



8 édition

Dossier de Presse



Finale 8 juin 2021 - Lycée Jean Drouant, Paris

Promotion Virginie BASSELOT

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Présidente du Jury,
MOF, Chef étoilé des Cuisines du Negresco - Nice



8^e édition CONCOURS ÉCOLES - DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

Éditorial

Le concours Écoles - De l'Ecole aux Etoiles Président Professionnel amorce sa 8^e édition après une édition 2020 qui a su démontrer que l'adaptation est dans l'ADN des femmes et des hommes qui embrassent les formations et les métiers dédiés à la restauration.

Ce concours est aussi le reflet de notre engagement aux côtés de l'Éducation Nationale dans des programmes de formation, et de notre contribution à l'apprentissage et à la transmission du goût d'apprendre et se dépasser.

Pour les enseignants, ce concours est l'occasion de mettre en œuvre un projet pédagogique en équipe et de mettre en valeur à la fois les métiers de la cuisine et de la salle.

Pour les élèves, ils pourront faire la preuve de leur technique et de leur créativité face à un jury composé à parité de chefs de haut niveau et d'enseignants fortement impliqués. C'est aussi un grand moment de partage et de discussion après la compétition entre les équipes et le jury, très riche en enseignements.

La promotion 2021 sera présidée par Virginie BASSELOT,
MOF, Chef des Cuisines au Negresco - Nice.

Les mots de la Présidente Virginie BASSELOT :

« Je suis ravie et honorée d'être la présidente de jury de ce concours.

Il est important pour moi de soutenir et d'accompagner les jeunes générations dans ce métier, afin de leur transmettre ma passion et qu'ils puissent découvrir une autre manière d'exprimer leur futur métier.

Les concours sont un bon moyen de se challenger et d'échanger avec son entourage, tout en prenant du Plaisir.

J'attends d'eux qu'ils montrent leur prise de conscience envers l'environnement avec une proposition de plat et un choix de produits réfléchis, local et de saison, une attention particulière au gaspillage tout en conservant le goût et l'élégance des mets.

Je souhaite partager avec eux l'expérience de mon parcours et leur dire qu'avec du travail tout est possible. »

Venez vivre en équipe un moment fort en enseignements et en émotions.

L'Équipe Président Professionnel

Virginie Basselot : itinéraire d'une Chef passionnée et déterminée

Virginie Basselot, l'une des figures de la nouvelle génération du paysage gastronomique français, a pris le 1^{er} août 2018 la tête des cuisines de l'hôtel Negresco à Nice. La jeune Chef plusieurs fois primée, est aux commandes du restaurant étoilé le Chantecler, mais aussi de la brasserie la Rotonde, du room-service et des banquets. Cette rencontre entre l'iconique palace niçois et la jeune femme promet d'être riche en saveurs. Portrait.

La collaboration entre Virginie Basselot et Le Negresco, fait écho à un autre parcours, celui de l'emblématique propriétaire du lieu, Jeanne Augier. Une femme libre, créative et entrepreneur, qui comme la Chef a modelé sa vie en fonction de ses envies sans céder aux « on-dit ». L'une a su tenir la barre de son paquebot à la coupole rose, quand l'autre a réussi à se faire une place dans un milieu très compétitif, dans lequel elle a avancé « au feeling, au gré des rencontres. »

Deux vies parallèles qui se recoupent dans un décor baroque, de toiles de maîtres, en face de la baie des Anges. « J'ai tout de suite été séduite par le lieu. Il est rempli d'histoire et atypique, comme j'aime. Je n'ai pas envie de travailler dans une chaîne » explique-t-elle.

Dans l'histoire du palace, c'est la première fois qu'une femme coiffe la toque de Chef. Un défi de taille, mais à la hauteur du talent de Virginie Basselot.

La cuisine, une histoire de famille

La cuisine Virginie la côtoie dès l'enfance, son père étant restaurateur à Pont-l'Évêque. Elle commence sa formation très jeune par le biais de l'apprentissage, dans sa Normandie natale. À 19 ans, elle décide de rejoindre Paris et entre comme commis dans les cuisines de l'hôtel de Crillon. Au fil des années, elle affine son style pour créer une cuisine qui lui ressemble : « classique, directe et simple ».

Un parcours aux saveurs de l'excellence

En 2003, en tant que sous-chef au sein de l'équipe d'Eric Frechon et Franck Leroy, elle contribue à l'obtention de la 3^{ème} étoile MICHELIN du restaurant Epicure, de l'hôtel Bristol. En 2012 elle décide de prendre son envol et devient Chef du Saint-James. Un choix de carrière couronné, un an et demi après sa prise de poste, par l'obtention d'une étoile au Guide MICHELIN. « Une grande satisfaction et une incroyable récompense » se souvient-elle.



©Kasia

Une consécration qui la pousse à s'inscrire au MOF dans la classe Cuisine Gastronomie 2015. Décorée par Alain Ducasse, elle devient la 2^{ème} chef à porter le col tricolore¹.

Elle quitte ensuite Paris pour Genève, direction les cuisines du Loti, le restaurant de l'hôtel la Réserve. Le Gault-Millau reconnaît son indiscutable talent et la nomme « cuisinière de l'année 2018 ».

