MUTZIG



MÉLISSA BARROT
Cheffe de Production Pâtisserie
Éclair de Genie
PARIS



MURIEL AUBLET-CUVELIER
Cheffe Pâtissière
PARIS



CINDY MORENO
Enseignante Production
culinaire et Pâtisserie
Lycée Camille Claudel
MANTES LA VILLE



FREDERIQUE LHERMERY-DIAS
Enseignante Production
culinaire et Pâtisserie
Lycée René Auffray
CLICHY



DELPHINE LEROUX
Enseignante Production
culinaire et Pâtisserie
Lycée Antonin Carême
SAVIGNY LE TEMPLE

LA NOTATION

Lors de la mise en œuvre des recettes, le jury Technique observe les candidats et note leurs travaux, puis le jury Dégustation évalue les plats. Ces évaluations pour un total de 400 points sont basées sur les critères suivants :

CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE EN CUISINE

Qualité des matières premières choisies	notation sur 15 pts
Propreté, hygiène et tri	notation sur 20 pts
Respect de la fiche technique et de la progression	notation sur 20 pts
Technicité (maîtrise des techniques et créativité)	notation sur 30 pts
Organisation	notation sur 15 pts
Cohérence avec le dossier	notation sur 20 pts

Soit un total de 120 points

Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats :

1. Tout retard de plus de 3 minutes dans la présentation d'un plat au Jury de Dégustation sera sanctionné de 10 points, puis de 20 points si 5 mn de retard. Le maximum autorisé est de 10 mn avec 30 points de sanction. Au-delà de ces délais l'équipe sera disqualifiée. NB : Si le retard est généré par l'élève cuisine, alors l'élève commercialisation et services verra son temps de présentation réduit d'autant

2. Le coach enseignant ne peut que conseiller son élève cuisine. En aucun cas, il ne pourra toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non observance de ces règles le jury technique sanctionnera l'équipe sur ses notations. Le 1^{er} écart se verra pénalisé par le retrait de 10 points, les suivants de 30 points.

POUR LE PLAT PRINCIPAL

Originalité de la recette	notation sur 10 pts
Présentation	notation sur 10 pts
Cuissons	notation sur 20 pts
1 ^{ère} garniture	notation sur 15 pts
2 ^e garniture	notation sur 15 pts
Crème montée	notation sur 15 pts
Harmonie gustative de l'ensemble	notation sur 20 pts
Qualité de la prestation de l'élève commercialisation et services	

• Argumentaire crème et terroir notation sur 20 pts
N.B : notation effectuée par le seul Jury Service et Commercialisation (lors de l'épreuve du matin)

• Commercialisation professionnelle notation sur 15 pts
N.B : notation effectuée par le jury dégustation + commercialisation et services.

Soit un total de 140 points

POUR LE DESSERT

Originalité de la recette	notation sur 15 pts
Présentation	notation sur 15 pts
Cuisson et texture	notation sur 35 pts
Harmonie gustative de l'ensemble	notation sur 40 pts

Qualité de la prestation de l'élève service et commercialisation

• Argumentaire crème et terroir notation sur 20 pts
N.B : notation effectuée par le seul Jury Service et Commercialisation (lors de l'épreuve du matin)

• Commercialisation professionnelle notation sur 15 pts
N.B : notation effectuée par le jury dégustation + commercialisation et services (lors de l'épreuve du matin)

Soit un total de 140 points

En cas d'égalité observée par l'huissier à l'issue de la finale, les points obtenus par les dossiers de sélection serviront pour établir les rangs des équipes. La totalisation des notes et le classement sont anonymes et effectués sous contrôle d'huissier.

NOTATION PRIX SPÉCIAL SERVICE & COMMERCIALISATION

L'élève commercialisation et services sera évalué sur un total de 70 points.

Il est chargé d'argumenter dans un 1^{er} temps les crèmes choisies et terroirs produits de ses recettes pour ensuite présenter dans un deuxième temps de façon dynamique ses recettes.

POUR L'ARGUMENTAIRE CRÈME ET TERROIR

Plat principal et dessert	notation sur 40 pts
- Dont aisance	notation sur 10 pts
- Dont connaissance	notation sur 30 pts

Soit un total de 40 points

POUR LA « COMMERCIALISATION PROFESSIONNELLE »

Plat principal	notation sur 15 pts
Dessert	notation sur 15 pts

Soit un total de 30 points

DES DOTATIONS

placées sous le signe du partage et de la transmission

À l'issue des épreuves sont offerts à chacun des finalistes :

- **Un diplôme et un trophée** attestant de sa participation à la finale
- **Un livre** dédié par le Président du Jury, lors d'une rencontre privilégiée
- **Pour l'élève cuisinier** : une veste de cuisine brodée à son nom
- **Pour l'élève commercialisation et services** une chemise brodée à son nom

Nouveau

1^{er} PRIX

- > Pour les élèves = **Immersion d'une journée avec le chef en cuisine et salle pour l'équipe au Flocons de Sel *** et nuitée à Megève.**
- > Pour la classe = **Expérience immersive et partage culinaire avec le Chef Emmanuel Renaut dans l'établissement scolaire gagnant.**

- > Cuisine : **Un robot de cuisine (environ 500€/pers)**
- > Service : **Set de service (environ 500€/pers)**
- > Le coach enseignant cuisine 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 2024.



2^e PRIX

Un dîner pour 4 personnes au Flocons de sel ***
Transport et nuitées à la charge de l'école*



3^e PRIX

- > Cuisine : **une mallette de couteaux (environ 100€/pers)**
- > Service = **un couteau sommelier (environ 100€/pers)**
- > Pour la classe = **un chèque 500€**



4^e PRIX AU 6^e PRIX

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

PRIX SPÉCIAL SERVICES ET COMMERCIALISATION

Immersion en salle
au Restaurant Le Meurice Ducasse ** Paris

**Président Professionnel se réserve le droit de proposer un coffret Relais & Châteaux proche de l'établissement d'une valeur correspondante si l'équipe ne peut se déplacer.*

Les lots ne pourront être attribués sous une autre forme que celle prévue par le présent règlement. Il ne sera attribué aucune contre-valeur en espèces, en échange des lots gagnés. La société organisatrice se réserve le droit de remplacer les lots par un lot de même valeur et de caractéristiques proches si les circonstances l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

LES CRÈMES MISES EN ŒUVRE

3 crèmes Président Professionnel

aux fonctionnalités différentes sont proposées pour réaliser ces deux recettes



CRÈME GASTRONOMIQUE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Des performances à la hauteur de vos exigences

- Un **taux de foisonnement à 3L***
- Une **excellente tenue à 48h****
- Un **goût de crème inimitable**, exhausteur de saveurs
- Une **régularité** tout au long de l'année



Une fabrication en France,
à la Laiterie de L'Hermitage

LAIT ORIGINE FRANCE

*Tests effectués sous contrôle d'huissier sur "Robotcoupe", "KitchenAid Pro", "Kenwood" et "Dito Sama"
**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice.



CRÈME LÉGÈRE LIAISONS & CUISSONS PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

L'alternative technique haute performance adaptée
à tous les usages en cuisson.

- **Réduit vite et bien**
- **40% de sauce en plus*** : haut rendement en réduction
- *Tests effectués sous contrôle d'huissier par rapport à une crème à 30% de MG.
- **Liaison parfaite nappante et homogène**
- **Supporte parfaitement le bain-marie** tout au long du service même sur des sauces très acides
- **Résistance parfaite à l'incorporation d'ingrédients** acides ou d'alcool à chaud comme à froid : ne tranche pas
- **Excellente résistance aux températures élevées** pour les cuissons longues type gratins
- **Texture très lisse et onctueuse** pour les appareils à crème prise



