2023 CONCOURS CRÉAT ON et Saveurs

UN DUO HORS PAIR POUR PRÉSIDER LA 13ÈME EDITION

Épreuve Pâtisserie

sous la présidence de
Brandon DEHAN
Chef Pâtissier de L'Oustau de Baumanière 3*** Michelin

Épreuve Cuisine

sous la présidence de
Glenn VIEL
Chef Cuisinier de L'Oustau de Baumanière 3*** Michelin

Aujourd'hui ouvre la **13ème édition du Concours Création et Saveurs Président Professionnel.** Cette année et pour la première fois de l'histoire du Concours, c'est un **binôme hors pair issu du même établissement gastronomique** qui présidera le Concours Création et Saveurs : Glenn Viel et Brandon Dehan, respectivement Chef Cuisinier et Chef Pâtissier de L'Oustau de Baumanière 3*** Michelin. Tous deux animés par la passion de la gastronomie, ils sauront **transmettre leur savoir-faire lors de ce double rendez-vous : Cuisine et Pâtisserie.**

Fidèle à cette tradition maintenant installée depuis 13 années, le Concours Création et Saveurs 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 et susciter les rencontres.

Les Chefs Glenn Viel et Brandon Dehan se retrouvent dans cette philosophie et sont honorés de rejoindre l'aventure du Concours Création et Saveurs Président Professionnel :

Glenn VIEL

Président de l'épreuve Cuisine,
3 étoiles et une cuisine engagée

« C'est un grand honneur pour moi d'être le Président du Concours Création et Saveurs Président Professionnel. Je suis ravi de pouvoir mettre mes connaissances au profit de tous les acteurs des métiers de bouche désireux de faire partie de cette aventure unique. La transmission est une valeur importante de cet univers gastronomique, comme la passion et le dépassement de soi. J'attends des candidats qu'ils me surprennent, avec audace et ambition, tout en restant eux-mêmes. Je souhaite aussi que nos produits locaux français soient mis en lumière, un point que je juge important dans la gastronomie et que je tente d'appliquer au quotidien à L'Oustau de Baumanière. Les candidats auront l'opportunité de mettre en exergue la crème, un atout qu'ils devront mettre en valeur durant les épreuves du concours. Ce produit phare de la gastronomie française saura, j'en suis sûr, apporter richesse et gourmandise aux créations de nos candidats 2023. »

Brandon DEHAN

Président de l'épreuve Pâtisserie,
meilleur pâtissier de l'année 2020

« Je suis heureux de présider le Concours Création et Saveurs 2023. J'attends des candidats qu'ils soient audacieux et qu'ils me surprennent. La créativité est l'une des qualités principales d'un bon pâtissier, son étendue est large, mais il ne faudra pas perdre de vue les saveurs et le goût. Le Concours Création et Saveurs est une belle opportunité de mettre en avant son savoir-faire et sa maîtrise du sujet, et je pense que les candidats sauront briller par leur ingéniosité et leur inventivité ! »

Les inscriptions à la 13ème éditio… ours Création et Saveurs sont désorm… es !

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

Dès aujourd'hui et jusqu'au 29 septembre 2023, les candidats peuvent constituer un dossier d'inscription complet 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, **le lundi 11 décembre 2023 prochain à l'Ecole Ferrandi Paris.**

PRÉSIDENT Professionnel
ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES