



FINALE - 17 NOVEMBRE 2025

Rodrigo Neto Domingos - Épreuve cuisine
remporte la 15^{ème} édition du Concours



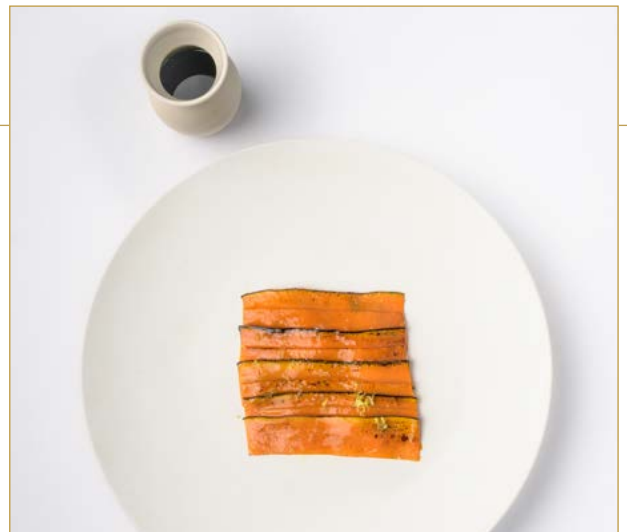
Depuis **15 ans**, le Concours Création & Saveurs organisé par Président Professionnel célèbre les nouveaux talents de la gastronomie. Dès cette année, une seule discipline est mise à l'honneur par édition, alternant d'une année sur l'autre entre cuisine et pâtisserie, pour offrir à chaque univers un concours pleinement dédié lors d'un rendez-vous incontournable pour les jeunes professionnels. Après plusieurs heures d'épreuve à l'École Ferrandi, cette nouvelle année a récompensé parmi les 8 candidats finalistes **Rodrigo Neto Domingos, Commis de Cuisine Le Louis XV ******, lors d'une cérémonie de remise de prix **dans les Salons Nework, Port de Javel à Paris**.

L'ÉPREUVE

Remportée par Rodrigo Neto Domingos - Commis de Cuisine Le Louis XV ****

Le Président du Jury **Alexandre Couillon** avait demandé de travailler une entrée sur le thème « Légume Légume », et un plat en résonance avec la mer sur le thème : « Sur l'idée d'un retour de pêche ».

Le Chef Alexandre Couillon ainsi que les membres du jury ont salué les créations de Rodrigo Neto Domingos : "Jardin d'Automne, parfums du Potager" en entrée et "Dans le filet du pêcheur" en plat. Il aura le plaisir de profiter de sa récompense, à savoir un voyage culinaire en Australie à la découverte de tables gastronomiques d'une valeur de 10 000€ (pour 2 personnes), ainsi qu'un coaching d'une année par le président du jury Alexandre Couillon.



« J'ai été honoré de pouvoir présider cette édition du Concours Création & Saveurs, marqué par des candidatures issues de France et du monde entier. Départager les finalistes n'a pas été chose simple, toutefois l'engagement des jeunes générations laisse présager un très bel avenir pour la haute gastronomie. »

Alexandre Couillon

LE PODIUM

Les **8 candidats du concours CUISINE** ont été départagés par des jurys technique et dégustation de haut vol composés de professionnels de renom.

À la deuxième place **Alexandre Puel, Sous-chef Domaine de Locguénolé ***, remporte un séjour gastronomique d'exception pour 2 personnes d'une valeur de 3 000€ sous forme de coffret cadeau. À la troisième place **Maxime Rodrigue, Demi-chef de partie L'Oustau de Baumanière *****, remporte un week-end gastronomique pour 2 personnes d'une valeur de 1 000€, sous forme de coffret cadeau.

EN 2026, UNE ÉDITION 100% PÂTISSERIE

La cérémonie du Concours Création & Saveurs se conclue par l'annonce de sa prochaine édition, prévue pour 2026 et dédiée à la pâtisserie. Le Concours Création & Saveurs Pâtisserie mettra à l'honneur cette discipline d'excellence et fera rayonner les créations sucrées. **Julien Alvarez**, chef pâtissier Ladurée Paris, champion du monde de pâtisserie, présidera cette prochaine édition dont l'ouverture des inscriptions est programmée le 3 décembre 2025.

À PROPOS DU CONCOURS CRÉATION & SAVEURS

Dédié à la révélation de jeunes talents, le Concours Création & Saveurs organisé par Président Professionnel offre à chaque candidat depuis 15 ans, l'occasion de se mesurer à d'autres chefs en activités, mais aussi et surtout offre le privilège de recevoir les avis et conseils de personnalités renommées de la gastronomie française, leur permettant d'accomplir un premier pas vers les étoiles.



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR

 @concourscreationetsaveurs

 @concourscreationetsaveurs