



CONCOURS ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

L'ÉCOLE HÔTELIÈRE LE RENOUVEAU DE SAINT-GENEST-LERPT REMPORTE LA FINALE DU CONCOURS À LAVAL



Jeudi 20 mars 2025 s'est déroulée la finale de la 12^{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, marque l'engagement de plus de 10 ans aux côtés de l'Éducation Nationale et s'inscrit dans une démarche pédagogique à travers les programmes de formation autour des différents usages de la crème et des techniques culinaires et créatives associées.

Après une journée d'épreuves, Paul Pairet, Chef de l'Ultraviolet*** à Shanghai, a levé le voile sur le nom des vainqueurs au sein du siège historique de Lactalis à Laval. **L'École Hôtelière Le Renouveau de Saint-Genest-Lerpt remporte cette 12^{ème} édition, représentée par Yoann Fernandez et Maxence Bayle, les élèves Cuisine et Commercialisation & Services.** 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 raviole accompagnée d'un consommé animal ou végétal et d'une garniture libre, et un soufflé sucré à servir avec une sauce séparée à base de crème chaude ou froide en dessert.



LES LAURÉATS DE L'ÉDITION 2025

Six équipes issues des quatre coins de France s'affrontaient à l'occasion de cette 12ème édition. Plats et desserts ont été proposés à un jury de 20 experts, composé d'un jury Technique, d'un jury Dégustation et d'un jury Commercialisation et Services, issus à parts égales de personnalités de la gastronomie française (MOF, Chefs étoilés...) et d'enseignants de l'Éducation Nationale.

L'École Hôtelière Le Renouveau de Saint-Genest-Lerpt, représentée par l'élève Yoann Fernandez et le coach enseignant Simon Degraix en Cuisine, et l'élève Maxence Bayle et le coach enseignant Luc Safanjon en Commercialisation et Services, s'est finalement imposé.



Leur plat "Balade en bords de Loire, entre ravioles, saké" et leur dessert "Chocolat, verveine et butternut, comme une palette de peinture", ont su convaincre le jury par leur originalité et l'émotion qu'ils ont suscités.

Le Lycée Hôtelier Jean Monnet de Limoges, avec l'élève Quentin Rual et le coach enseignant Aurélien Girard en Cuisine, et l'élève Adrien Ausems et la coach enseignante Sandrine Beldio en Commercialisation et Services, **se hisse à la deuxième place.**

À la troisième place, le Lycée Jeanne Delanoue de Cholet, porté par l'élève Théo Renaud et la coach enseignante Adeline Laporte en Cuisine, et l'élève Nolan Rousselot et le coach enseignant Nicolas Laporte en Commercialisation et Services.



LES RÉCOMPENSES

Pour cette 12ème édition du Concours Écoles, les élèves gagnants auront la chance de **vivre une expérience unique en cuisine suivi d'un repas au restaurant l'Ecrin à l'Hôtel de Crillon à partager avec leurs deux coaches**. Par ailleurs, Yoann Fernandez (élève Cuisine) s'est vu remettre un **robot de cuisine d'une valeur de 500€**, quand Maxence Bayle (élève Commercialisation et Services) a reçu **un set de service d'une valeur de 500€** également. Le coach enseignant Cuisine Simon Degraix 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 2026**.



La deuxième équipe lauréate a reçu **un coffret repas Teritoria d'une valeur de 300€**, Quentin Rual (élève Cuisine) **un couteau de coupe d'une valeur de 200€**, Adrien Ausems (élève Commercialisation et Services) **un couteau de coupe d'une valeur de 200€**. Leur classe remporte également **un chèque de 750 €**.

Arrivés à la troisième place, Théo Renaud (élève Cuisine) remporte **un couteau de cuisine d'une valeur de 100€** et Nolan Rousselot (élève Commercialisation et Services) **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 250€**.

LE PRIX SPÉCIAL "COMMERCIALISATION ET SERVICES" a également été remis à Maxence Bayle de L'École Hôtelière Le Renouveau de Saint-Genest-Lerpt, qui aura l'opportunité de **vivre une immersion en salle dans un établissement gastronomique**.

À propos du Concours

Depuis près de 12 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.