



FINALE - 11 DÉCEMBRE 2023

Victor Lamy-Quique - Épreuve Cuisine
Marion Bersier - Épreuve Pâtisserie
remportent la 13^{ème} édition du Concours



Depuis **13 ans** le Concours Création et Saveurs organisé par Président Professionnel célèbre les nouveaux talents de la gastronomie. Cette année encore, ce rendez-vous incontournable des jeunes en apprentissage dans l'art culinaire renouvelle ses vœux de porter haut et fort **les valeurs d'excellence et de savoir-faire à la française**. Valorisant les produits, la technique et le travail de transmission auprès de la nouvelle génération de cuisiniers, cette 13^{ème} édition vise à **stimuler l'émulation et à nourrir l'inspiration chez les jeunes cuisiniers** en couronnant les deux meilleurs d'entre eux devant un jury reconnu par la profession. Après plusieurs heures d'épreuve à l'école Ferrandi, cette nouvelle année a récompensé parmi les 16 candidats finalistes **Victor Lamy-Quique - Chef de Partie Flocons de Sel ***** ainsi que **Marion Bersier - Demi-Chef de Partie Pâtisserie Auberge du Pont de Collonges - Restaurant Paul Bocuse **** lors d'une remise de prix au Pavillon Royal à Paris.

L'ÉPREUVE CUISINE

Remportée par Victor Lamy-Quique - Chef de Partie Flocons de Sel ***

Pour les cuisiniers, Glenn Viel avait demandé de travailler sur l'entrée "La moule-frites dans ce qu'elle vous inspire" et le plat "Pot au feu de légumes de saison".

Glenn Viel, Chef Cuisinier de l'Oustau de Baumanière ***, ainsi que les membres du jury ont salué les créations de Victor Lamy-Quique : Moules marinières, crème émulsionnée vinaigre et frites herbacées pour l'entrée et Pot au feu de légumes de saison, bouillon végétal et raifort pour le plat. Il aura le plaisir de profiter de sa récompense : un voyage culinaire en Espagne et découverte de plusieurs tables 3* Michelin (dont El Celler de Can Roca) d'une valeur de 7000€.

« La clé de la victoire dans un concours culinaire réside dans la passion qui anime chaque geste en cuisine. La créativité, comme ingrédient essentiel, transcende les recettes, tandis que la précision et la maîtrise technique font de chaque plat une œuvre d'art. L'audace d'innover, associée à l'humilité d'apprendre, crée un tandem gagnant. La persévérance est la sauce secrète qui transforme chaque défi en opportunité. En cuisine, comme dans la vie, l'équilibre entre passion, créativité et engagement est la recette infaillible du succès. »
Glenn Viel



L'ÉPREUVE PÂTISSERIE

Remportée par Marion Bersier - Demi-Chef de
Partie Pâtisserie Auberge du Pont de Collonges -
Restaurant Paul Bocuse **

Pour les pâtissiers, Brandon Dehan avait demandé de travailler sur le dessert de l'artisanat "Le Baba alcoolisé & la Crème" et le dessert à l'assiette "Le ou les Fruits de saison & la Crème".

Brandon Dehan, Chef Pâtissier de l'Oustau de Baumanière ***, ainsi que les membres du jury ont salué les créations de Marion Bersier : Scottish baba pour le dessert de l'artisanat et Mandarine, graine de courge et baie de verveine pour le dessert à l'assiette. Elle aura le plaisir de profiter de sa récompense : un voyage culinaire à New-York dont une journée dégustation chez Eunji Lee à la boutique Lysée NYC d'une valeur de 7000€ et un an de coaching avec le Chef Brandon Dehan.

« Pour gagner en pâtisserie, il faut être précis, créatif et persévérant. C'est une combinaison gagnante de passion et de compétence qui fait la différence dans chaque recette. Et cette année, les pâtissiers ce sont surpassés pour répondre aux attentes du jury. »
Brandon Dehan



LE PODIUM

Les **8 candidats de chaque catégorie** ont été départagés par des jurys technique et dégustation de haut vol composés de professionnels de renom.

À la deuxième place pour l'épreuve **Cuisine**, **Matthieu Meusnier - Second de Cuisine L'Huître Pie** remporte un séjour gastronomique à Baumanière avec 2 nuits, 1 repas à la Cabro d'Or et 1 repas à l'Oustau de Baumanière d'une valeur de 3000€. À la troisième place pour l'épreuve Cuisine, **Gustave Hardy - Chef de Partie Le Clos des Sens ***** remporte un week-end gastronomique dans l'établissement Les Collectionneurs "Le Clair de la Plume" d'une valeur de 1000€.

Côté **Pâtisserie**, à la deuxième place **Baptiste Dorvault - Second de Pâtisserie Le Jardin de Berne *** remporte un séjour gastronomique à Baumanière avec 2 nuits, 1 repas à la Cabro d'Or et 1 repas à l'Oustau de Baumanière d'une valeur de 3000€. À la troisième marche du podium, **Yann Picard - 1er Chef de Partie Pâtisserie Têtedoie *** remporte un week-end gastronomique dans l'établissement Les Collectionneurs "Le Clair de la Plume" d'une valeur de 1000€.



 @chefspresidentprofessionnel

 @chefspresidentprofessionnel