Une envie permanente de se surpasser qui résume son parcours professionnel mais également sa vie personnelle. Quand elle n'est pas derrière les fourneaux, cette passionnée de sport fait de la plongée, de l'équitation, du parachutisme et de la moto !

Le goût de la transmission

Virginie Basselot a fait de la rigueur son maître mot et de la transmission sa respiration. Avec ses recettes elle veut avant tout faire plaisir : « ma passion, c'est vraiment la cuisine, pouvoir à travers elle procurer à chaque convive un vrai moment de bonheur. Je ne cherche pas à déstabiliser, mais à rassurer » déclare-t-elle. En tant que MOF, elle porte une responsabilité « de gardien du patrimoine ».

Dans cette aventure niçoise la proximité avec la mer l'inspire : « Ce n'est pas la même mer que celle de la Normandie, mais je suis aussi née au bord de l'eau. J'aime beaucoup cuisiner le poisson. Je m'imprègne de l'endroit pour composer ma carte constituée de mes plats phares comme le dos de cabillaud au beurre citron mélangé et le tartare de bar et huître. Des poissons mais aussi des légumes, « une cuisine plus légère que ce que je faisais en Suisse où il y avait beaucoup de fromages et des plats de montagne ».

Celle qui trouve que « le sud est une région magnifique » se dit enchantée par cette expérience niçoise et compte bien faire souffler un vent de fraîcheur et de nouveauté le long de la Promenade des Anglais.

LA GRANDE FINALE - 8 JUIN 2021

Cette année, Président Professionnel présente la huitième édition du Concours - De l'École aux Étoiles présidée par la chef Virginie Basselot. Les six équipes sélectionnées pour la finale sont réunies le 8 juin 2021 au Lycée Jean Drouant à Paris. Chaque trio dispose d'un temps imparti de 4h30 pour réaliser deux recettes, présentées à un jury de professionnels, chefs et enseignants.



LES OBJECTIFS

Le Concours Écoles - De l'Ecole aux Etoiles 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.

A travers les thèmes imposés par le Président du Jury Virginie Basselot et Président Professionnel, le Concours Écoles - De l'Ecole aux Etoiles a pour objectifs de :

- développer la technique culinaire et 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.

LES THÈMES

Pour ce concours, deux recettes doivent être proposées : un plat principal et un dessert, réalisés avec des produits respectant l'aspect saisonnalité.

PLAT

Filet de lieu jaune

Garniture 1 : gnocchi de pomme de terre

Garniture 2 : libre avec de la crème

Sauce parfumée au beurre

Servi à l'assiette

À envoyer chaud dans 4 assiettes non fournies, au libre choix du candidat.

DESSERT

Le choux Chantilly

Un fruit de saison cuit ou cru

Crème foisonnée parfumée ou infusée

Le dessus du choux devra être recouvert de fruits à coque

Toutes les recettes doivent être faites sur place (pâte à choux, crème patissière, pâte à pistache, etc...)

Si utilisation de fruits surgelés, uniquement entiers et de saison. Pas de fruits en pulpe ou purées pasteurisées.

Arômes naturels uniquement.

Colorants artificiels interdits.

2 pièces par assiette et plats non fournis au libre choix du candidat.

Les recettes proposées devront, autant que possible être réalisées avec des produits respectant l'aspect saisonnalité pour une finale au mois d'avril.. Les recettes devront être l'occasion d'une réflexion sérieuse et argumentée sur le choix de la crème ou des crèmes qui auront été utilisées ainsi que d'une mise en lumière de la région où est situé l'établissement au travers au moins d'un produit, de son histoire, ses origines ...

LE DÉROULÉ DE LA JOURNÉE

7h30 : Tirage au sort de l'ordre de passage des candidats

8h00 : Entrée en cuisine de l'élève cuisinier, après avoir fait valider son panier par le Président du jury

9h00 : Début de l'oral de l'argumentaire crème et terroir par l'élève service et commercialisation

11h30 : Début de la dégustation plat

12h30 : Début de la dégustation dessert

13h30 : Fin des épreuves

14h30 : Échanges avec la Présidente

16h00 : Cérémonie de la remise des prix à suivre en direct sur les réseaux sociaux @chefsprésidentprofessionnel

LA RÉPARTITION DES RÔLES

Une équipe est constituée d'un élève cuisinier, d'un élève service et commercialisation, et d'un coach enseignant

L'ÉLÈVE CUISINIER

Il met en œuvre les recettes du plat et du dessert pendant toute la durée de l'épreuve.

Le candidat dispose de 4h30 pour réaliser la totalité de l'épreuve (le plat et le dessert).

Il devra envoyer le plat au bout de 3h30 et le dessert au bout de 4h30.

BONUS COACH : si l'élève en cuisine a besoin d'un conseil lorsque le coach est absent des cuisines, il pourra demander exceptionnellement la présence de son coach 10 mn maximum, cela une seule fois durant toute l'épreuve, et uniquement avant l'envoi du plat.

L'ÉLÈVE SERVICE ET COMMERCIALISATION

Il argumentera dans un premier temps de façon détaillée le choix des crèmes utilisées ainsi que le choix et la nature des produits caractéristiques des recettes du plat et du dessert.

