



DOSSIER DE PRESSE D'OUVERTURE



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Promotion Emmanuel RENAUT

Chef propriétaire Flocons de Sel *** Michelin, MOF



10 ANS - Édition Anniversaire

CONCOURS ÉCOLES - DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Éditorial

Le Concours Ecoles – De l'Ecole aux Etoiles – 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, chef propriétaire Flocons de sel *** Michelin et MOF qui nous fait l'honneur de présider le Concours Ecoles, 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 Ecoles a vu les choses en grand. Plusieurs nouveautés seront présentes lors de cette édition.

La grande nouveauté de cette année réside dans la composition des équipes candidates puisqu'elles seront 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 pourront 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 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 Ecoles, venez vivre en équipe une aventure unique, synonyme d'enseignements, de partages culinaires et de dépassement de soi.

L'Équipe Président Professionnel



1^{er} Prix

10 ANS D'ENGAGEMENT

RETROSPECTIVE DES LAUREATS
dans l'apprentissage et la transmission

du goût d'apprendre et de se dépasser

2020



Yannick ALLENO

Président du jury : **Lauréat :** Classe de 1^{ère} année de BTS du lycée hôtelier de Gascogne à Talence

2019



Président du jury : **Lauréat :** Classe de 2^{ème} année de BTS du lycée hôtelier Hyacinthe Friant de Poligny

2014



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

2021



Président du jury : **Lauréat :** Classe de terminal Bac Techno STHR de l'école hôtelière Sacré-Coeur à Saint-Chély-d'Apcher

2018



Président du jury : **Lauréat :** Classe de 2^{ème} année de BTS du lycée hôtelier Saint Louis à Montargis (Loiret)

2015



Président du jury : **Lauréat :** Classe de 1^{ère} année de BTS du lycée technique hôtelier de Marseille

2022



Président du jury : **Lauréat :** Classe de 1^{ère} année de BTS du lycée hôtelier de Gascogne à Talence

2017



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

2016



Président du jury : **Lauréat :** Classe de 1^{ère} année de BTS du lycée hôtelier Quercy Périgord de Souillac

À L'OCCASION DES 10 ANS DU CONCOURS, UNE ÉDITION EXCEPTIONNELLE VOUS ATTEND CHEZ LACTALIS EN TERRE LAVALLOISE !

Nouveau

Pour cette 10^{ème} édition du concours, l'équipe Président Professionnel et la division Lactalis Foodservice France auront le plaisir de vous accueillir en terre lavalloise, au siège du Groupe Lactalis, afin de vous faire partager une expérience unique et immersive !

Vous découvrirez là où tout a commencé et serez les témoins de l'héritage exceptionnel des produits laitiers du Groupe ainsi que de leurs valorisations dans le foodservice et les métiers de la restauration.



Autour du Concours Ecoles, les équipes candidates mais également le jury découvriront un programme spécialement conçu pour eux.

Les équipes seront ainsi conviées le 14 mars 2023, la veille de la finale, afin de vivre une #LactalisExpérience :



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.

Les dates clés du Concours

09/12/2022 > Date limite de dépôt des dossiers
17/01/2023 > Annonce des finalistes
14-15/03/2023 > Finale à Laval



« 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 qui 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

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



T hème 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...).

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

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.

Dans vos dossiers et sur place lors de la finale :

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

Pour tout complément d'informations, merci d'envoyer un mail à concoursecoleauxetoiles@fr.lactalis.com

La finale à Laval



PROGRAMME EXPÉRIENCE LAVAL

Les épreuves de la finale se dérouleront le **mercredi 15 mars 2023**
au lycée public professionnel Robert BURON - 68 rue André Bellesort, 53000 Laval.

JOURNÉE IMMERSION

14 mars

Équipes candidates

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

JOUR J LA FINALE

15 mars

- 7h30 : Tirage au sort de l'ordre de passage des candidats
- 8h00 : Entrée en cuisine de l'élève cuisinier après avoir fait valider son panier par le Président du jury
- 9h00 : Début de l'oral argumentaire crème et terroir par l'élève commercialisation et services
- 11h30 : Début de la dégustation plat
- 12h30 : Début de la dégustation dessert
- 13h30 : Fin des épreuves
- 14h30 : Echanges avec le président et les jurys
- 16h30 : Fin de journée au Lycée Buron
- 17h30 : Cérémonie de la remise des prix au petit Lavallois
- 18h30 : Cocktail

Les candidats sélectionnés y seront attendus la veille, le mardi 14 mars de 10h à 13h afin d'effectuer une visite des cuisines et de procéder au dépôt de leur matériel et matières au lycée.

