2025 CRÉATION & Saveurs Cuisine
Le Premier Pas vers les Étoiles

CONCOURS CRÉATION & SAVEURS CUISINE 2025

UN AMBASSADEUR ENGAGÉ DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE POUR PRÉSIDER LA 15ÈME ÉDITION RÉSOLUMENT ORIENTÉE VERS L'INTERNATIONAL

Concours Cuisine

sous la présidence d'

Alexandre COUILLON

Chef du restaurant Marine (*** Michelin et * Verte)
à Noirmoutier.

Entre Terre et Mer. Coup de vent sur Noirmoutier. Face au port de l'Herbaudière, le restaurant La Marine s'est fait une place grâce à la pugnacité et au talent du chef, épaulé par son épouse Céline. Alexandre Couillon règne sur son domaine divisé en deux : Élise ; bistrot marin jouant la cuisine du marché, et son navire amiral La Marine.

L'histoire de La Marine est aussi celle d'un couple, Céline et Alexandre. Après l'école hôtelière où ils se sont rencontrés, ils commencent leur vie professionnelle chacun de leur côté. Alexandre Couillon fait ses armes auprès de Michel Guérard à Eugénie-les-bains, Georges Paineau à Questembert, Thierry Marx à Cordeillan-Bagès et Pierre Lecoutre à l'Atlantide. Mais à 22 ans, Alexandre et Céline décident d'accepter l'offre des parents d'Alexandre de reprendre la gérance de leur restaurant.

Le jeune couple n'est pas préparé à diriger une affaire jusqu'alors saisonnière et qui doit maintenant les faire vivre toute l'année. Les débuts sont rudes et très difficiles. En 2002, La Marine entre au Guide Michelin avec un bib gourmand et en 2007, c'est la première étoile. En 2008, Alexandre Couillon décide de sauter le pas et d'investir en devenant propriétaire de sa maison et de celle qui est mitoyenne. Tout change alors, la première maison va être conservée, transformée en brasserie, c'est la Table d'Elise. La table étoilée va être déplacée dans un décor conçu selon leurs goûts par un architecte.

Côté gastronomique, La Marine réduit de moitié le nombre de places pour mieux traiter ses clients et 6 ans plus tard en 2013, le Chef obtient sa deuxième étoile au Guide Michelin ainsi que 4 toques au Guide Gault-Millau cette même année.

Le fait que le CV d'Alexandre Couillon ne compte pas une longue série de stages dans de grandes et prestigieuses maisons, a peut-être aidé ce chef à rester libre, hors des influences, en compensant ce manque d'expérience chez les autres par un travail personnel acharné et une curiosité insatiable. Il se tient au courant et participe à tous les événements gastronomiques possibles, lui qui a été très jeune à son compte. Ce qui lui laisse une fraîcheur dont la dynamique se fait toujours sentir dans l'inventivité de ce chef talentueux.

Alexandre Couillon est ancré dans son terroir, il joue la carte des produits locaux, cueille lui-même les herbes sauvages. Face au port de l'Herbaudière, La Marine est à proximité de la criée où Alexandre Couillon peut choisir les plus beaux coquillages, coques, couteaux, palourdes et, bien sûr, tous les poissons qu'il met à sa carte.

En 2023, c'est l'ultime consécration : après 24 ans de travail acharné, La Marine obtient une troisième étoile.

Pour sa 15ème année, le **Concours Création & Saveurs Cuisine** poursuit son expansion à l'international. Après Hong Kong, Singapour, Taïwan et la Chine, de nouveaux pays rejoignent l'aventure du **Concours Création & Saveurs** : la Thaïlande, le Benelux et la Suisse.

Le concours évolue pour aller encore plus loin dans l'excellence et l'innovation. Désormais, il y a **deux concours distincts** : **Cuisine** et **Pâtisserie** qui seront proposés en alternance d'une année sur l'autre. Pour cette **édition 2025**, place à la **gastronomie salée** pour une compétition exceptionnelle.

