



12^{ÈME} ÉDITION 2022

RÉVÉLATION DES THÈMES



Pour cette 12^{ème} édition, le concours Création et Saveurs Président Professionnel sera présidé **par deux grands chefs étoilés** exerçant au cœur de la Savoie, pour qui nature et terroir sont des valeurs primordiales.

Tous deux animés de la même passion pour la gastronomie, leurs thèmes seront l'occasion pour les candidats de laisser libre cours à leur créativité, d'en explorer toutes les facettes et ainsi surprendre les chefs et membres du jury, **à travers de nouvelles expériences gastronomiques.**



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



LES THÈMES DE L'ÉPREUVE CUISINE

C'est avec l'âme d'un guide de haute montagne qu'Emmanuel Renaut s'attache à mener la gastronomie française à son plus haut niveau. La nature est pour lui une source d'inspiration aussi infinie que fragile, leitmotiv que les candidats retrouveront dans les thèmes cuisine de la 12^{ème} édition du Concours Création et Saveurs Président Professionnel.

Chaque candidat devra proposer des recettes personnelles sur les thèmes suivants :



ENTRÉE

Sur l'esprit d'un soufflé brochets écrevisses

- Une crème fouettée / émulsionnée, parfumée aux écrevisses
- Possibilité de fournir la chair de brochet (800gr / candidat) et les écrevisses vivantes (24 écrevisses / candidat)
- A envoyer dans 6 assiettes non fournies, au libre choix du candidat

PLAT

Volaille fermière en ballotine

- Volaille fermière (environ 2,5kg) en ballotine
- Farce de légumes de saison
- 1^{ère} garniture à base de pommes de terre / 2^{ème} garniture à base de salsifis
- Sauce Crème aux champignons sauvages
- Point d'attention pour les candidats : Ni truffe, ni morille séchée & le respect de la saisonnalité

« Le secret pour réussir un bon concours, c'est de bien analyser le thème, de lire entre les lignes, de s'entraîner et de répéter le geste. Le message ici est de bien utiliser la crème car la crème fait partie de notre cuisine comme le beurre. J'aime beaucoup travailler le brochet mais, attention, on ne peut pas faire une quenelle sans crème... pour moi c'est l'ADN de la cuisine française. Ces deux sujets font appel à la dextérité et l'originalité des candidats et je porterai une attention particulière au respect du produit, à la nature ainsi qu'au respect de notre patrimoine culinaire. » Emmanuel Renaut



LES THÈMES DE L'ÉPREUVE PÂTISSERIE

Magicien du dessert, Sébastien Vauxion aime décontenancer, non pas pour le principe mais pour emmener le convive dans son imaginaire. Dans son établissement, il invente une nouvelle voie qui trouve son aboutissement dans un subtil équilibre entre grands classiques, végétal, fumé, amer... Des notes à retrouver dans les thèmes pâtisserie de la 12^{ème} Edition du Concours Création et Saveurs Président Professionnel. Nouveauté cette année : le dessert boutique et le dessert à l'assiette n'ont pas le même thème, pour deux fois plus d'inventivité gastronomique !

Chaque candidat devra proposer des recettes personnelles sur les thèmes suivants :



Dessert de L'artis'anat - La Forêt-Noire

- Travail sur les textures (crémeux, mousseux, fondant, croquant...)
- Retrouver le goût de la Forêt-Noire : le mélange du chocolat, de la crème chantilly et des cerises à l'eau de vie.
- Le gâteau doit être une création personnelle et originale pour 8 personnes
- Forme libre, dressage et présentation libre
- Un travail de pochage pour la finition doit mettre en avant la crème et la dextérité du pâtissier
- Travail maison de la cerise (bocal...). Génoise maison à préparer en avance, pesées à réaliser à l'avance

Dessert à L'assiette - La Crème et le Végétal

- Le dessert ne devra contenir que des éléments de saison, au moins une sorte de légume racine et/ou tubercule et au moins une variété d'herbe
- Glace et/ou sorbet obligatoire
- Travail libre de la crème (en crème prise ou gélifiée, parfumée ou émulsionnée, ou tout autre...). Pas d'alternative végétale aux produits laitiers
- Pour 6 assiettes, dressage minute, assiette libre, assiette creuse autorisée
- Azote autorisé

« Mes thèmes s'entremêlent entre « classique parmi les classiques » et imagination à toute épreuve. Les deux thèmes racontent énormément de choses et c'est là que je fais appel à l'inventivité des candidats. » Sébastien Vauxion

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 : www.president-professionnel.fr/les-concours

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



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

