



FINALE - 8 NOVEMBRE 2021

Lois Bée - Epreuve Cuisine & Keisuke Sato - Epreuve Pâtisserie remportent la 11^{ème} édition du Concours



Fidèle à cette tradition maintenant installée depuis 11 éditions, le Concours Création et Saveurs Président Professionnel est attaché aux valeurs nobles de l'art culinaire : valoriser les produits d'excellence, favoriser la transmission des savoir faire, donner à tous les moyens de progresser, nourrir les inspirations, susciter les rencontres.

Après plusieurs heures d'épreuve à l'école Ferrandi, c'est **Lois Bée - Chef de Partie Restaurant Serge Vieira** à Chaudes-Aigues** qui remporte l'épreuve Cuisine pour sa onzième édition. L'épreuve Pâtisserie a, quant à elle, été remportée **par Keisuke Sato - Chef d'Atelier Pâtisserie Gilles Marchal à Paris** lors d'une remise de prix aux Salons Hoche.

L'ÉPREUVE CUISINE

Remportée par **Lois Bée - Chef de Partie Restaurant Serge Vieira** à Chaudes-Aigues**.

Pour les cuisiniers, Virginie Basselot avait demandé de travailler sur une entrée fraîche et iodée qui fasse penser au bord de mer de sa région d'origine et une caille farcie en plat.

L'exigence de la présidente et des 21 membres du jury dégustation et technique ont été respectés par le gagnant Lois Bée et ses deux recettes : Langoustines, couteaux et coques en vagues de pommes, crème foisonnée au safran et citron caviar - Caille farcie aux herbes, raviole de manioc au butternut et tartelettes de Kasha au beurre noisette.

Il s'envolera pour un séjour découverte de la gastronomie méditerranéenne (également d'une valeur de 7000 euros) avec la personne de son choix.



Langoustines, couteaux et coques en vagues de pommes, crème foisonnée au safran et citron caviar



Caille farcie aux herbes, raviole de manioc au butternut et tartelettes de Kasha au beurre noisette.

« Pour moi, un concours c'est l'occasion de se challenger, de pousser ses limites, d'apprendre et de s'exprimer devant un jury. On en sort grandi ! Avec des jeunes chefs comme ceux que nous avons vu travailler aujourd'hui, je ne suis pas inquiète pour l'avenir de la gastronomie française. Pour Lois, ce qui a fait la différence c'est la cohérence de ses réalisations et sa grande régularité entre l'entrée et le plat » Virginie Basselot



Gateau Pavlova Exotique



La Ballerine

L'ÉPREUVE PÂTISSERIE

Remportée par Keisuke Sato - Chef d'Atelier Pâtisserie Gilles Marchal à Paris.

Pour les pâtissiers, Nina Metayer, Présidente de l'épreuve Pâtisserie a choisi de rendre hommage à la Pavlova, son dessert fétiche qu'elle sait magnifier comme personne.

Avec ses deux recettes, déclinées en version boutique - Gateau Pavlova Exotique et à l'assiette - La Ballerine, c'est Keisuke Sato qui a séduit les 14 membres du Jury ainsi que la Présidente pour cette épreuve Pâtisserie.

Keisuke Sato remporte un séjour gastronomique axé sur la route du café et du chocolat au Mexique pour 2 personnes d'une valeur de 7000 euros ainsi qu'un coaching d'un an avec Nina Metayer.

« La pâtisserie a pris une place très importante dans la gastronomie, il y a énormément de façon de faire de la pâtisserie. La pâtisserie c'est du plaisir, ce n'est pas nécessaire mais cela rend heureux. Avec les recettes de Keisuke, nous avons eu beaucoup de saveurs, de détails, il y avait quelque chose de très précis dans ses recettes. Félicitations ! » Nina Metayer

LE PODIUM

Les 8 candidats de chaque catégorie ont été départagés par des jurys technique et dégustation de haut vol composés de professionnels de renoms - dont le travail pendant le concours a été reconnu par tous ces chefs et pâtissiers présents. **A la deuxième et troisième place respectivement pour l'épreuve Cuisine Rémi Genot - Chef de Partie - L'écrin de Yohan Chapuis* à Tournu et Valentin Moisand - Chef de Partie - Restaurant La Scène** à Paris** qui remportent respectivement un séjour gastronomique de deux jours au Negresco et un week-end gastronomique. **Côté pâtisserie, Louison Renault - Chef de Partie - MAM par Stéphanie Le Quellec à Paris et Alice Picard - Commis Le Jules Verne* à Paris** sont sur la deuxième et troisième marche du podium et remportent respectivement une formation de deux jours avec la Présidente Nina Metayer et un week-end gastronomique.

A propos du Concours Création et Saveurs

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 gastronomie française, leur permettant d'accomplir un premier pas vers les étoiles.

www.president-professionnel.fr



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES