12ème édition

CONCOURS Écoles

2025 PROMOTION Paul Pairet

12ÈME ÉDITION

CONCOURS ÉCOLES

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Le Chef Paul Pairet dévoile les finalistes !

Paul Pairet, Chef de l'Ultraviolet *** Michelin à Shanghai, et coach enseignant Cédric Gevry, lauréat du concours 2024, **annoncent en exclusivité les 6 équipes finalistes de la 12ème édition du Concours Écoles Président Professionnel.**

Venues des quatre coins de France, les six classes sélectionnées disputeront la finale le jeudi 20 mars 2025 au Lycée Robert Buron, 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*

CEFPPA ADRIEN ZELLER

(Illkirch Graffenstaden, 67400)

- Représenté par Nicolas Didier (cuisine) et Carla Pezzimenti (services & commercialisation)
- Et par les enseignants Thomas Koerckel (coach cuisine) et Marion Kling (coach services & commercialisation)

ÉCOLE HÔTELIÈRE LE RENOUVEAU

(Saint Genest Lerpt, 42530)

- Représenté par Yoann Fernandez (cuisine) et Maxence Bayle (services & commercialisation)
- Et par les enseignants Simon Degraix (coach cuisine) et Luc Safanjon (coach services & commercialisation)

LYCÉE HÔTELIER YVON BOURGES

(Dinard, 35800)

- Représenté par Neil Le Guillou (cuisine) et Martin Henni (services & commercialisation)
- Et par les enseignants Fabrice Le Bret (coach cuisine) et Fabien Liger (coach services & commercialisation)

LYCÉE HÔTELIER DE L'ORLÉANAIS

(Olivet, 45160)

- Représenté par Lucas Pasquet (cuisine) et Melvil Petit (services & commercialisation)
- Et par les enseignants Jean-Benoit Pelletier (coach cuisine) et Thierry Chusseau (coach services & commercialisation)

LYCÉE JEAN MONNET

(Limoges, 87000)

- Représenté par Quentin Rual (cuisine) et Adrien Ausems (services & commercialisation)
- Et par les enseignants Aurélien Girard (coach cuisine) et Sandrine Beldio (coach services & commercialisation)

LYCÉE JEANNE DELANOUE

(Cholet, 49300)

- Représenté par Théo Renaud (cuisine) et Nolan Rousselot (services & commercialisation)
- Et par les enseignants Adeline Laporte (coach cuisine) et Nicolas Laporte (coach services & commercialisation)

LES 2 ÉQUIPES FINALISTES SUPPLÉANTES

LYCÉE JEANNE ET PAUL AUGIER - 1ER SUPPLÉANT

(Nice, 06000)

- Représenté par Mathis Deliperi (cuisine)
  et Léonie Cassien (services & commercialisation)
- Et par les enseignants Nicolas Delperie (coach cuisine)
  et Patrice Abline (coach services & commercialisation)

LYCÉE EMILIE DU CHÂTELET 2ÈME SUPPLÉANT

(Serris, 77700)

- Représenté par Elsa Augusto (cuisine)
  et Bertille Dichiara (services & commercialisation)
- Et par les enseignants Emilie Bonnet (coach cuisine)
  et Nicolas Gauthier (coach services & commercialisation)

DEUX RECETTES À RÉALISER, AUSSI CRÉATIVES QUE TECHNIQUES

Pour cette 12ème édition, les finalistes auront 4h30 pour réaliser deux recettes :

- **Un plat principal** sur le thème de la raviole accompagnée d'un consommé animal ou végétal et d'une garniture libre. Le plat est à servir avec une crème foisonnée et assaisonnée ;
- **En dessert**, un soufflé sucré (le plus léger possible), à servir avec une sauce séparée à base de crème chaude ou froide. L'acte de service à l'assiette sera le flambage du dessert en salle. Lors de cette épreuve, le dressage est libre.

UN CONCOURS À VOCATION PÉDAGOGIQUE

Le Concours Écoles 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. À travers les thèmes imposés par le Président du Jury Paul Pairet et Président Professionnel, le Concours Écoles a pour objectifs de :

- Développer la technique culinaire et la 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.

L'équipe gagnante remportera un repas au restaurant L'Ecrin à l'Hôtel de Crillon, pour 4 personnes, d'une valeur de 1 500€ (hors déplacement). Les deux élèves remporteront également une immersion d'une journée en Cuisine et Salle dans un établissement gastronomique. L'élève Cuisine remportera par ailleurs un robot de cuisine d'une valeur de 500€, et l'élève Service un Set de service d'une valeur de 500€. Enfin, le coach enseignant cuisine se verra également proposer 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.

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.

PRÉSIDENT Professionnel