La prestation orale qui s'effectuera devant le jury service & commercialisation ne devra pas excéder 10 mn et pourra être suivie de questions posées par le jury service et commercialisation.

Il effectuera ensuite dans un deuxième temps une mise en valeur « Commercialisation Professionnelle » en situation de service du plat et du dessert réalisés par l'élève cuisinier.

La prestation totale de présentation et service qui s'effectuera devant le jury dégustation et service & commercialisation ne devra pas excéder 5 mn par mets.

LE COACH ENSEIGNANT

Il a un rôle de conseil. Il ne peut pas toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non-respect de ces règles, des pénalités sont appliquées à l'équipe. Sur les 4 h 30 d'épreuve, il sera en 3 temps distincts présent en cuisine. Soit au total 2 h 00 avec son élève cuisinier : 1 heure au lancement en cuisine, 30 mn avant l'envoi du plat, 30 mn avant l'envoi du dessert.



LES FINALISTES

LYCÉE PROFESSIONNEL SIMON LAZARD

Ville : Sarreguemines (57)

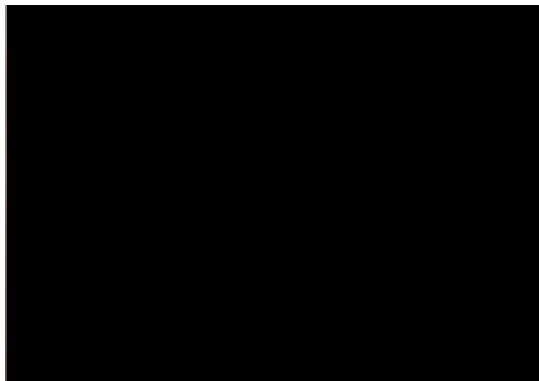
Elève Cuisine : Alexis Klicki

Elève service et commercialisation : Morgane Doyen

Coach Enseignant : Marco Bartolomei

Recette Plat : Ballotine de Lieu jaune, gnocchi de pomme de terre, fondue de poireau et sauce au vin de Moselle

Recette Dessert : Choux aux saveurs de pain d'épices, massepain, noyau d'orange gelée de picon et caramel de dragées de Verdun



ÉCOLE HÔTELIÈRE SACRÉ-COEUR

Ville : Saint-Chély-d'Apcher (48)

Elève Cuisine : Noé Bonnici

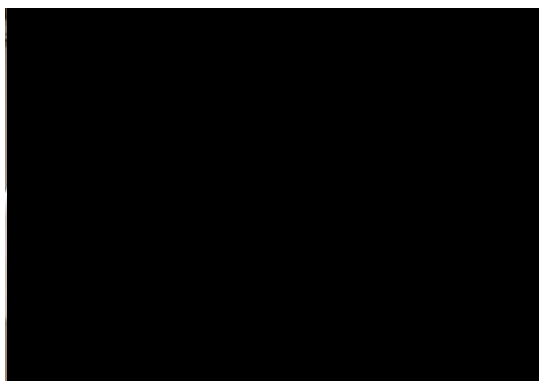
Elève service et commercialisation :

Charles Archimbeaud

Coach Enseignant : Patrick Bouffety

Recette Plat : Dos de Lieu Jaune marinière croquante, sauce crèmeuse Oignons Doux des Cévennes, Gnocchi Laguiole AOP Grand Aubrac et safran de l'Aveyron, mousseline et nouilles de céleri.

Recette Dessert : Choux dentelles aux noix du Quercy Rouergue, crème légère Thé d'Aubrac, l'ananas en trois façons : compoté au miel de sapin, crémeux et fraîcheur.



LYCÉE HÔTELIER DE CHALLES-LES-EAUX

Ville : Challes-les-Eaux (73)

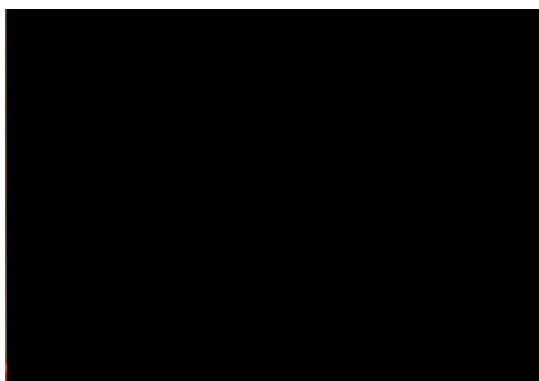
Elève Cuisine : Kilian Franceschi

Elève service et commercialisation : Victoria Micaud

Coach Enseignant : Cédric Gervy

Recette Plat : Filet de lieu jaune mariné à l'huile de sapin, gnocchis au Beaufort d'alpage et betterave, bonbons d'écrevisses du Léman glacés à l'ail des ours, jus au Vermouth de Chambéry

Recette Dessert : Comme un chou Chantilly, crème à la reine des prés, pomme de Savoie confite au cidre, croquant aux noisettes du Piémont



LYCÉE HÔTELIER DE LA ROCHELLE

Ville : La Rochelle (17)