En 2025, la **Cuisine** est mise à l'honneur. Chaque candidat devra proposer des recettes personnelles sur les thèmes suivants :

Légume Légume, une entrée à base d'un légume cuisiné de saison, un jus à base de légume, et une sauce crème infusée ;

Sur l'idée d'un retour de pêche, un plat à base de coquillages, poisson et crustacés autour d'une pomme de terre fondante, une herbe potagère cuisinée, une sauce d'un jus de poisson de roche (sur l'assiette) et une grande sauce blanche crémée (envoyée à part).

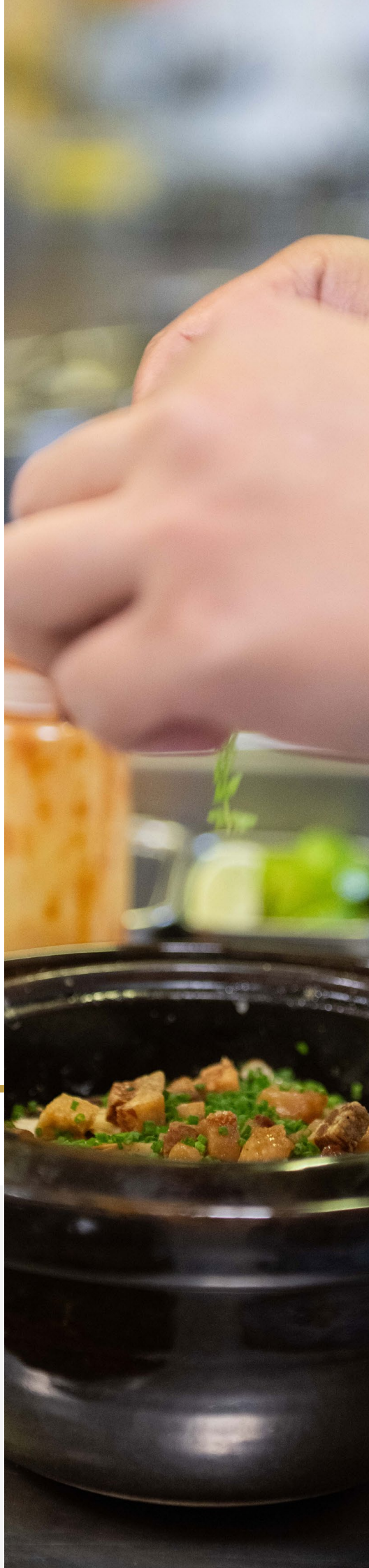
Ce concours, créatif et exigeant, représente un challenge unique pour chaque candidat, l'occasion de se dépasser pour satisfaire un jury à la renommée internationale. Cette année plus que jamais, les candidats sont invités à transformer l'ordinaire en émerveillement.

LES INSCRIPTIONS À LA 15ÈME ÉDITION DU CONCOURS CRÉATION & SAVEURS CUISINE 2025 SONT DÉSORMAIS OUVERTES !

Le **Concours Création & Saveurs Cuisine 2025 Président Professionnel** est ouvert à toute personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche (chefs, pâtissiers, cuisiniers, seconds, commis, professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières...) exerçant dans un établissement de restauration commerciale ou collective située en France métropolitaine ou dans les pays suivants : Hong Kong, Singapour, Taïwan, Chine, Thaïlande, Benelux et Suisse.

Dès aujourd'hui et jusqu'au 22 septembre 2025, les candidats constituent un dossier complet d'inscription contenant leurs recettes et fiches techniques avec photo téléchargeables directement sur le site : www.president-professionnel.fr/les-concours.

Sur la base d'une notation spécifique, les Présidents du Jury sélectionneront les 8 finalistes retenus : 6 issus de France métropolitaine et 2 issus de la sélection internationale. Ces nommés participeront à **la grande finale, le lundi 17 novembre 2025 à l'École Ferrandi Paris**.

PRÉSIDENT Professionnel

ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR