

13^e édition



2026 PROMOTION
Alexandre Couillon

13ÈME ÉDITION

CONCOURS ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Le Chef Alexandre Couillon dévoile les finalistes !



Alexandre Couillon, Chef de la Marine *** Michelin et * Verte à Noirmoutier et le coach enseignant Simon Degraix, coach lauréat du concours 2025, annoncent en exclusivité les 6 équipes finalistes de la 13^{ème} édition du Concours Écoles Président Professionnel.

Venues des quatre coins de France, les six classes sélectionnées disputeront la finale le jeudi 26 mars 2026 au Lycée Buron basé à Laval, siège historique du groupe Lactalis. Une opportunité rare pour les jeunes participants de développer leurs connaissances des produits, leurs techniques culinaires et leur créativité.

*par ordre alphabétique

LES CLASSES SÉLECTIONNÉES POUR LA FINALE*

LHTT JEANNE ET PAUL AUGIER

(Nice, 06200)

- ◆ Représenté par Candice Barnasson (cuisine) et Angeline Marquis (salle)
- ◆ Et par les enseignants Bénédicte Cochard (coach cuisine) et Ludovic Brasquer (coach salle)

LYCÉE DES MÉTIERS BIARRITZ ATLANTIQUE

(Biarritz, 64200)

- ◆ Représenté par Illan Lacabanne (cuisine) et Cyril Boulery (salle)
- ◆ Et par les enseignants Chantal Espil (coach cuisine) et Baptiste Tintignac (coach salle)

LYCÉE DES MÉTIERS LE CORBUSIER

(Soissons, 02200)

- ◆ Représenté par Evan Lemble (cuisine) et Nathan Cendra (salle)
- ◆ Et par les enseignants Christophe Gobinet (coach cuisine) et Kevin Bougart (coach salle)

LYCÉE HÔTELIER GEORGES BAPTISTE

(Canteleu, 76380)

- ◆ Représenté par Clara Oger (cuisine) et Gustave Karel Geib Onana (salle)
- ◆ Et par les enseignants Stéphane Cavelan (coach cuisine) et Anne Ganaye (coach salle)

LYCÉE HÔTELIER SAINTE THÉRÈSE

(La Guerche de Bretagne, 35130)

- ◆ Représenté par Gauthier Ricq (cuisine) et Alan Guais (salle)
- ◆ Et par les enseignants Mickaël Chabrun (coach cuisine) et Gérard Beuret (coach salle)

LYCÉE HÔTELIER SAVOIE LÉMAN

(Thonon les Bains, 74203)

- ◆ Représenté par Antoine Gagnaire (cuisine) et Timothée Bernaudon (salle)
- ◆ Et par les enseignants Rémi Piégay (coach cuisine) et Paul Segond (coach salle)

LES 2 ÉQUIPES FINALISTES SUPPLÉANTES

CFA DON BOSCO NORMANDIE - 1^{ER} SUPPLÉANT

(Hérouville Saint Clair, 14200)

- ◆ Représenté par Bruno Pouget (cuisine)
et Iva Fourmont (salle)
- ◆ Et par les enseignants Lucie Lavigne (coach cuisine)
et Laure Famin (coach salle)

LPO NICOLAS APPERT - 2^{ÈME} SUPPLÉANT

(Orvault, 44700)

- ◆ Représenté par Gabin Rojouan (cuisine)
et Anouk Delaunay (salle)
- ◆ Et par les enseignants Laurent Morel (coach cuisine)
et Lucille Ehrhard (coach salle)

DEUX RECETTES À RÉALISER, AUSSI CRÉATIVES QUE TECHNIQUES

Pour cette 13^{ème} édition, les finalistes auront 4h30 pour réaliser deux recettes :

- Un plat principal composé d'une crème chaude d'étrille ou de crabe vert, accompagnée d'une crème parfumée foisonnée qui fera l'objet d'un acte de service par l'élève service. Le plat sera agrémenté de raviolis chauds condimentés, de forme libre, ainsi que d'une garniture libre.
- En dessert, une création sur le thème « 1 chocolat et 1 légume », intégrant une crème travaillée avec le chocolat et un légume de saison. Le dessert devra également introduire une algue cuisinée et faire l'objet d'un travail approfondi sur les textures.

UN CONCOURS À VOCATION PÉDAGOGIQUE

Le Concours Écoles apporte aux élèves en formation l'opportunité de se projeter concrètement dans leur futur métier, avec toute l'exigence et l'implication qu'il nécessite. À travers les thèmes imposés par le Président du Jury Alexandre Couillon et Président Professionnel, le Concours Écoles a pour objectifs de :

- Développer la technique culinaire et la créativité des élèves dans le contexte stimulant d'un concours de cuisine ;
- Mettre en pratique les connaissances des élèves sur les différents usages de la crème et la valorisation du terroir ;
- Sensibiliser au travail en équipe avec la salle.

L'équipe gagnante remportera un repas au restaurant La Marine ***, pour 4 personnes, d'une valeur de 1 500€ (hors déplacement). Les deux élèves remporteront également une immersion d'une journée en Cuisine et Salle dans un établissement gastronomique. L'élève Cuisine remportera par ailleurs un robot de cuisine d'une valeur de 500€, et l'élève Service un Set de service d'une valeur de 500€. Enfin, le coach enseignant cuisine 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.

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 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.

