



11^{ÈME} ÉDITION

CONCOURS ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Le Chef Glenn Viel dévoile les finalistes !



Glenn Viel, Chef de l'Oustau de Baumanière *** Michelin, accompagné par le Coach enseignant Patrick Bouffety, lauréat des éditions 2021 et 2023, **annoncent en exclusivité les 6 équipes finalistes de la 11ème édition du Concours Écoles Président Professionnel.**

Venues des quatre coins de France, les six classes sélectionnées disputeront la finale le jeudi 21 mars 2024 au Lycée Robert Buron de 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*

LE LYCÉE HÔTELIER CHALLES LES EAUX

(Challes les Eaux, 73190)

- ♦ Représenté par Quentin Géraud (cuisine) et Félicie Forestier (services & commercialisation)
- ♦ Et par les enseignants Cédric Gervy (coach cuisine) et Joëlle Rozes (coach services & commercialisation)

LE LYCÉE HÔTELIER CFA FRANÇOIS RABELAIS

(Dardilly, 69570)

- ♦ Représenté par Allan Giner (cuisine) et Marie Hervoit (services & commercialisation)
- ♦ Et par les enseignants Gwénaél Boudier (coach cuisine) et Grégory Hervoit (coach services & commercialisation)

LE LYCÉE CFA/UFA JEANNE DELANOUE

(Cholet, 49300)

- ♦ Représenté par Clément Martin (cuisine) et Alexandra Jamet (services & commercialisation)
- ♦ Et par les enseignants Amaury Poirier (coach cuisine) et Nicolas Laporte (coach services & commercialisation)

L'ÉCOLE DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME LESDIGUIÈRES

(Grenoble, 38000)

- ♦ Représentée par Elora Chaffardon (cuisine) et Louane Vuillet (services & commercialisation)
- ♦ Et par les enseignants Hélène Cordonnier (coach cuisine) et Olivier Tête (coach services & commercialisation)

LE LYCÉE HÔTELIER SAINT-MARTIN

(Amiens, 80000)

- ♦ Représenté par Coraline Silva (cuisine) et Clémence Pégard (services & commercialisation)
- ♦ Et par les enseignants Stéphane Collet (coach cuisine) et Olivier Mrozik (coach services & commercialisation)

LE LYCÉE HÔTELIER SAINTE-THÉRÈSE

(La Guerche de Bretagne, 35130)

- ♦ Représenté par Margot Laffray (cuisine) et Manon Périchet (services & commercialisation)
- ♦ Et par les enseignants Fabrice Delaunay (coach cuisine) et Jean-Marc Forget (coach services & commercialisation)

1^{ER} SUPPLÉANT : LYCÉE JEANNE ET PAUL AUGIER

(Nice, 06300)

- ♦ Représenté par Andrea Parodi (cuisine) et Océane Dussert (services & commercialisation)
- ♦ Et par les enseignants Nicolas Delperie (coach cuisine) et Patrice Abline (coach services & commercialisation)

2^{ÈME} SUPPLÉANT : LYCÉE DES MÉTIERS VAUBAN

(Auxerre 89000)

- ♦ Représenté par Maxence Bonvalot (cuisine) et Mathilde Doit (services & commercialisation)
- ♦ Et par les enseignants François Hennard (coach cuisine) et Sébastien Cavailles (Coach services & commercialisation)

DEUX RECETTES À RÉALISER, AUSSI CRÉATIVES QU'ENGAGÉES

Pour cette 11^{ème} édition, les finalistes auront 4h30 pour réaliser deux recettes. La première sera un plat autour de la lotte avec une sauce émulsionnée à imaginer autour du beurre blanc et de la crème, accompagnée de pomme paillason et d'une garniture libre. La seconde est un dessert : une tarte aux fruits de saison. La pâte sablée sera à réaliser sur place, la crème foisonnée avec une ou plusieurs herbes et le service accompagné de la réalisation d'une quenelle « parfaite ». Ces deux réalisations inspirées des engagements du Président Glenn Viel en faveur d'une gastronomie responsable mettront la créativité des candidats à l'épreuve.

UN CONCOURS À VOCATION PÉDAGOGIQUE

À travers la réalisation d'une sauce émulsionnée et d'une crème foisonnée, les finalistes seront amenés lors de cette ultime étape à appréhender les différentes utilisations de la crème, conformément à l'ambition pédagogique du concours. Organisé en partenariat avec l'Education Nationale, avec le soutien de Michel Lugnier, IGESR, en charge de la filière hôtellerie-restauration, celui-ci suit en effet les programmes de formation autour des différents usages de la crème et des techniques culinaires associées. Aussi, ce concours est l'un des rares à permettre à des élèves en formation cuisine et salle l'opportunité d'avoir un aperçu concret de leur future profession à travers des épreuves aussi exigeantes que stimulantes.

L'équipe gagnante remportera une Immersion d'une journée avec le Chef Glenn Viel en cuisine et salle à l'Oustau de Baumanière, suivie d'un repas à l'Oustau de Baumanière à partager avec leurs 2 coachs, d'une valeur de 1 500€ HT (hors déplacement). L'élève cuisine gagnera également un robot de cuisine (valeur : 500€) et l'élève Services & Commercialisation un set de service (valeur : 500€).

À PROPOS DU CONCOURS

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

