



14^{ÈME} ÉDITION

LE CONCOURS ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL 2027

SERA PRÉSIDÉ PAR MICHEL ROTH,
CHEF ÉTOILÉ BOCUSE D'OR ET MOF

À la suite de la finale 2026, marquée par les performances des lauréats Antoine Gagnaire et Timothée Bernaudon du Lycée Hôtelier Savoie-Léman de Thonon-les-Bains, **le Concours Écoles Président Professionnel a le plaisir d'annoncer le lancement de sa 14^{ème} édition.** Ce concours pédagogique, organisé aux côtés de l'Éducation Nationale est aussi le reflet de l'engagement de Président Professionnel dans des programmes de formation et de leur contribution à l'apprentissage et à la transmission du goût d'apprendre.

La promotion 2027 sera placée sous la présidence de Michel Roth, Chef étoilé Bocuse d'Or et MOF. Formé autour des grandes tables alsaciennes et reconnu pour son parcours d'excellence, il fait aujourd'hui figure de modèle pour les jeunes générations de cuisiniers. Passionné par la transmission de son savoir-faire, il contribue activement à former et inspirer la prochaine génération de chefs. Il sera accompagné par Rémi Piegay, enseignant coach et lauréat de l'édition 2026.

Le Concours Écoles offre aux étudiants en formation **une opportunité concrète de se projeter dans leur futur métier**, en relevant les défis d'exigence et d'engagement qu'il nécessite et a pour objectif 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**



Pour ce concours, deux recettes doivent être présentées :

Un plat principal autour d'une selle d'agneau désossée et farcie, accompagnée d'asperges blanches et d'une sauce mousseline aromatisée ou parfumée, et d'un jus à réaliser. La garniture est libre. L'acte de service sur le plat sera la finalisation devant le jury et le service d'un Mocktail froid.

Pour le dessert, les candidats devront présenter une création autour de profiteroles garnies d'une crème chantilly parfumée ou aromatisée, accompagnées de fruits de saison crus et cuits ainsi que d'une sauce chocolat.

Michel Roth : Chef étoilé Bocuse d'Or et MOF



Originaire de Moselle, Michel Roth est l'un des chefs les plus récompensés de France. Formé autour des grandes tables alsaciennes, il acquiert rapidement une grande expérience de la haute cuisine.

Meilleur apprenti de France en 1977, il a fait ses classes au côté de Charles Herman, Maître cuisinier de France. Entre 1978 et 1980, il est Deuxième Commis de cuisine chez Ledoyen à Paris et rejoint ensuite Guy Legay en 1981 à l'illustre Ritz de la Place Vendôme. Après 19 ans, il devient alors Chef de l'Espadon.

Il passe avec succès les plus grands concours reconnus par la profession : Premier prix culinaire International Pierre Taittinger en 1985, puis en 1991 c'est la reconnaissance suprême avec le Prix Bocuse d'Or et le titre de Meilleur Ouvrier de France.

En 1999, Michel Roth décide de tenter une nouvelle aventure au restaurant René Lasserre comme Chef Exécutif. Après deux ans, il rejoint une nouvelle fois le célèbre palace parisien pour prendre la Direction des cuisines et obtiendra 2 étoiles au Guide Michelin.

Michel Roth fait aujourd'hui figure de modèle pour les jeunes générations de cuisiniers (il est l'un des sept Bocuse d'Or français aujourd'hui diplômés en France).

Le 14 juillet 2006, Michel Roth a par ailleurs été nommé au grade de Chevalier de l'Ordre de la Légion d'Honneur. En septembre 2012, il rejoint l'Hôtel Président Wilson, A Luxury Collection Hôtel Geneva, en tant que Chef Exécutif et reprend les cuisines du restaurant Bayview qui se verra décerner sa première étoile au guide Michelin un an après, ainsi que la note de 17/20 au Gault&Millau, puis 18/20 dès 2016. En 2013 création de sa société MRC. En 2015 conseiller culinaire : directeur du savoirfaire chez Lenôtre. Depuis 2015 Création plats signatures chez Servair/Air France. Depuis 2018 chef consultant Terroirs de Lorraine Gare de Metz. Depuis 2020 chef consultant La Table cachée au BHV Marais Paris. Depuis 2022 chef consultant La Table par Michel Roth Roissy.



Chaque équipe sera constituée de quatre personnes : **un élève et un coach enseignant cuisine, un élève et un coach enseignant commercialisation et services**, et devra constituer un dossier complet d'inscription avec fiches techniques, matières, coûts associés ainsi qu'une explication du choix des crèmes et un argumentaire sur la mise en lumière de la région (terroir) téléchargeable directement sur le site Président Professionnel :
www.concours.president-professionnel.fr

Chaque dossier reçu et répondant au règlement sera soumis à Michel Roth et Rémi Piegay. Ils seront notés sur un total de **140 points** selon les critères suivants : **l'originalité des recettes, la fiche progression, l'esthétique des plats réalisés, la qualité des photos, la justification de l'utilisation des crèmes, l'argumentaire terroir du plat et du dessert et la qualité apportée au dossier.**

LES INSCRIPTIONS À LA 14^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS-ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL SONT DÉSORMAIS OUVERTES !

Inscriptions ouvertes dès maintenant sur www.president-professionnel.fr

Clôture des inscriptions le **11 décembre 2026**

Annonce des finalistes le **15 janvier 2027**

Journée d'immersion à Laval le **24 mars 2027**

Finale le jeudi 25 mars 2027 au Lycée Robert Buron à Laval

A propos du Concours

Depuis près de 14 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.

www.lactalisfoodservice.fr
www.president-professionnel.fr

f Président Professionnel France
@ [presidentprofessionnel.france](https://www.instagram.com/presidentprofessionnel.france)
in [lactalisfoodservice](https://www.linkedin.com/company/lactalisfoodservice)

