



## CONCOURS ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

### LE LYCÉE HÔTELIER DE CHALLES-LES-EAUX REMPORTE LA FINALE DU CONCOURS À LAVAL



Judi 21 mars 2024 s'est déroulée la finale de la 11ème édition du **Concours Écoles**, organisée par **Président Professionnel** au sein du siège historique de Lactalis à Laval. Cet événement, organisé avec le soutien de Michel Lugnier, IGÉSR, en charge de la filière hôtellerie-restauration, marque l'engagement de plus de 10 ans aux côtés de **l'Éducation Nationale** et 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.

Après une journée d'épreuves, **Glenn VIEL**, Chef Cuisinier de l'Oustau de Baumanière\*\*\*, a levé le voile sur le nom des vainqueurs au sein du siège historique de Lactalis à Laval. **Le lycée Hôtelier de Challes-les-Eaux remporte cette 11ème édition, représenté par Quentin Géraud et Félicie Forestier, les élèves Cuisine et Service & Commercialisation.** Les grands gagnants ont relevé le défi de préparer deux recettes selon les thèmes imposés par le président du jury : **une lotte** accompagnée d'une sauce émulsionnée imaginée autour du beurre blanc pour le plat suivi par une **tarte aux fruits de saison pour le dessert.**



## LES LAURÉATS DE L'ÉDITION 2024

Six équipes issues des quatre coins de France s'affrontaient à l'occasion de cette 1<sup>ère</sup> édition. Plats et desserts ont été proposés à un jury de **20 experts**, composé d'un jury technique, d'un jury dégustation et d'un jury service et commercialisation, issus à parts égales de personnalités de la **gastronomie française** (MOF, Chefs étoilés...) et d'**enseignants de l'Éducation Nationale**.

**Le lycée Hôtelier de Challes-les-Eaux, représenté par l'élève Quentin Géraud et le coach enseignant Cédric Gervy en cuisine, et l'élève Félicie Forestier et le coach enseignant Joëlle Rozes en services & commercialisation, s'est finalement imposé.**



Leur plat ***Balade dans nos Montagnes*** (médaillon de lotte à la cire d'abeille, fin tartare au pollen, tartlette au sérac, paillasson en tube, beurre blanc parfumé d'ail des ours et d'arêtes) et leur dessert ***La Tarte aux Pommes de Mamie, la Sapinette de Papy, Quenelle de Crème à la Reine des Prés, sur la Douce Musique de mon Enfance*** ont su convaincre le jury par leur originalité et l'émotion qu'ils ont suscités.

---

**L'École de l'hôtellerie et du tourisme Lesdiguières de Grenoble**, avec l'élève Elora Chaffardon et le coach enseignant Héléne Cordonnier en cuisine, et l'élève Louane Vuillet et le coach enseignant Olivier Tête en services & commercialisation, se hisse à la deuxième place.

À la troisième place, on retrouve le **lycée hôtelier Jeanne Delanoue de Cholet**, porté par l'élève Clément Martin et le coach enseignant Amaury Poirier en cuisine, et l'élève Alexandra Jamet et le coach enseignant Nicolas Laporte en services & commercialisation.



## LES RÉCOMPENSES

Pour cette 11<sup>ème</sup> édition du Concours Écoles, les élèves gagnants auront la chance de **vivre une expérience unique avec le Chef Glenn VIEL en cuisine suivi d'un repas à l'Oustau de Baumanière à partager avec leurs deux coachs**. Par ailleurs, Quentin Géraud (élève cuisine) s'est vu remettre un **robot de cuisine d'une valeur de 500 €**, quand Félicie Forestier (élève service & commercialisation) a reçu un **set de service d'une valeur de 500 €** également. Le coach enseignant cuisine Cédric Gervy 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 2025**.



La deuxième équipe lauréate a reçu un **coffret repas Teritoria d'une valeur de 300 €**, Elora Chaffardon (élève cuisine) un **couteau de coupe d'une valeur de 200€**, Louane Vuillet (élève service & commercialisation) un **couteau de coupe d'une valeur de 200 €**. Leur classe remporte également un **chèque de 750 €**.

Arrivés à la troisième place, Clément Martin (élève cuisine) remporte un **couteau de cuisine d'une valeur de 100 €** et Alexandra Jamet (élève service & commercialisation) un **couteau sommelier d'une valeur de 100 €**. Leur classe remporte également un **chèque de 500 €**.

Les classes des trois autres équipes ont chacune remporté un **chèque de 250 €**.

**LE PRIX SPÉCIAL "COMMERCIALISATION ET SERVICES"** a également été remis à Félicie Forestier de Challes-les-Eaux, qui aura l'opportunité de **vivre une immersion en salle dans un établissement gastronomique**.

### A propos du Concours

Depuis plus de 10 ans, le concours Écoles – Président Professionnel, dédié aux élèves du Brevet Professionnel, Bac Pro, BTS 1 et 2 et aux Mentions Complémentaires est l'un des rares à apporter aux élèves en formations l'opportunité de se projeter concrètement dans leur futur métier, avec toute l'exigence et l'implication nécessaire dans le contexte d'un concours.