



## 11<sup>ÈME</sup> ÉDITION

### LE CONCOURS ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL 2024

SERA PRÉSIDÉ PAR  
GLENN VIEL, CHEF DE L'OUSTAU  
DE BAUMANIÈRE\*\*\* MICHELIN

Après une finale 2023 qui vient de sacrer **Laura Glaise** et **Laura Pinthon** de l'École Hôtelière Sacré-Coeur de Saint-Chély-d'Apcher, le Concours Écoles Président Professionnel, organisé en lien avec l'Éducation Nationale, annonce le lancement de sa 11<sup>ème</sup> édition pour continuer de contribuer à l'apprentissage et la transmission du goût d'apprendre. La promotion 2024 sera présidée par **Glenn Viel**, Chef de L'Oustau de Baumanière\*\*\* Michelin, l'une des figures du patrimoine gastronomique français, et impliqué dans la transmission de son expertise et de ses connaissances aux nouveaux chefs de demain. Il sera accompagné par le Coach Enseignant **Patrick Bouffety**, lauréat des éditions 2021 et 2023.

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 et a pour objectif de :

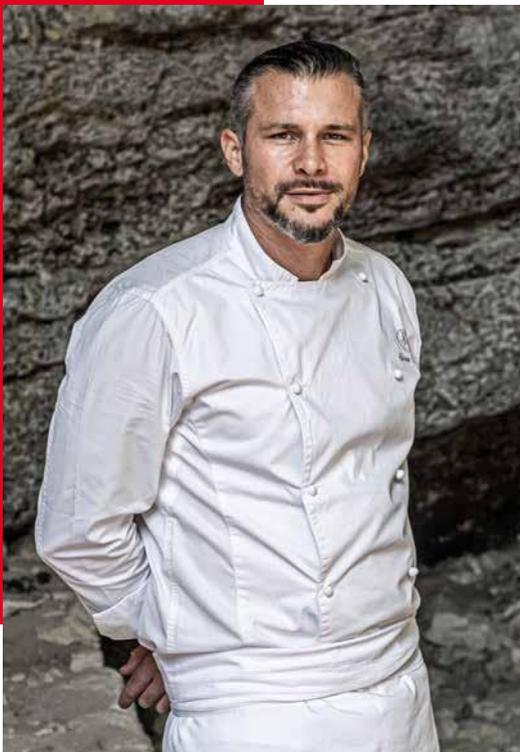
- Développer la technique culinaire et la créativité des élèves dans le contexte stimulant d'un concours de cuisine
- Mettre en pratique les connaissances des élèves sur les différents usages de la crème et la valorisation du terroir
- Sensibiliser au travail en équipe avec la salle avec 2 épreuves spécifiques sur le service et la commercialisation



## DES SUJETS INSPIRANTS, REFLET D'UN PRÉSIDENT ENGAGÉ POUR LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

Pour ce concours, deux recettes doivent être proposées :

- Un plat principal sur le thème de la lotte avec une sauce émulsionnée à imaginer autour du beurre blanc et de la crème, accompagnée de pomme paillasson et d'une garniture libre. Cette création devra être mise en valeur par les produits du terroir de la région d'origine du candidat.
- Et un dessert qui rappelle le sud avec une tarte aux fruits de saison. La pâte (sablée, brisée, feuilletée) sera à réaliser sur place et la crème foisonnée avec une ou plusieurs herbes. L'acte de service à l'assiette sera la finition du dessert en salle au guéridon avec service de la crème : réalisation d'une quenelle "parfaite".



*Glenn Viel*

Après avoir fait ses armes dans les plus belles maisons françaises, du Meurice au Plaza Athénée en passant par le Kilimandjaro où il a obtenu deux étoiles au guide Michelin, Glenn Viel est aux commandes des cuisines de l'Oustau de Baumanière depuis 2015. Il porte désormais depuis janvier 2020 les 3 étoiles de ce monument gastronomique et œuvre avec sa brigade pour faire rêver chaque hôte venu à sa table. Il apporte toute sa créativité et sa sensibilité à la carte, revisitant les classiques de la maison et proposant ses nouvelles créations dans le respect des traditions de cette institution gastronomique. Il aime mettre en exergue le produit dans sa version la plus authentique et déborde d'idées et d'imagination.

Chaque équipe sera constituée de quatre personnes : **un élève et un coach enseignant cuisine, un élève et un coach enseignant commercialisation et services**, et devra constituer un dossier complet d'inscription avec fiches techniques, matières, coûts associés ainsi qu'une explication du choix des crèmes et un argumentaire sur la mise en lumière de la région (terroir) téléchargeable directement sur le site Président Professionnel :  
[www.concours.president-professionnel.fr](http://www.concours.president-professionnel.fr)

---

Chaque dossier reçu et répondant au règlement sera soumis à Glenn Viel et à Patrick Bouffety. Ils seront notés sur un total de **140 points** selon les critères suivants : **l'originalité des recettes, la fiche progression, l'esthétique des plats réalisés, la qualité des photos, la justification de l'utilisation des crèmes, l'argumentaire terroir du plat et du dessert et la qualité apportée au dossier.**

## **LES INSCRIPTIONS À LA 11ÈME ÉDITION DU CONCOURS ECOLES PRESIDENT PROFESSIONNEL SONT DÉSORMAIS OUVERTES !**

Inscriptions ouvertes dès maintenant sur [www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)

Clôture des inscriptions le **15 Décembre 2023**

Sélection des dossiers le **9 Janvier 2024**

Annonce des finalistes le **16 Janvier 2024**

**Finale le jeudi 21 mars 2024 au Lycée Robert Buron à Laval**

### **A 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.



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

[f](#) [@](#) chefspresidentprofessionnel

[in](#) lactalisfoodservice