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

Le jury lors de la finale



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. Ils arbitrent les épreuves de la finale de la façon suivante :

LE PRÉSIDENT DU JURY

Emmanuel Renaut, Chef propriétaire Flocons de Sel *** Michelin, MOF.
Il sera secondé par Rémi Faucher, le coach enseignant lauréat du concours 2022.

LE JURY TECHNIQUE

Des chefs et des enseignants culinaires évaluent en cuisine, veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves techniques ainsi qu'à la stricte application du règlement.

LE JURY DÉGUSTATION

Des chefs et des enseignants culinaires dégustent et notent les plats et prestations des candidats.

LE JURY COMMERCIALISATION ET SERVICES

Un directeur de salle/maître d'hôtel et un enseignant spécialiste de la Salle évaluent la prestation de l'élève commercialisation et services.

La prestation commercialisation et services fera ainsi l'objet d'un prix spécial décerné lors de la remise des prix.



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 30m avec son élève : 15m avant que l'élève aille en cuisine rejoindre son équipier pour

l'envoi du plat en salle et idem 15m avant l'envoi du dessert en salle.

LES CRÈMES MISES EN ŒUVRE

Trois 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.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1822>



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

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.**

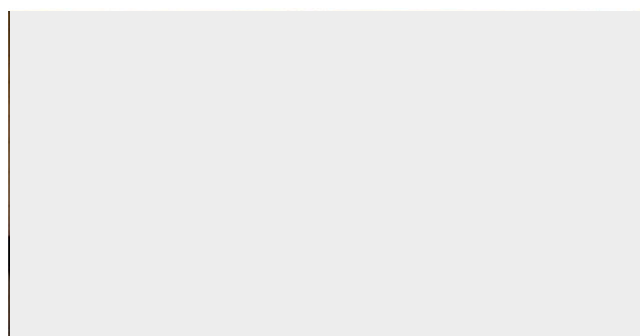


- > Cuisine : **Un robot de cuisine (environ 500€/pers)**
- > Service : **Set de service (environ 500€/pers)**
- > Le coach enseignant cuisine se verra également proposé d'être le représentant de l'Éducation Nationale auprès du Président pour la sélection de la promotion suivante et de participer à la finale 2024.



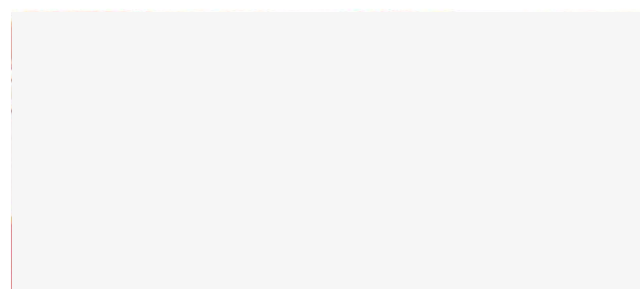
2^e PRIX

- 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

COMMERCIALISATION ET SERVICES

- Immersion en salle**
- dans un établissement gastronomique

*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.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

ÉDITION 2022

Le lycée de Gascogne à Talence (33), représenté par Titouan Lalaux, 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 - De l'École aux Étoiles. 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 Lalaux 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





Emmanuel Renaut

Chef propriétaire
Flocons de Sel*** Michelin, MOF



**Faites équipe pour
une aventure unique**



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr/concours

Thème : Épaule d'Agneau et
Crème montée froide pour le Plat
Soufflé chaud parfumé à la Noisette pour le Dessert
INSCRIPTION JUSQU'AU 9 DÉCEMBRE 2022

Pour la classe de l'établissement :
1er Prix : Expérience culinaire avec le Chef Emmanuel Renaut
dans l'établissement gagnant.

Prix Services et commercialisation :