



2022

DEUX CHEFS AU SOMMET POUR PRÉSIDER LA 12ÈME ÉDITION



Épreuve Cuisine

sous la présidence de
Emmanuel Renaut

MOF et Chef propriétaire Le Flocons de Sel*** à Megève



Épreuve Pâtisserie

sous la présidence de
Sébastien Vauxion

Chef Pâtissier Exécutif du groupe le K2 Collections
et chef du restaurant Le Sarkara ** à Courchevel.

Aujourd'hui, ouvre la 12^{ème} édition du Concours Création et Saveurs Président Professionnel qui continue d'affirmer sa double épreuve et renforce son prestige et sa notoriété en nommant deux chefs aux parcours exceptionnels : Emmanuel Renaut, MOF et Chef propriétaire Le Flocons de Sel*** à Megève pour l'épreuve Cuisine, Sébastien Vauxion, Chef Pâtissier Exécutif du groupe le K2 Collections et chef du restaurant Le Sarkara** à Courchevel, pour l'épreuve Pâtisserie.



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Tous deux amoureux du challenge et du goût, les Présidents souhaitent que les candidats se surpassent et les surprennent !
Ils nous livrent leurs attentes lors de ce concours :

Emmanuel Renaut,

Président de l'épreuve Cuisine, la nature comme terrain de jeu.

« J'ai accepté d'être président cette année du Concours Création et Saveurs Président Professionnel car je trouve que c'est un joli concours pour mettre en avant les jeunes. Ce concours permet vraiment de se remettre en question, de se pousser dans les extrêmes, je pense que c'est une sorte d'adrénaline et puis c'est la mise en lumière de la crème. La relation à la crème avec l'univers culinaire est indissociable de la cuisine gourmande, de ma cuisine. J'aime le gras, j'aime utiliser la crème, c'est une façon de vivre pour moi, je ne pourrai m'en passer. La crème, c'est important, c'est un exhausteur de goût, un support de parfum tellement facile à utiliser pour la cuisine »

Sébastien Vauxion,

Président de l'épreuve Pâtisserie, unique chef pâtissier étoilé au monde

« C'est un grand plaisir pour moi de présider cette épreuve parce qu'aujourd'hui j'ai des messages à faire passer. J'ai envie d'encourager les jeunes à aller concourir car c'est de la remise en question cela apprend à être meilleur, cela apprend la précision, la perfection et puis dans le concours Création et Saveurs Président Professionnel, il y a le côté « création » et « saveurs ». On va s'ouvrir sur le côté créatif et non restreindre des gens sur un thème tout en gardant l'importance de notre métier : le goût ! Le goût cela passe par des textures, par des températures et ainsi décliner les meilleures saveurs. »



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Les inscriptions sont ouvertes !

Le Concours Création et Saveurs Président Professionnel est ouvert à toute personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche (chef, pâtissier, cuisinier(es), second, commis, professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières...) exerçant dans un établissement de restauration commerciale ou collective situé en France métropolitaine.

Dès maintenant et jusqu'au 21 septembre 2022, les candidats constituent un dossier complet d'inscription contenant leurs recettes et fiches techniques avec photo téléchargeable directement sur le site : www.president-professionnel.fr/les-concours

Sur la base d'une notation spécifique selon l'épreuve Cuisine ou Pâtisserie, le Président du Jury sélectionnera les 8 finalistes retenus, qui participeront à la grande finale, 14 novembre prochain à Paris.



ACCOMPAGNE LES CHIFS DE L'ÉCOLLE AUX ÉTOILES

