



ÉDITION ANNIVERSAIRE 10 ANS

CONCOURS ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

LE LYCÉE HÔTELIER SACRÉ COEUR DE SAINT CHELY D'APCHER REMPORTE LA FINALE DU CONCOURS À LAVAL



Mercredi 15 mars s'est déroulée la finale de la 10ème édition du Concours Ecoles, organisée par Président Professionnel au sein du siège historique de Lactalis à Laval. Reflet d'un engagement de plus de 10 ans aux côtés de l'Éducation Nationale et organisé avec le soutien de Michel Lugnier, IGÉSR, en charge de la filière hôtellerie-restauration, ce concours 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.

Emmanuel RENAUT, Chef propriétaire du Flocons de Sel*** à Megève et Président du **Concours Ecoles 2023**, dévoile l'équipe vainqueur au sein du siège historique de Lactalis à Laval. **C'est le lycée hôtelier Sacré**

Coeur de Saint Chely d'Apcher qui gagne cette édition anniversaire, représenté par Laura GLAISE et Laura PINTHON, les élèves Cuisine et Service & Commercialisation.

L'équipe gagnante a présenté et mis en valeur deux recettes selon les thèmes imposés par le président du jury : **l'épaule d'agneau** accompagnée de légumes de saison et de pommes de terre pour le plat suivi d'un **soufflé chaud parfumé à la noisette** pour le dessert.

Ces deux recettes, mettant en exergue les crèmes Président Professionnel, devaient respecter la volonté du président du jury : de la maîtrise et de l'audace accompagnées d'un choix de **produits locaux et de saison** et une attention particulière au 0 déchet.



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

LES LAURÉATS DE L'ÉDITION 2023

Le lycée hôtelier Sacré Coeur de Saint Chely d'Apcher est monté sur la première marche du podium ce mercredi 15 mars. Représenté par l'élève **Laura GLAISE** et le coach enseignant **Patrick BOUFFETY** en cuisine, et l'élève **Laura PINTHON** et le coach enseignant **Bruno LAFAYSSE** en salle, l'équipe a su briller durant le concours en délivrant des plats à la hauteur des attentes du jury.

Les deux créations ont été proposées à un jury de **20 experts**, composé d'un jury technique, d'un jury dégustation et d'un jury service et commercialisation, issu à parts égales de **personnalités de la gastronomie française** (MOF, Chefs étoilés...) et **d'enseignants** de l'Éducation Nationale.

Laura GLAISE et **Laura PINTHON** ont été remarquées pour leurs assiettes en se distinguant par leur créativité, leur maîtrise du sujet, tout en ayant valorisé et mis en lumière les produits locaux et de saison.



« Je voudrais tout d'abord remercier les équipes Président Professionnel ainsi que le lycée hôtelier Robert Buron qui ont su nous recevoir sur leurs terres lavalloises avec brio. Et bien sûr, je félicite l'ensemble des équipes candidates pour leur motivation, leur professionnalisme et la bonne ambiance qu'ils ont installés durant toute la journée du Concours Ecoles 2023. Chaque binôme a su aborder le concours avec succès et réussite à un niveau impressionnant, c'est d'ailleurs assez extraordinaire de les voir travailler ensemble dans ce contexte très exigeant. Cette année nous avons eu en face de nous de vrais professionnels, bravo à eux et bienvenue dans la grande famille de la cuisine ! Je suis très attaché aux valeurs que sont la transmission et le dépassement de soi, et je suis convaincu que l'on peut appréhender le monde professionnel brillamment si on se fait plaisir et si on croit en soi. Enfin, j'aimerais adresser mes sincères félicitations à notre équipe lauréate 100% féminine, le lycée hôtelier Sacré Cœur ! Bravo à elles, et à leurs deux coachs enseignants. »



Emmanuel RENAUT - MOF , Chef Propriétaire du Flocons de Sel*** et Président du Concours Ecoles 2023



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



Sur la deuxième marche du podium, on retrouve **le lycée hôtelier du Gué à Tresmes de Congis-sur-Théroutanne** avec l'élève Typhanie JOFFIN et le coach enseignant Dylan GALLET en cuisine, et l'élève Alizé FRANQUET et le coach enseignant Raphaël REIN en salle.

Sur la troisième marche, **le lycée hôtelier du Touquet du Touquet-Paris-Plage** avec l'élève Camille FIERs et le coach enseignant Jérôme DUBOIS en cuisine, et l'élève Maxence RUBBELYNCK et le coach enseignant Laurent JOSSE en salle.

À la quatrième, cinquième et sixième places respectivement, **le lycée hôtelier de Challes Les Eaux, le lycée hôtelier Jeanne Delanoue de Cholet et le lycée hôtelier François Rabelais de Dardilly.**

LES RÉCOMPENSES

Pour cette 10ème édition du Concours Écoles, l'équipe lauréate aura la chance de vivre une **expérience inédite** avec le Chef Emmanuel RENAUT au Flocons de Sel*** comprenant une immersion en cuisine et en salle ainsi qu'une nuitée à Megève. La classe de l'équipe lauréate aura la chance de partager une expérience immersive et partage culinaire avec le Chef Emmanuel RENAUT dans l'établissement scolaire gagnant.



En parallèle, Laura GLAISE (élève cuisine) s'est vu remettre un **batteur RM5** de la marque ROBOT COUPE, quand l'élève Laura PINTHON (élève service & commercialisation) a reçu un **set de service** de la marque DEGLON.

Le coach enseignant cuisine Patrick BOUFFETY 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 2024.**

La deuxième équipe lauréate aura l'opportunité de partager un dîner pour 4 personnes au Flocons de Sel***.

Les élèves de la troisième équipe, quant à eux, ont reçu **une mallette de couteaux** de la marque DEGLON (élève cuisine) et **un couteau sommelier** de la marque LAGUIOLE (élève salle), ainsi qu'un chèque d'une valeur de 500€ pour leur classe.

Les trois autres équipes ont reçu **un chèque d'une valeur de 250€** pour leurs classes respectives.

LE PRIX SPÉCIAL "COMMERCIALISATION ET SERVICES" a été remis à l'élève Alexis LESARTE ROY du lycée hôtelier de Challes Les Eaux, qui aura l'opportunité de vivre une immersion en salle au Restaurant le Meurice Ducasse ** Michelin.

A propos du Concours

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