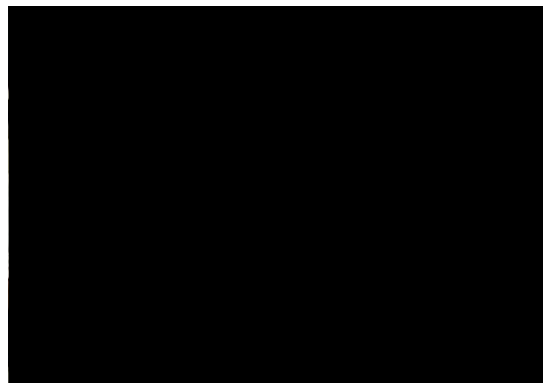
Elève Cuisine : Louis Abba

Elève service et commercialisation : Yohan Pelletier

Coach Enseignant : Jérôme Pinteux

Recette Plat : Ballottine de lieu jaune et son jardin printanier

Recette Dessert : Choux chantilly au chèvre frais en hommage à nos terroirs



CENTRE DE FORMATION CONTINUE JEANNE DELANOUE

Ville : Cholet (49)

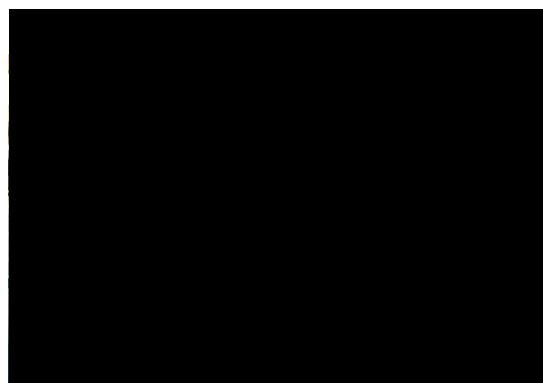
Elève Cuisine : Guilherme Evaristo Dalpra

Elève service et commercialisation : Matéo Reigner

Coach Enseignant : Amaury Poirier

Recette Plat : Filet de lieu jaune de la côte de Jade confit au beurre demi-sel, gnocchi de pomme de terre, royale de melonnette de vendée, textures de céleri, beurre blanc aux algues du Croisic .

Recette Dessert : Comme un choux chantilly...Choux craquelin à la noix du Brésil, avocat, pomelos et café arabica.



LYCÉE DES MÉTIERS THÉODORE MONOD

Ville : Antony (92)

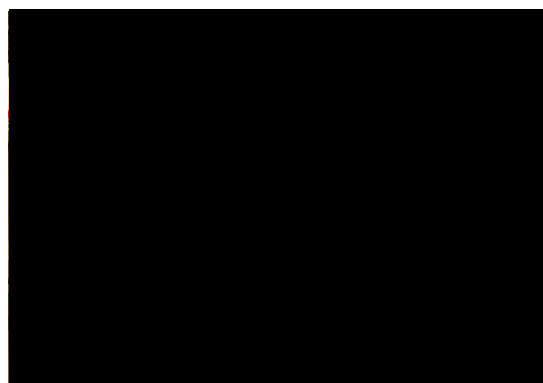
Elève Cuisine : Nico Parinello

Elève service et commercialisation : Jayce Dumont

Coach Enseignant : Ophélie Subires

Recette Plat : Médaillon de lieu jaune gnocchi de pomme de terre ratte, triologie de paquets de carottes, tuile dentelle et sauce vin blanc citronnée.

Recette Dessert : Choux craquelin à l'amande façon Bourdaloue, crème fouettée vanillée, opaline au poivre de Timut.



LES MEMBRES DU JURY

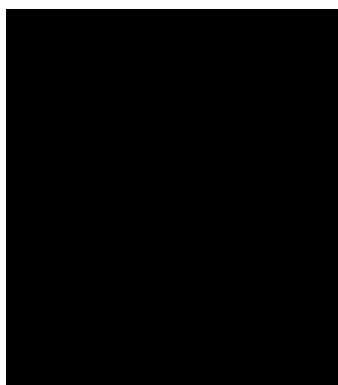
Les Jurys sont composés lors de la finale de personnalités de la gastronomie française (Meilleurs Ouvriers de France, chefs étoilés...) dont la présidente Virginie Basselot et d'enseignants culinaires.

Le jury technique est composé de deux chefs et deux enseignants culinaires qui veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine ainsi qu'à la stricte application du règlement. Ils rendent compte de la qualité du travail effectué en cuisine.

Quant au jury dégustation, il est composé de quatre chefs et quatre enseignants culinaires qui dégustent et notent les plats des candidats de façon anonyme.

La prestation service et commercialisation sera notée en plus, par un chef et un enseignant spécialiste de la salle. Un prix spécial service et commercialisation sera attribué lors de la remise de prix.

