



12^{ÈME} ÉDITION 2022

UN CONCOURS DE RÉFÉRENCE EN PÂTISSERIE ET GASTRONOMIE



De la pâtisserie à la cuisine, Président Professionnel garde à cœur de favoriser les rencontres innovantes entre artisans du goût, de créer des liens inédits autour de l'excellence des produits et des gestes.

Pour cette 12^{ème} édition, le Concours Création et Saveurs Président Professionnel réaffirme son ambition de développer son envergure et son prestige avec la double épreuve : Pâtisserie et Cuisine en nommant deux grands chefs étoilés aux parcours exceptionnels, **Sébastien Vauxion**, Chef Pâtissier Exécutif du groupe le **K2 Collections** et chef du restaurant **Le Sarkara**** à Courchevel et **Emmanuel Renaut**, MOF et Chef propriétaire **Le Flocons de Sel***** à Megève.

La promesse de ce duo de chef, **repousser ses limites pour atteindre les sommets !**



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Sébastien Vauxion, Président de l'épreuve Pâtisserie

Découvrez l'interview du chef Sébastien Vauxion menée par son co-président de l'épreuve Cuisine, Emmanuel Renaut

« Ma plus grande fierté, avoir réussi un restaurant que de dessert car tout est possible à qui rêve, ose, travaille et n'abandonne jamais. Pour le concours Création et Saveurs Président Professionnel, j'aimerais être émerveillé. »

<https://vimeo.com/701152367/9e948ad25d>



Emmanuel Renaut, Président de l'épreuve Cuisine

Découvrez l'interview du chef Emmanuel Renaut menée par son co-président de l'épreuve Pâtisserie, Sébastien Vauxion

« Mon secret c'est de goûter, de se faire plaisir et de faire plaisir ! Mon souhait pour le concours Création et Saveurs Président Professionnel, être surpris et prendre une grande claque quand je vais goûter les plats. »

<https://vimeo.com/701154957/c433d97b86>



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Les inscriptions sont ouvertes !

Le Concours Création et Saveurs Président Professionnel est ouvert à toute personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche (chef, pâtissier, cuisinier(e), second, commis, professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières...) exerçant dans un établissement de restauration commerciale ou collective situé en France métropolitaine.

Dès maintenant, et jusqu'au 21 septembre 2022, les candidats constituent un dossier complet d'inscription contenant leurs recettes et fiches techniques avec photos téléchargeables directement sur le site pour l'épreuve Pâtisserie ou l'épreuve Cuisine : www.president-professionnel.fr/les-concours

Sur la base d'une notation spécifique selon l'épreuve Pâtisserie ou Cuisine, le Président du Jury sélectionnera les 8 finalistes retenus qui participeront à la grande finale le 14 novembre prochain à Paris.

21 septembre 2022 > Date limite de dépôt des dossiers

3 octobre 2022 > Annonce de la sélection des finalistes Épreuve Pâtisserie et Cuisine

14 novembre 2022 > Finale de la 12ème édition du Concours Création et Saveurs Président Professionnel

A propos du Concours Création et Saveurs Président Professionnel

Dédié à la mise en lumière et la révélation de jeunes talents, le Concours Création et Saveurs organisé par Président Professionnel offre à chaque candidat depuis plus de 10 ans, l'occasion de se mesurer à d'autres chefs en activité, mais aussi et surtout le privilège de recevoir les avis et conseils de personnalités renommées de la pâtisserie et la gastronomie française, leur permettant d'accomplir un premier pas vers les étoiles.

<https://www.president-professionnel.fr/les-concours/concours-creation-et-saveurs/>

