



CONCOURS CRÉATION ET SAVEURS 2023

RÉVÉLATION DES THÈMES



Pour cette **13^{ème} édition**, le Concours Création et Saveurs Président Professionnel sera présidé par deux grands Chefs exerçant au cœur de la **Provence**, pour qui Méditerranée, terroir et soleil font partie du quotidien : **Glenn VIEL** et **Brandon DEHAN**.

Tous deux animés de la même passion pour la gastronomie, les thèmes qu'ils ont choisis seront l'occasion pour les candidats de laisser libre cours à leur **créativité**, d'aller au-delà de leurs **limites** et ainsi **surprendre** les Chefs et les membres du jury, à travers de nouvelles **expériences gastronomiques**. Que ce soit en cuisine ou en pâtisserie, créativité et sensibilité seront les maîtres mots.



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



LES THÈMES DE L'ÉPREUVE CUISINE

C'est avec créativité et sensibilité que le Chef Glenn Viel s'attache à mettre en exergue le meilleur de la gastronomie française. Le terroir et la nature sont des piliers fondamentaux du Chef pour une cuisine authentique. Engagé et innovant, il est une vraie source d'inspiration pour les candidats de la 13^{ème} édition du Concours Création et Saveurs Président Professionnel.

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



ENTRÉE

La Moule-frites dans ce qu'elle vous inspire

- Sauce crémée libre, sans perdre l'identité de la moule-frites
- Crème en texturant et liant de cette recette

PLAT

Le Pot au feu de légumes de saison

- Consommé libre (animal ou végétal)
- Clarification obligatoire
- Servi à part dans un contenant transparent
- Service libre
- Quenelle crémée condimentée (graines, épices, moutarde, raifort,...) avec minimum 55% de crème

GLENN VIEL

"Pour le plat et l'entrée, je souhaite que les candidats soient audacieux et créatifs, mais surtout qu'ils restent eux-mêmes et qu'ils racontent leur histoire au travers de leurs créations."





LES THÈMES DE L'ÉPREUVE PÂTISSERIE

Véritable créateur de gourmandises, le jeune Chef Pâtissier Brandon Dehan met dans ses créations tout le savoir-faire de la pâtisserie française. En plus d'être passionné par l'univers de la pâtisserie et investi dans ce domaine, le Chef Pâtissier est armé d'une technicité hors pair. Expertise que l'on retrouve dans les thèmes pâtisserie de la 13^{ème} édition du Concours Création et Saveurs Président Professionnel.

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

DESSERT DE L'ARTISANAT

Le Baba Alcoolisé & la Crème

- Travail demandé sur la pâte
- 2 parfums à travailler, dont l'alcool
- Une crème foisonnée, avec pochage sur le baba obligatoire et crème en supplément si nécessaire
- Dressage et présentation libre
- Pour 8 personnes, forme libre
- Découpe au soin de Ferrandi

DESSERT À L'ASSIETTE

Le ou les Fruits de saison & la Crème

- Épreuve où la créativité doit mettre à l'honneur le mariage du fruit et de la crème
- Le fruit est la pièce maîtresse du dessert
- Fruits de saison : agrumes, fruits exotiques, fruits du verger (pomme, poire), châtaigne...
- Travail sur le fruit demandé : fruit cuisiné (poché, rôti, taillé, poêlé, soufflé...)
- Travail obligatoire de la crème, forme libre sauce ou jus obligatoire (fruité ou/et lacté)
- Dressage minute pour 6 assiettes/Assiette libre



BRANDON DEHAN

"Le dessert à l'assiette est une épreuve où la créativité doit mettre à l'honneur le mariage du fruit et de la Crème. C'est une épreuve technique qui demande aux candidats dextérité, originalité et inventivité."



LES INSCRIPTIONS 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(e), second, commis, professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières...) exerçant dans un établissement de restauration commerciale ou collective situé en France métropolitaine.

Sur la base d'une notation spécifique selon l'épreuve cuisine ou pâtisserie, les Présidents du Jury annonceront le 13 octobre les 8 finalistes retenus qui participeront à la grande finale le 11 décembre prochain à l'École Ferrandi à Paris.

Dès maintenant, et jusqu'au **29 septembre 2023**, 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



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

A PROPOS DU CONCOURS CRÉATION ET SAVEURS PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Dédié à la mise en lumière et la révélation de jeunes talents, le Concours Création et Saveurs organisé par Président Professionnel offre à chaque candidat depuis plus de 10 ans, l'occasion de se mesurer à d'autres chefs en activité, mais aussi et surtout le privilège de recevoir les avis et conseils de personnalités renommées de la pâtisserie et la gastronomie française, leur permettant d'accomplir un premier pas vers les étoiles.