LES PRÉSIDENTS



Virginie Basselot
MOF - Chef étoilé des
cuisines du Negresco -
NICE

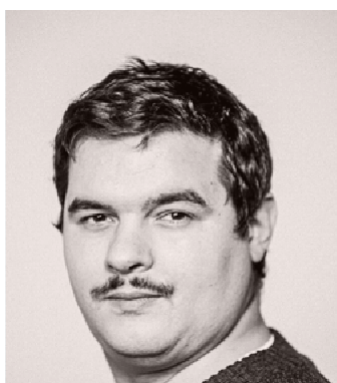


Rémi Faucher
Professeur de cuisine et
pâtisserie au lycée hôtelier
de Gascogne - TALENCE

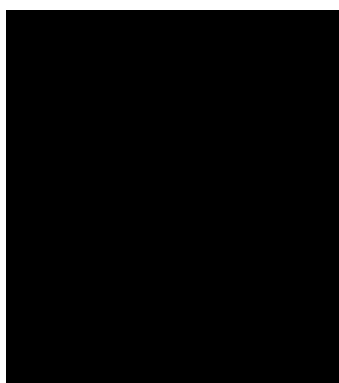
Après des expériences professionnelles chez Nicolas MASSE, Michel et Sébastien BRAS et Joël ROBUCHON, il passe le concours de professeur certifié. Passionné par les concours, il a notamment obtenu le titre de Meilleur Apprenti de France (MAF) et a participé à de nombreux concours tels que le Championnat de France de Dessert ou le trophée Jean Rougié. Il a également participé à la toute première édition du concours Président De l'École Aux Étoiles quand il était étudiant.

Il prépare désormais chaque année des étudiants à différents concours culinaires régionaux et nationaux.

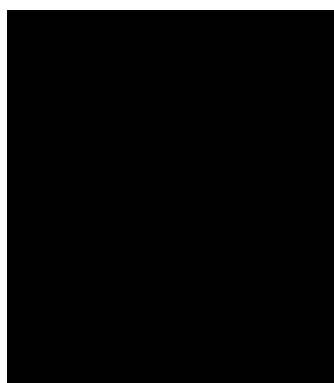
LE JURY TECHNIQUE



Jaïs Mimouné
Chef de cuisine
Restaurant Le Jaïs -
PARIS



Christophe Daguillon
Enseignant Production
culinaire-Lycée René
Cassin - TULLE

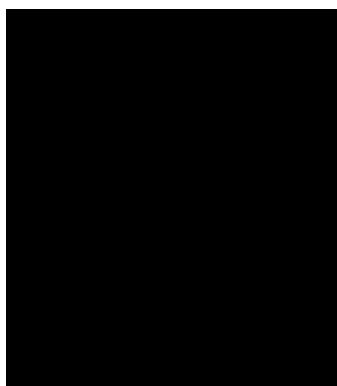


Piotr Glodkowski
Sous-chef
Restaurant Le Laurent -
PARIS

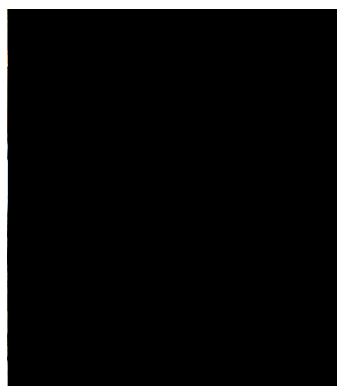


Denis Bessière
Enseignant Production
culinaire Ecole Hôtelière
Paris Lycée Jean
Drouant - PARIS

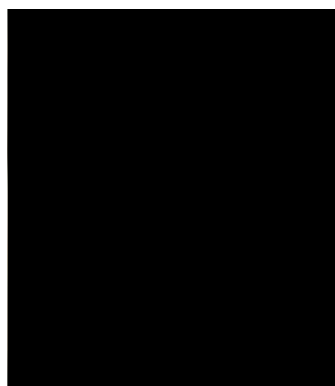
LE JURY DÉGUSTATION PLAT



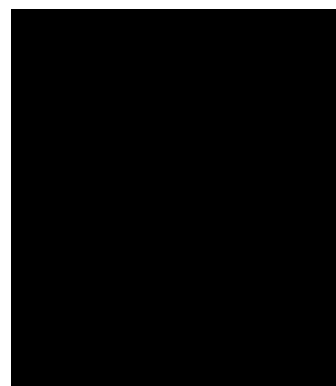
Aubin Bruno
Chef
Hôtel Le Narcisse Blanc 5*
- PARIS



Lionel Beylat
Enseignant Production
culinaire au Lycée de
Gascogne Hôtellerie et
Tourisme - TALENCE



Stéphane D'aboville
Chef de cuisine Restaurant
le Mini Palais - PARIS



Thony Lethenet
Enseignant production
culinaire - Lycée
Professionnel Château des
Coudraies - ETIOLLES

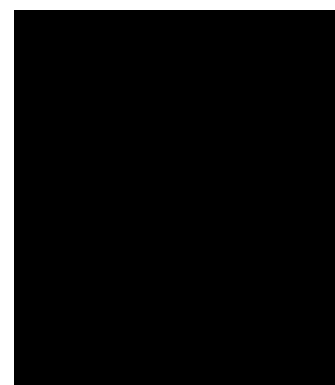
LE JURY DÉGUSTATION DESSERT



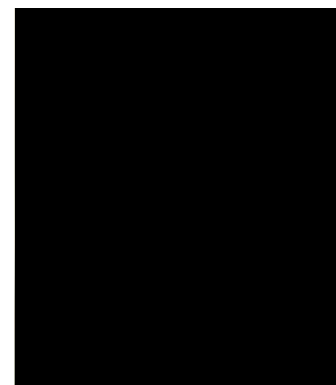
Mathias Allet
Chef Patissier Saint-James
Paris - PARIS



