



CONCOURS CRÉATION & SAVEURS

LA COMPÉTITION DE RÉFÉRENCE DES ARTS CULINAIRES FRANÇAIS PAR PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



Expert des produits laitiers de haute qualité, Président Professionnel accompagne au quotidien les professionnels des métiers de bouche en répondant à leurs besoins à travers des produits d'exception dans des conditionnements adaptés. Animé par l'excellence et la transmission, Président Professionnel exprime son engagement en faveur des jeunes talents à travers le Concours Création & Saveurs. Cette compétition, qui permet aux chefs d'exercer leur art et d'obtenir la reconnaissance de leurs pairs, s'ouvre désormais à l'international à l'occasion de ses 15 ans d'existence.



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR

UNE COMPÉTITION CRÉATIVE DE RÉFÉRENCE

Créé en 2009, le **Concours Création & Saveurs** œuvre pour mettre en lumière et révéler le talent qui sommeille au sein des jeunes professionnels des métiers de bouche. Lors de cette compétition qui mêle à la fois créativité et technique, chaque candidat se mesure à d'autres chefs en activité et bénéficie du regard critique des personnalités de renom de la gastronomie française afin de se surpasser et d'accomplir un premier pas vers les étoiles.

Chaque année, les candidats s'affrontent dans deux verticales universelles - la cuisine pour le salé, et la pâtisserie pour le sucré - pour témoigner de leur passion pour la gastronomie. Ce double rendez-vous pour les jeunes talents s'impose comme le concours de référence de la gastronomie française, où les chefs d'aujourd'hui et de demain se retrouvent pour décrocher la reconnaissance de leurs pairs.



Côté Cuisine, les candidats devront travailler la crème gastronomique à travers deux épreuves où chacun pourra exprimer sa propre identité. Il s'agira pour l'entrée de proposer **une interprétation personnelle du soufflé salé**, où une crème gastronomique sera à intégrer dans l'appareil. Ils devront ensuite cuisiner une papillote de crustacés, accompagnée d'une crème gastronomique travaillée en sauce ou en condiment.



Le concours Pâtisserie mettra à l'honneur un dessert emblématique de la pâtisserie française : **le Millefeuille** ! Deux Millefeuilles seront au menu de ce concours : un premier en version dessert boutique (pour 8 personnes) et un second Millefeuille servi à l'assiette (dressage minute). Les Millefeuilles seront à réinterpréter de façon libre, en ajoutant des fruits, des légumes ou même des herbes issues de la région du candidat.

UNE OUVERTURE INÉDITE À L'INTERNATIONAL

Partenaire de référence de tous les professionnels de la Restauration et de la Boulangerie Pâtisserie, Président Professionnel réaffirme cette année son amour pour la gastronomie française et se donne pour mission d'aller un cran plus loin. Pour la première fois depuis son lancement, le Concours Création & Saveurs s'ouvre à l'international et met le cap sur l'Asie. Des candidats issus de Chine, Hong-Kong, Singapour, et Taïwan ont ainsi l'occasion d'illustrer leurs connaissances et leur maîtrise de l'art culinaire à la française.



Cette ouverture incarne une première étape de l'internationalisation du Concours Création & Saveurs. Président Professionnel se donne pour objectif de contribuer davantage au rayonnement global du prestige de la gastronomie française, qui dépasse depuis toujours les frontières de l'Hexagone. Ainsi, le groupe prévoit notamment de nouvelles expansions dans le futur pour fédérer les talents issus des quatre coins du globe autour d'un amour commun : celui des arts culinaires et du patrimoine gastronomique français.



UN ENGAGEMENT FIDÈLE À L'ADN PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Président Professionnel accompagne chaque jour tous les professionnels de la Restauration et de la Boulangerie Pâtisserie pour les aider au quotidien face aux défis de leur métier, en s'engageant à leurs côtés dans leur recherche de qualité et d'inventivité, et en répondant à leurs besoins spécifiques d'excellence. C'est **un partenaire de confiance** grâce à des gammes complètes et exigeantes de beurres et de crèmes de haute qualité, pour que chacun puisse exprimer le meilleur.

Président Professionnel a aussi une vraie volonté d'accompagner les Chefs dans leur parcours, d'accompagner les talents et la transmission du savoir-faire culinaire : la marque met donc à profit ses relations privilégiées avec des chefs étoilés et prestigieux, qui chaque année, endossent le rôle de présidents du jury. Une mission qui permet à la fois d'incarner l'excellence du **Concours Création & Saveurs**, et de laisser aux jeunes talents l'opportunité de décrocher la reconnaissance de leurs pairs à travers une double-épreuve.

Concours Pâtisserie



sous la présidence de

Pierre HERMÉ

Pâtissier-Chocolatier Maison Pierre Hermé Paris

Concours Cuisine



sous la présidence de

Paul PAIRET

Chef de Ultraviolet *** Michelin à Shanghai et de Nonos et Comestibles à l'Hôtel de Crillon à Paris.

UN VIVIER DE JEUNES TALENTS

Résolument tourné vers l'avenir, le **Concours Création & Saveurs** incite les jeunes professionnels talentueux à exercer leur art dans un cadre bienveillant et challengeant. Grands chefs et chefs étoilés de demain se donnent ainsi rendez-vous dans cette compétition où les profils se mêlent avec une envie commune : défendre les valeurs de la gastronomie française. Les lauréats des éditions précédentes, au-delà de s'être démarqués par leur créativité et leur passion, poursuivent aujourd'hui leur parcours dans des établissements de renom, à la hauteur de leurs ambitions.



RÉTROSPECTIVE DES QUATRE DERNIÈRES ÉDITIONS

Victor Lamy-Quique Gagnant cuisine 2023 Chef de partie Flocons de Sel***	Marion Bersier Gagnante pâtisserie 2023 Demi-chef de partie pâtisserie L'Auberge du Pont de Collonges ** (restaurant Paul Bocuse)	Richard Agliata Gagnant cuisine 2022 Chef adjoint Le Couvent des Minimes *	Morgan Louis Gagnant pâtisserie 2022 Sous-chef Pâtisserie Marie Simon
Lois Bée Gagnant cuisine 2021 Chef de partie Restaurant Serge Vieira**	Keisuke Sato Gagnant pâtisserie 2021 Chef d'atelier Pâtisserie Gilles Marchal	Aymeric Depogny Gagnant cuisine 2019 Chef exécutif L'Épicurien* Abbaye de Villeneuve****	Eva Lefrançois Gagnante pâtisserie 2019 Sous-chef pâtisserie Rosewood Hôtel de Crillon

Cette année, Président Professionnel vous donne rendez-vous le **lundi 18 novembre 2024 à l'Hôtel d'Évreux** pour assister à la cérémonie de remise des prix du **Concours Création & Saveurs** et découvrir les gagnant(e)s de l'édition 2024.



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR

