



CONCOURS CRÉATION ET SAVEURS 2024

DEUX AMBASSADEURS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE À L'INTERNATIONAL POUR PRÉSIDER LA 14ÈME ÉDITION



Concours Pâtisserie

sous la présidence de
Pierre HERMÉ
Pâtissier-Chocolatier Maison Pierre Hermé Paris

Le Concours Crédit et Saveurs Président Professionnel s'ouvre pour une 14^{ème} édition. Cette année il sera présidé par deux représentants emblématiques de la gastronomie française dans le monde : Paul Pairet, Chef de Ultraviolet *** Michelin à Shanghai et de Nonos et Comestibles à l'Hôtel de Crillon à Paris, et Pierre Hermé, Pâtissier-Chocolatier fondateur de la Maison Pierre Hermé Paris. Formé en France où il forge son style culinaire « français » qui lui est propre, Paul Pairet parcourt le monde avant de s'établir en Chine. À la tête de cinq restaurants à Shanghai et d'un restaurant à Paris, il multiplie les distinctions : son restaurant Mr & Mrs Bund devient en 2013 le premier restaurant en Chine continentale à entrer dans la liste The World's 50 Best Restaurants quand Ultraviolet est distingué en 2017 de trois étoiles au guide Michelin. En 2019, Vanity Fair le classe parmi les 50 Français les plus influents au monde.

Concours Cuisine

sous la présidence de
Paul PAIRET
Chef de Ultraviolet *** Michelin à Shanghai et de Nonos et Comestibles à l'Hôtel de Crillon à Paris.

Arrivé à Paris à l'âge de 14 ans pour apprendre le métier de pâtissier, Pierre Hermé se forme chez les plus grands – Gastron Lenôtre puis Fauchon – avant de fonder sa propre maison en 1997. Il se démarque comme un véritable architecte du goût, créant des associations de saveurs inédites. Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016, il compte 52 boutiques réparties dans douze pays différents, du Japon au Maroc.

Ces deux grands professionnels à la renommée internationale auront à cœur de transmettre leurs techniques et créativité lors des concours cuisine et pâtisserie.



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

14 ans après sa création, le concours Créations et Saveurs continue d'évoluer. Présidé cette année par deux Chefs à la renommée mondiale, le concours **s'ouvre à l'international** et met le cap sur l'Asie. **Pour la première fois pourront participer des candidats de Singapour, Hong Kong, de Taïwan et de Chine.** Sur les huit candidats retenus pour le finale du 18 novembre 2024 et pour chacun des deux concours Cuisine et Pâtisserie, six viendront de France et deux seront issus de la sélection internationale.

Au-delà des frontières, Président Professionnel crée des liens entre artisans du goût.



Le Concours Création et Saveurs cache en réalité **deux concours distincts : le concours Cuisine et le concours Pâtisserie** ! Tous deux mettront à l'épreuve la technique et la créativité des candidats.

Côté Cuisine, les candidats devront travailler la crème gastronomique à travers deux épreuves où chacun pourra exprimer sa propre identité. Il s'agira pour l'entrée de proposer une **interprétation personnelle du soufflé salé**, où une crème gastronomique sera à intégrer dans l'appareil. Ils devront ensuite cuisiner une **papillote de crustacés**, accompagnée d'une crème gastronomique travaillée en sauce ou en condiment.

Le concours Pâtisserie mettra à l'honneur un dessert emblématique de la pâtisserie française : **le Millefeuille** ! Deux Millefeuilles seront au menu de ce concours : un premier en version dessert boutique (pour 8 personnes) et un second Millefeuille servi à l'assiette (dressage minute). Les Millefeuilles seront à réinterpréter de façon libre, en ajoutant des fruits, des légumes ou même des herbes issues de la région du candidat.



Ces concours créatifs et exigeants représentent un challenge unique pour chaque candidat, l'occasion de se dépasser pour satisfaire un jury à la renommée internationale. Cette année plus que jamais, trois mots d'ordre : explorer, créer, inspirer...

Les inscriptions à la 14^{ème} édition du Concours Création et Saveurs sont désormais ouvertes !

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

Dès aujourd'hui et jusqu'au 23 septembre 2024, 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 le concours Cuisine ou Pâtisserie, les Présidents du Jury sélectionneront les huit finalistes retenus - six issus de France métropolitaine et deux issus de la sélection internationale pour chaque concours. Ces nommés participeront à la grande finale, le lundi 18 novembre prochain à l'Ecole Ferrandi Paris.



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