Karil Lopez
Enseignant Production culinaire
Ecole Hôtelière Paris Lycée
Jean Drouant - PARIS

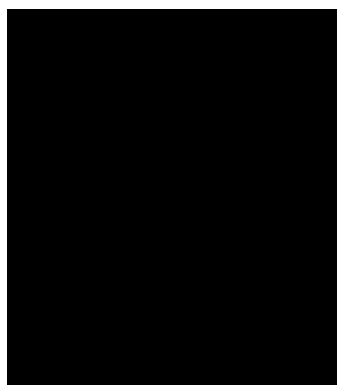


Mélanie Serre
Cheffe - Le Louis Vin -
PARIS

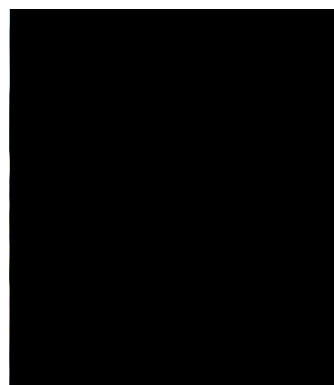


Chrystelle Rossi
Enseignant Production
culinaire -Lycée des métiers
François Rabelais - DUGNY

LE JURY SERVICE ET COMMERCIALISATION



Audrey Brassard
Hôtel Métropole - MONACO



Damien Mazaudoux
Enseignant en Commercialisation
et Service - Lycée Hôtelier Quercy-
Périgord - SOUILLAC

LA NOTATION

Lors de la mise en œuvre des recettes, le jury Technique observe les candidats et note leurs travaux, puis le jury Dégustation évalue les plats. Ces évaluations pour un total de 380 points sont basées sur les critères suivants :

CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE EN CUISINE

Qualité des matières premières choisies.....	notation sur 15 pts
Propreté et hygiène	notation sur 20 pts
Respect de la fiche technique et de la progression	notation sur 20 pts
Technicité (maîtrise des techniques et créativité)	notation sur 30 pts
Organisation.....	notation sur 15 pts
Cohérence avec le dossier	notation sur 20 pts
Soit un total de 120 points	

Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats :

1. Tout retard de plus de 3 minutes dans la présentation d'un plat au Jury de Dégustation sera sanctionné de 10 points, puis de 20 points si 5 mn de retard. Le maximum autorisé est de 10 mn avec 30 points de sanction. Au-delà de ces délais l'équipe sera disqualifiée.
2. Le coach enseignant ne peut que conseiller son élève cuisine. En aucun cas, il ne pourra toucher les produits ou matériels, ni goûter. En cas de non observance de ces règles le jury technique sanctionnera l'équipe sur ses notations. Le 1^{er} écart se verra pénalisé par le retrait de 10 points, les suivants de 30 points.

POUR LE PLAT PRINCIPAL

Originalité de la recette	notation sur 10 pts
Présentation.....	notation sur 10 pts
Cuissons	notation sur 20 pts
1 ^{ère} garniture	notation sur 15 pts
2 ^e garniture.....	notation sur 15 pts
Sauce	notation sur 15 pts
Harmonie gustative de l'ensemble	notation sur 20 pts
Qualité de la prestation de l'élève service et commercialisation	
• Argumentaire crème et terroir.....	notation sur 20 pts
<i>N.B : notation effectuée par le seul Jury Service et Commercialisation (lors de l'épreuve du matin)</i>	
• Commercialisation professionnelle	notation sur 15 pts
<i>N.B : notation effectuée par le jury dégustation + service et commercialisation.</i>	
Soit un total de 140 points	

POUR LE DESSERT

Originalité de la recette	notation sur 15 pts
Présentation	notation sur 15 pts
Texture.....	notation sur 15 pts
Goût.....	notation sur 30 pts
Harmonie gustative de l'ensemble	notation sur 10 pts
Qualité de la prestation de l'élève service et commercialisation	
• Argumentaire crème et terroir.....	notation sur 20 pts
<i>N.B : notation effectuée par le seul Jury Service et Commercialisation (lors de l'épreuve du matin)</i>	
• Commercialisation professionnelle.....	notation sur 15 pts
<i>N.B : notation effectuée par le jury dégustation + service et commercialisation</i>	
Soit un total de 120 points	

En cas d'égalité observée par l'huissier à l'issue de la finale, les points obtenus par les dossiers de sélection serviront pour établir les rangs des équipes.
La totalisation des notes et le classement sont anonymes et effectués sous contrôle d'huissier.

NOTATION PRIX SPÉCIAL SERVICE & COMMERCIALISATION

L'élève service et commercialisation sera évalué sur un total de 70 points.

