



15^{ÈME} ÉDITION

ALEXANDRE COUILLON RÉVÈLE LES FINALISTES DU CONCOURS CRÉATION & SAVEURS 2025



Pour sa 15^{ème} édition, le concours **Création & Saveurs Président Professionnel** choisit de consacrer son épreuve à la cuisine. Dès cette année, une seule discipline est mise à l'honneur par édition, alternant d'une année sur l'autre entre cuisine et pâtisserie, pour offrir à chaque univers un concours pleinement dédié.

Le Concours Création & Saveurs Président Professionnel est un tremplin emblématique pour les jeunes étoiles montantes des métiers de bouche, prêtes à se lancer **sous le regard exigeant des plus grands noms de la gastronomie**. Il est devenu une référence dans la profession depuis plus de 15 ans maintenant.

Après un choix difficile parmi de nombreux dossiers de grande qualité, le président du jury, dévoile **la liste des 8 finalistes CUISINE** qui seront en compétition lors de la grande finale, **le lundi 17 novembre 2025 à l'école FERRANDI, Paris**.

Au fil des années, le **Concours Création & Saveurs Président Professionnel** s'est imposé comme un rendez-vous de référence, révélant de nombreux talents et constituant un véritable tremplin pour les chefs qui l'ont remporté. Des lauréats emblématiques tels qu'Arnaud Faye ou encore Yann Maget en témoignent, illustrant la reconnaissance et les opportunités qu'offre cette compétition. Fidèle à sa vocation, le concours s'attache avant tout à refléter la richesse et la diversité de la gastronomie française, en restant ouvert à tous les univers de la restauration, de la haute gastronomie aux nouvelles formes culinaires. L'édition 2025 illustre parfaitement cette dynamique : sur les 48 dossiers déposés, 26 candidats sont actuellement en activité dans des établissements étoilés - une situation inédite qui confirme le rayonnement du concours.



FINALISTES 2025

Ce ne sont pas moins de huit candidats issus d'établissements de renom qui s'affronteront pour remporter l'épreuve cuisine autour de deux sujets imposés, **entrée et plat**, librement élaborés par le Président, Alexandre COUILLON : **un légume de saison** pour l'entrée et **sur l'idée d'un retour de pêche** pour le plat.



*par ordre alphabétique



BLANCHET Rémi

Chef de Partie
La Table du Lausanne
Palace**

INTERNATIONAL



DEUX QUEGUINER Sulian

Demi-chef de partie
Maison Pic Valence***



MAZET Antoine

Demi-chef de partie
Assiette Champenoise***



NETO DOMINGOS Rogrigo

Commis de cuisine
Le Louis XV***



NGO Duy Cong

Commis de cuisine
Restaurant Galanga*



PUEL Alexandre

Sous-Chef
Domaine de Locquenolé*



RODRIGUE Maxime

Demi-chef de partie
Oustau de Baumanière***



SU Fang I

Chef de cuisine
Ile Restaurant

INTERNATIONAL



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR