



CONCOURS ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

LE LYCÉE HÔTELIER SAVOIE-LÉMAN DE THONON-LES-BAINS REMPORTE LA FINALE DU CONCOURS À LAVAL



Jeudi 26 mars 2026 s'est déroulée la finale de la 13^{ème} édition du Concours Écoles, organisée par Président Professionnel au sein du siège historique de Lactalis à Laval. Cet évènement, organisé avec le soutien de Michel Lugnier, IGÉSR, en charge de la filière hôtellerie-restauration, démontre l'engagement de la marque de plus de 10 ans aux côtés de l'Éducation Nationale. Il s'inscrit dans une démarche pédagogique à travers les programmes de formation autour des différents usages de la crème ainsi que des techniques culinaires et créatives associées.

Après une journée d'épreuves, Alexandre Couillon, Chef de la Marine*** Michelin et * Verte à Noirmoutier, a levé le voile sur le nom des vainqueurs au sein du Théâtre de Laval, où s'est tenue la remise des prix. **Le Lycée Hôtelier Savoie-Léman de Thonon-les-Bains remporte cette 13^{ème} édition, représentée par Antoine Gagnaire et Timothée Bernaudon, les élèves Cuisine et Service & Commercialisation.** Les grands gagnants ont relevé le défi de préparer deux recettes selon les thèmes imposés par le président du jury : un plat principal sur le thème de la crème chaude d'étrille ou crabe vert, accompagnée d'une crème parfumée foisonnée (épices, huiles, jus, demi-glace...) et un dessert sur le thème « 1 chocolat et 1 légume ».



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR

LES LAURÉATS DE L'ÉDITION 2026

Six équipes issues des quatre coins de France s'affrontaient à l'occasion de cette 13^{ème} édition. Plats et desserts ont été proposés à une table de 20 professionnels, issus à parts égales de personnalités de la gastronomie française (MOF, Chefs étoilés...) et d'enseignants de l'Éducation Nationale.

Le Lycée Hôtelier Savoie-Léman de Thonon-les-Bains, représenté par l'élève Antoine Gagnaire, le coach enseignant Rémi Piegay en Cuisine et l'élève Timothée Bernaudon, le coach enseignant Paul Segond en Service & Commercialisation, s'est brillamment imposé.



Leur plat « Raviolis au crabe et bergamote, salsifis rôtis et crème d'étrilles » et leur dessert « Fusion Panais-Chocolat et Algues », ont su convaincre le jury par leur originalité et l'émotion qu'ils ont suscitée.

Le Lycée Hôtelier et Tourisme Jeanne et Paul Augier de Nice, avec l'élève Ewen Beghelli, la coach enseignante Bénédicte Cochard en Cuisine et l'élève Angeline Marquis, le coach enseignant Ludovic Brasquer en Service & Commercialisation, **se hisse à la deuxième place.**

À la troisième place, le Lycée Hôtelier Georges Baptiste à Canteleu, porté par l'élève Clara Oger, le coach enseignant Stéphane Cavelan en Cuisine et l'élève Karel Geib Onana, la coach enseignante Anne Ganaye en Service & Commercialisation.



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR

LES RÉCOMPENSES

Pour cette 13^{ème} édition du Concours Écoles, les élèves gagnants auront la chance de **déguster un repas au restaurant La Marine*** pour 4 personnes, sur l'île de Noirmoutier d'une valeur de 1500€ à partager avec leurs deux coachs enseignants. Les deux élèves en Cuisine et en Salle se verront également profiter d'une journée en immersion dans un établissement gastronomique.** Par ailleurs, Antoine Gagnaire (élève Cuisine) s'est vu remettre un **robot de cuisine d'une valeur de 500€**, quand Timothée Bernaudon (élève Service & Commercialisation) a reçu **un set de service d'une valeur de 500€** également. Le coach enseignant Cuisine Rémi Piegay se verra également proposer d'être **le représentant de l'Éducation Nationale auprès du Président pour la sélection de la promotion suivante et de participer à la finale 2027.** Le Coach enseignant Service Paul Segond se verra proposer de participer au jury Service de la finale 2027.



La deuxième équipe lauréate a reçu **un coffret repas Teritoria d'une valeur de 300€**, Ewen Beghelli (élève Cuisine) **un couteau d'une valeur de 200€**, Angeline Marquis (élève Service & Commercialisation) **un couteau de coupe d'une valeur de 200€**. Leur classe remporte également **un chèque de 750€**.



Arrivés à la troisième place, Clara Oger(élève Cuisine) remporte **un couteau de cuisine d'une valeur de 100€** et Karel Geib Onana (élève Service & Commercialisation) **un couteau sommelier d'une valeur de 100€**. Leur classe remporte également **un chèque de 500€**.

Les classes des trois autres équipes ont chacune remporté **un chèque de 400€**.



LE PRIX SPÉCIAL "SERVICE & COMMERCIALISATION" a également été remis à Timothée Bernaudon du Lycée Hôtelier Savoie-Léman de Thonon-les-Bains, qui aura l'opportunité de **vivre une immersion en salle dans un établissement gastronomique.**

À propos du Concours

Depuis près de 13 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 offrir 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.