POUR L'ARGUMENTAIRE CRÈME ET TERROIR

Plat principal	notation sur 20 pts
- Dont aisance	notation sur 5 pts
- Dont connaissance.....	notation sur 15 pts
Dessert	notation sur 20 pts
- Dont aisance	notation sur 5 pts
- Dont connaissance.....	notation sur 15 pts
Soit un total de 40 points	

POUR LA « COMMERCIALISATION PROFESSIONNELLE »

Plat principal.....	notation sur 15 pts
Dessert	notation sur 15 pts
Soit un total de 30 points	

LES DOTATIONS

À l'issue des épreuves sont offerts à chacun des finalistes :

- **Un diplôme et un trophée** attestant de sa participation à la finale
- **Un livre culinaire** dédié par la Présidente du Jury, lors d'une rencontre privilégiée
- **Pour l'élève cuisinier** : une veste de cuisine brodée à son nom
- **Pour l'élève service et commercialisation** une chemise brodée à son nom

1^{er} PRIX



©Alime GERARD-COOK and SHOOT

- > L'équipe complète sera invitée à 1 déjeuner au Negresco - Nice.
- > L'équipe complète sera invitée à la Finale de l'édition 2021 du Concours Création et Saveurs .
- > Le coach enseignant 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 2022.

- > Pour la classe de l'établissement : **un chèque de 1 500€.**
- > Pour l'élève cuisinier et l'élève service et commercialisation : **1 tablette numérique** d'une valeur d'environ 500€ chacune.



2^e PRIX

- > Pour la classe de l'établissement : **un chèque de 750€.**
- > Pour l'élève cuisinier et l'élève service et commercialisation : **1 tablette numérique** d'une valeur d'environ 300€ chacune.



3^e PRIX

- > Pour la classe de l'établissement : **un chèque de 500€.**
- > Pour l'élève cuisinier et l'élève service et commercialisation : **un coffret repas gastronomique les Collectionneurs**, valeur 200€ environ.



4^e PRIX AU 6^e PRIX

- > Pour la classe de l'établissement : **un chèque de 250€.**

PRIX SPÉCIAL SERVICE & COMMERCIALISATION

- > Pour la classe de l'établissement : **un chèque de 500€.**

Les lots ne pourront être attribués sous une autre forme que celle prévue par le présent règlement. Il ne sera attribué aucune contre-valeur en espèces, en échange des lots gagnés. La société organisatrice se réserve le droit de remplacer les lots par un lot de même valeur et de caractéristiques proches si les circonstances l'exigent. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

* Photos non contractuelles

LES CRÈMES MISES EN ŒUVRE

LES TROIS CRÈMES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

aux fonctionnalités différentes sont proposées pour réaliser ces deux recettes



CRÈME GASTRONOMIQUE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Des performances à la hauteur de vos exigences

- Taux de foisonnements à 3L*
- Excellente tenue à 48h**
- Un goût délicat, excellent conducteur de saveurs.



Fabriquée en Bretagne
à la Laiterie de L'Hermitage

LAIT ORIGINE FRANCE

*Tests effectués sous contrôle d'huissier sur "robotcoupe", "KitchenAid Pro", "Kenwood" et "Dito Sama"
**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice.



CRÈME LÉGÈRE LIAISONS & CUISSONS PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

L'alternative technique haute performance adaptée
à tous les usages en cuisson.

- Réduit vite et bien
- 40% de sauce en plus* : haut rendement en réduction
- *Tests effectués sous contrôle d'huissier par rapport à une crème à 30% de MG.
- Liaison parfaite nappante et homogène
- Supporte parfaitement le bain-marie tout au long du service même sur des sauces très acides
- Résistance parfaite à l'incorporation d'ingrédients acides ou d'alcool à chaud comme à froid : ne tranche pas
- Excellente résistance aux températures élevées pour les cuissons longues type gratins
- Texture très lisse et onctueuse pour les appareils à crème prise



CRÈME FRAÎCHE LÉGÈRE ÉPAISSE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Une crème légère idéale à froid comme à chaud, qui ne tranche pas

- Économique : gain de temps/matière pour amener le produit « à la nappe »
- Parfaite pour le travail en liaison froide (froid positif) : remise en température des plats sans déphasage
- Supporte parfaitement le bain-marie ou le maintien en température pour la liaison chaude

Une fabrication en France,
à l'usine de Bayeux

ORIGINE FRANCE

LA CRÈME DANS TOUS SES ÉTATS

POUR TOUT COMPRENDRE SUR LES CRÈMES ET LEURS USAGES



La crème est aujourd'hui déclinée pour permettre d'optimiser la qualité des productions professionnelles.

À la base de nombreuses réalisations en restauration, en cuisine, en pâtisserie, mais également en service de salle, la crème peut être foisonnée, réduite, cuite, ... et apprêtée de mille et une façons.

En phase avec les évolutions des enseignements de la filière hôtelière, la compréhension des spécificités des crèmes doit conduire les élèves, les apprentis et les étudiants à s'interroger sur les choix les plus pertinents au regard de cette diversité. Gain de temps, rendement amélioré, qualité constante, facilité d'utilisation... Se révèlent alors comme les enjeux d'une maîtrise raisonnée, comprise et efficace des crèmes et de leurs usages.

Afin de répondre à la question «**Quelle crème pour quel usage ?**», l'atelier expérimental «La Crème dans tous ses états », offre l'opportunité d'appréhender une série de démarches visant à comparer, analyser, comprendre les crèmes nécessaires pour dépasser le caractère apparemment simple de ce questionnement en vue de les utiliser au mieux. Réalisés en étroite collaboration entre des enseignants de l'académie de Versailles, l'équipe du Centre National de Ressources Hôtellerie Restauration et de Président Professionnel, ces ateliers s'adressent à tous les niveaux de formation.