CRÈME FRAÎCHE LÉGÈRE ÉPAISSE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Une crème légère idéale à froid comme à chaud, qui ne tranche pas

- **Économique** : gain de temps/matière pour amener le produit « à la nappe »
- **Parfaite pour le travail en liaison froide (froid positif)** : remise en température des plats sans déphasage
- **Supporte parfaitement le bain-marie** ou le maintien en température pour la liaison chaude

Une fabrication en France,
à l'usine de Bayeux

LAIT ORIGINE FRANCE

POUR TOUT COMPRENDRE SUR LES CRÈMES ET LEURS USAGES

Afin de répondre à la question «**Quelle crème pour quel usage ?**», le contenu de l'atelier expérimental «**La Crème dans tous ses états**», vous permettra d'appréhender les différentes crèmes et ainsi de les utiliser au mieux.

Contenus pédagogiques "**La crème dans tous ses états**" disponibles en ligne sur le site du Centre de Ressources nationales Hôtellerie et restauration

<http://www.hotelierie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1822>



RETOUR D'EXPÉRIENCE ÉDITION 2022

Le lycée de Gascogne à Talence (33), représenté par Titouan Laloux, élève cuisine - Cloé Grimault, élève commercialisation et services et Rémi Faucher, coach enseignant, est monté sur la plus haute marche du podium pour la 9^{ème} édition du Concours Écoles. Ils ont été sacrés pour leurs deux assiettes, devant un jury d'exception présidé par Jean-François Girardin et accompagné de son binôme enseignant - Patrick Bouffety - Professeur de cuisine à l'École Hôtelière de Saint-Chély-d'Apcher (48) et Coach enseignant de l'équipe lauréate de l'édition 2021. Ils se sont distingués par leurs argumentaires, leurs savoir-faire, leur rigueur tout en valorisant les produits, le terroir et le patrimoine gastronomique régional.



« Cette 9^{ème} édition était une très belle journée. Les équipes ont fait un travail qui était à la hauteur du message de leur école. Je leur ai fait comprendre qu'il faut être un bon moyen dans tous les niveaux. Il ne faut pas laisser passer une étape où il y a une notation car cela compte et c'est ainsi qu'on peut s'améliorer et prétendre à une première place. »

Jean-François Girardin
Président du Jury

« On a passé de supers moments en cuisine comme en salle. De partager tout ça ensemble, en équipe c'était vraiment une belle expérience. Il y a une belle complicité entre nous, elle se ressent et c'est génial de vivre des moments comme ça.

Pour arriver à la première place on dira un mot : travailler.

Travailler dur pour améliorer ses résultats. Le travail paie, on a rien sans rien.

Titouan Laloux et Cloé Grimault,
élève cuisine et élève commercialisation et services

C'est une grande fierté cette année de pouvoir encore remporter le concours. Il y a eu beaucoup de travail en amont et une belle complicité des élèves. Je les avais déjà repéré il y a quelques années, ils avaient déjà l'œil pétillant et ils l'ont gardé. Ce concours, c'est un vrai travail d'équipe. Il faut que chaque maillon du groupe soit présent et ils ont répondu présent. Ils ont rempli le contrat et c'est encore plus beau de finir sur une première place.

Rémi Faucher,
Coach enseignant



Pour les 10 ans du concours, on peut souhaiter 6 belles équipes en finale qui nous proposent de belles prestations, du beau travail et surtout un beau panel des régions. On met en avant le terroir, les territoires et ça c'est important dans ce concours, c'est d'ailleurs ce qui fait la beauté du concours.

Patrick Bouffety,
Coach lauréat 2021

Nouveau

EN MARGE DU CONCOURS, UNE EXPERIENCE INÉDITE EN TERRE LAVALLOISE À L'OCCASION DES 10 ANS DU CONCOURS ÉCOLES

À l'occasion de la 10^{ème} édition du concours, l'équipe Président Professionnel et la division Lactalis Foodservice France ont accueilli en terre lavalloise leurs clients, les jurys, les candidats et les journalistes afin de leur faire vivre une expérience unique et immersive !

L'opportunité pour eux de découvrir là où tout a commencé et être témoins de l'héritage exceptionnel des produits laitiers du Groupe ainsi que de leurs valorisations dans le foodservice et les métiers de la restauration.



Les invités ont eu l'occasion de suivre un programme inédit :



Visite de la Cité du Lait

Une expérience gourmande et culturelle dans le musée privé de Lactalis.



Visite d'une exploitation laitière



Découverte et valorisation de nos différents produits et des valeurs de notre division Lactalis Foodservice France.

Une journée unique, l'occasion de découvrir en profondeur les valeurs qui nous guident chaque jour avec passion, à vos côtés !



« ÊTRE UTILE A TOUS CEUX QUI S'ENGAGENT POUR LE BON »

Nous avons une profonde admiration et un profond respect pour tous les professionnels des métiers de bouche.

C'est pour cela que nous avons créé il y a 20 ans Lactalis Foodservice France.

Pour œuvrer, à notre échelle, à cette grande aventure.

Pour demain, nous voulons nous engager encore plus aux côtés des professionnels.

PROMOUVOIR L'EXCELLENCE

En continuant à promouvoir la qualité grâce à l'excellence de nos marques et plus de 25 AOP que nous proposons.

En ayant le moins de transformation possible pour être au plus près du produit brut.

En développant notamment les gammes bio et les recettes d'excellence.

TRANSMETTRE LA CULTURE DU BON

Mais aussi, en pérennisant la culture du bon et du bien fait.

En transmettant le savoir-faire au plus grand nombre à travers les experts qui nous accompagnent : Meilleurs Ouvriers de France, maîtres affineurs.

En réduisant notre empreinte environnementale, en portant nos efforts sur l'éco-conception de nos emballages et en luttant contre le gaspillage.

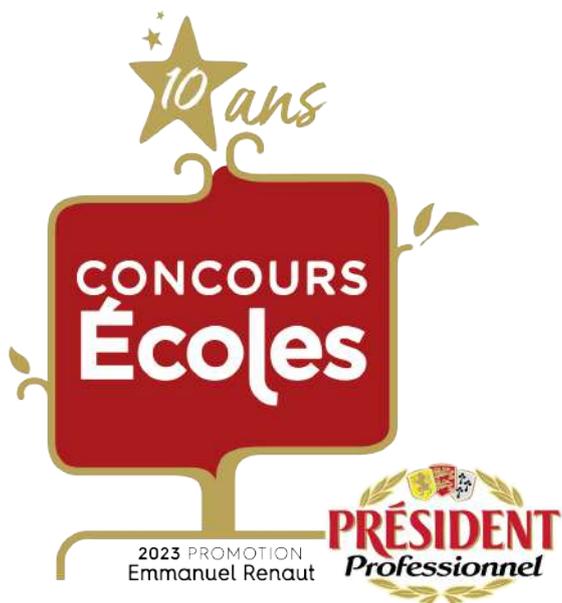
ENCOURAGER LES TALENTS

S'engager c'est aussi encourager les talents au travers de nos différents concours et partenariats. S'engager en soutenant la jeunesse en ouvrant grand les portes de ce métier à des jeunes, notamment en situation de handicap.

C'est ce que nous nous anime et c'est ce que nous sommes : des hommes et des femmes rassemblés autour de cette envie forte de participer à une aventure collective.

Plus que jamais, nous voulons être utile à tous ceux qui s'engagent pour le bon.

Bruno Le Pemp,
Directeur Général Lactalis FoodService



À PROPOS DU CONCOURS

Depuis près de 10 ans, le Concours Écoles - 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.



10 ans

CONTACT MÉDIAS
MELCHIOR | Agence de communication

Clarisse Ferreres Frechon | clarisse@agencemelchior.com | +33 (0)6 26 67 17 60

Margot Morvan | margot@agencemelchior.com | +33 (0)6 58 09 63 41