



9ÈME ÉDITION DU CONCOURS ECOLES DE L'ÉCOLE AUX ETOILES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

**JEAN-FRANCOIS GIRARDIN
DEVOILE LES FINALISTES**

MOF et Président de la Société Nationale des MOF, Jean- François Girardin révèle en avant-première la liste des 6 classes finalistes du concours Ecoles - De l'Ecole aux Etoiles Président Professionnel organisé en lien avec l'Education Nationale. Ces 6 équipes sélectionnées à travers toute la France, vont concourir ensemble le 17 mars 2022 au Lycée Hôtelier Jean Drouant à Paris.

LES CLASSES SELECTIONNEES POUR LA FINALE

- **Lycée des métiers Vauban, Auxerre (89)**
Représenté par les élèves Thomas MERAT et Krystal GALLET - Enseignant François HENNARD
- **Lycée CFC/UFA Jeanne Delanoue, Cholet (49)**
Représenté par les élèves Emeline AMIANT et Pauline GRATON - Enseignant Amaury POIRIER
- **Lycée Notre-Dame du Roc, La Roche-sur-Yon (85)**
Représenté par les élèves Enzo THIBAUDEAU et Matthias CLEMENT - Enseignant Audrey ANQUETIL
- **Lycée Robert Buron, Laval (53)**
Représenté par les élèves Clément PERRIN et Baptiste JUILLE - Enseignant Christophe BRUGNEAUX
- **Lycée Hôtelier du Touquet, Le Touquet (65)**
Représenté par les élèves Mateo LUCQUET et Edwin PARIS - Enseignant Rémi BAUCHET
- **Lycée de Gascogne, Talence (33)**
Représenté par les élèves Titouan LALAUZ et Cloé GRIMAUT - Enseignant Rémi FAUCHER
- **1^{er} suppléant - LPO La jetée, Le François – Martinique (97)**
Représenté par les élèves Rodnahiel DUBOYER et Nathalia COUTENAY-ARCOLE - Enseignant Gaëlle SEJAN
- **2^{eme} suppléant - Lycée Hôtelier de Chamalières, Chamalières (63)**
Représenté par les élèves Benjamin FAURE et Laury OSIECKI - Enseignant Jean-Luc FREMAUX



PRÉSIDENT
Professional

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

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

Chaque classe finaliste est représentée par un élève Cuisinier et un élève Service et Commercialisation supervisés par un coach enseignant. Lors de la finale, le 17 mars prochain, ils auront 4h30 pour réaliser et mettre en valeur deux recettes : un plat principal sur le thème de la basse côte de Bœuf avec un jus de viande crémé, butternut morceaux et purée ainsi qu'une association de pommes de terre et de champignons de Paris crémés - Et un dessert sur le thème de la poire, banane rôtie, avec sa tuile chocolatée, crème foisonnée et parfumée.

Les deux recettes proposées devront, autant que possible respecter l'intégralité des produits, en évitant tout gaspillage et mettre en application les trois crèmes Président Professionnel : la crème légère Liaisons & Cuissons, la Crème Gastronomique et la crème fraîche légère épaisse Sauces & Cuissons.

LES DOTATIONS DE LA 9EME EDITION

La classe lauréate remportera un chèque de 1 500 Euros pour soutenir des projets pédagogiques ainsi qu'une tablette numérique pour l'élève cuisinier et l'élève service et commercialisation. L'équipe complète sera aussi invitée à un déjeuner dans une table étoilée, en présence de Jean-François Girardin, ainsi qu'à la Finale de l'édition 2022 du Concours Création et Saveurs.

Le coach enseignant se verra également proposé d'être le représentant de l'Éducation Nationale auprès du Président pour la sélection de la promotion suivante et de participer à la finale 2023.

A PROPOS DU CONCOURS

Ce concours, en lien avec l'Education Nationale et avec l'accord de Michel Lugnier, IGESR en charge de la filière hôtellerie-restauration, s'inscrit dans une démarche pédagogique à travers les programmes de formation autour des différents usages de la crème et des techniques culinaires et créatives associées. Il s'adresse aux élèves et apprentis des lycées et CFA, Brevet professionnel, Terminale Bac professionnel ou technologique, ainsi qu'aux élèves en 1^{ère} et 2^{ème} année de BTS et Mention complémentaire de la filière des métiers de restauration. Pour les enseignants, ce concours est l'occasion de mettre en œuvre un projet pédagogique et de mettre en valeur à la fois les métiers de la cuisine et de la salle. Pour les élèves, l'occasion de faire preuve de leur technique et de leur créativité devant un jury composé d'enseignants et de Chefs de haut niveau.