Conçue dans le cadre d'un rapprochement entre l'entreprise et l'Éducation Nationale, cette démarche dont l'excellence doit être saluée, s'appuie sur le savoir-faire de Président Professionnel et le professionnalisme d'enseignants acteurs de sa mise en œuvre pédagogique. En mettant en évidence les choix et réponses les plus adaptés au contexte, elle contribue, et de belle manière, à appréhender les problématiques de l'entreprise.

Contenus pédagogiques " **La crème dans tous ses états** " disponibles en ligne sur le site du Centre de Ressources nationales Hôtellerie et restauration

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1822>



RETROSPECTIVE DES LAURÉATS

2020



Président du jury
Yannick ALLENO,
Pavillon Ledoyen****,
Paris 8°

Lauréat
Classe de 1^{re} année de BTS
du lycée hôtelier De Gascogne
à Talence



Plat : Autour du bœuf de Bazas, os à moelle de pomme paille fleurée de paprika et panais, croustillant de foie gras de canard du Sud-Ouest et noisette de Cancon, sauce Monbazillac



Dessert : Poire Marquise de Nouvelle-Aquitaine

2019



Président du jury
Pascal BARBOT,
L'Astrance**,
Paris 16°

Lauréat
Classe de 2^e année de BTS du lycée hôtelier Hyacinthe Friant de Poligny



Plat : Suprême de Pintade au bleu de Gex, Cèrœux d'asperge verte, raviole pommenoisette et vin jaune.



Dessert : Parfait citron et chèvre frais, confit d'agrumes et coriandre, croustillants pignons de pin.

2018



Président du jury
Arnaud LALLEMENT,
L'Assiette Champenoise***,
Tingieux

Lauréat
Classe de 2^e année de BTS du lycée hôtelier Saint Louis à Montargis (Loiret)



Plat : Flétan rôti en habit de Fontaine, cromesquis sur son diamant fumé, tryptique d'oignons de la Ferme des Arches, sauce au cresson et vinaigre d'Orléans.



Dessert : Faiselle de chèvre glacée, nuage du Gâtinais, cœur au Kumquat et citron vert, cake en 2 textures, crème glacée au miel de Fay aux Loges.

2017



Président du jury
Éric PRAS,
Maison Lameloise***, Chagny

Lauréat
Classe de 1^{ère} année de BTS du Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse à La Guerche de Bretagne



Plat : Quasi de veau fermier au sarrasin croustillant, mousseline de panais au curcuma, oignons de Roscoff caramélisés en croûte de persil, jus de veau et écume d'andouille de Guémené.



Dessert : Dans une fleur de Manjari, spaghetti de pommes reinette sur une crème fouettée Bahibé et un sablé sarrasin noisette, crème glacée au lait ribot et coulis caramel beurre salé.

2016

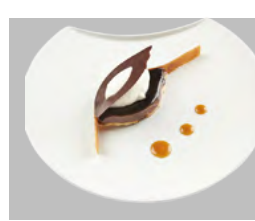


Président du jury
Mathieu VIANNAY,
La Mère Brazier**, Lyon

Lauréat
Classe de 1^{ère} année de BTS du lycée hôtelier Quercy Périgord de Souillac



Plat : Lapin fermier, cuisson confite façon « Royale », rable en croute de noix, ballantine parfumée au safran de Quercy. Chartreuse au risotto de salsifis.



Dessert : Sablé noisette craquant, sublimé d'éganache, quenelle de chantilly, nougatine croquante, feuille de chocolat fondante en bouche et douceur caramel.

2015



Président du jury
Éric FRECHON,
Le Bristol, Epicure***, Paris

Lauréat
Classe de 1ère année
de BTS du lycée technique
hôtelier de Marseille



Plat: Le merlan farci au fenouil et citron confit, purée à l'oursin, croûton au beurre de fenouil et oursin, aioli léger.



Dessert: La tarte aux pommes normande moderne, calva coffee.

2014



Président du jury
Jean-François PIEGE,
Thoumieux, Restaurant Jean-François PIEGE**, Paris

Lauréat
Classe de 1ère année de BTS
du lycée hôtelier François
Rabelais à Dardilly



Plat: Volaille fermière de la Dombes en ballottine, gnocchis sur lit de crème truffée et charreuse de Camine.



Dessert: Sphère chocolatée au cœur passion Gianduja.

UNE FINALE EN DIGITAL



Mardi 8 juin à 16h

Pour cette 8^{ème} édition du Concours Ecoles - De l'École aux Étoiles, suivez en direct la cérémonie de remise des prix sur



Cette cérémonie mettra en lumière toute l'exigence et l'implication des équipes en compétition, composées d'élèves en formation cuisine et salle et de leurs coaches enseignants.



LAURÉATS DU CONCOURS ÉCOLES - DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES 2019 : Lycée Hôtelier Hyacinthe Friant à Poligny avec Mathias PY, élève cuisine, Fabien PERTUIS, élève service et commercialisation et Florian PY, coach enseignant.

ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr



chefs-president-professionnel



@chefs-president-professionnel

G.L.F - Les Placis - 35230 BOURGBARRE -
Tel : 02 99 26 64 79