



11ÈME EDITION

Virginie Basselot et Nina Métayer révèlent les finalistes du Concours Création et Saveurs



La 11^{ème} Edition du **Concours Création et Saveurs Président Professionnel** réaffirme la double épreuve et nomme pour la première fois, un duo de cheffes aux parcours exceptionnels comme présidentes, **Virginie Basselot** pour la cuisine, **Nina Métayer** pour la pâtisserie.

Tremplin emblématique pour les **jeunes étoiles montantes** des métiers de bouche prêtes à se lancer sous le regard exigeant des plus grands noms de la gastronomie, le **concours Création et Saveurs Président Professionnel** est devenu une référence dans la profession depuis plus de 10 ans.

Après un choix difficile parmi de nombreux dossiers de grande qualité, les deux présidentes du jury, dévoilent en avant-première **les 16 finalistes** qui se mesureront lors de la grande finale, **le lundi 8 novembre 2021 à l'école FERRANDI**.

Pour découvrir en exclusivité les finalistes du **Concours Création et Saveurs Président Professionnel** :

[DÉCOUVREZ EN VIDÉO LES FINALISTES CUISINE](#)

[DÉCOUVREZ EN VIDÉO LES FINALISTES PÂTISSERIE](#)



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

LE PREMIER PAS VERS LES ÉTOILES.... ÉPREUVE CUISINE

Ce n'est pas moins de 5 étoilés et des établissements de renoms qui s'affronteront pour remporter l'épreuve Cuisine autour de deux sujets imposés, entrée et plat, librement élaborés par la Présidente de l'épreuve **Virginie Basselot** illustrant son engagement personnel : **une entrée froide à base de coquillages et crustacés et une caille farcie en plat.**



Lois Bée - Chef de Partie -
Restaurant Serge Vieira** -
Chaudes-Aigues



Rémi Genot - Chef de Partie -
L'écrin de Yohann Chapuis*
- Tournus



Thomas Goutoulli - Demi-
Chef de Partie - Hôtel
Negrecoste - Aix-en-Provence



Brice Maillet - Demi-Chef de
Partie - Restaurant Granite -
Paris



Elysée Mauclair - Chef de Partie -
L'Assiette Champenoise*** -
Tinqueux



Valentin Moisand - Chef de
Partie - Restaurant La Scène**
- Paris



Alice Roger - Chef de Partie -
Restaurant Pages* - Paris



Guillaume Vacante - Chef
Bon Bétend Réceptions -
Saint-Barthélemy-d'Anjou



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

LE PREMIER PAS VERS LES ÉTOILES.... ÉPREUVE PÂTISSERIE

De son côté, **Nina Metayer**, Présidente de l'épreuve Pâtisserie a choisi de rendre hommage à la **Pavlova**, son dessert fétiche et qu'elle sait magnifier comme personne. **Cinq femmes et trois hommes**, pâtissiers dans des établissements emblématiques, se défieront autour de ce thème où la reine des crèmes, la Chantilly, incarne le défi suprême.



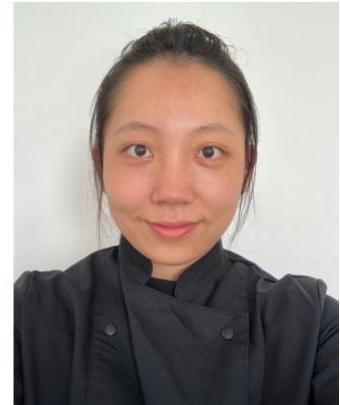
Jennifer Bejot - Chef Chocolatière -
Pâtisserie Dany Husser - Guebwiller



Arnaud Daussy - Commis
Pâtisserie - Hôtel Mandarin
Oriental - Paris



Ylenia Gazzo - Chef Pâtissière
Restaurant Le Louis Vins - Paris



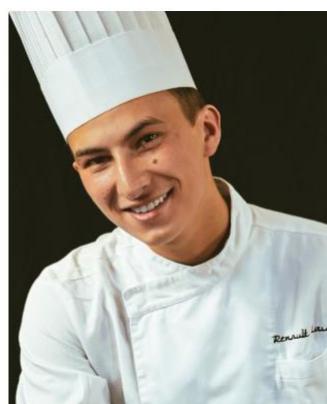
Ka Ying Lau - Commis -
La Boutique Dassal Joël
Robuchon - Paris



Déborah Michel - Pâtissière -
Restaurant L'Ô des Vignes* -
Fuissé



Alice Picard - Commis
Le Jules Verne* - Paris



Louison Renault - Chef de
Partie - MAM par Stéphanie Le
Quellec - Paris



Keisuke Sato - Chef d'Atelier -
Pâtisserie Gilles Marchal -
Paris

www.president-professionnel.fr/les-concours



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES