



**13<sup>ÈME</sup> ÉDITION**

## LE CONCOURS ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL 2026

SERA PRÉSIDÉ PAR ALEXANDRE COUILLON,  
CHEF DE LA MARINE \*\*\* MICHELIN  
ET \* VERTE À NOIRMOUTIER

À la suite de la finale 2025, marquée par les performances des lauréats Yoann Fernandez et Maxence Bayle de l'École Hôtelière Le Renouveau de Saint-Genest-Lerpt, **le Concours Écoles Président Professionnel a le plaisir d'annoncer le lancement de sa 13<sup>ème</sup> 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 2026 sera placée sous la présidence d'Alexandre Couillon, Chef de La Marine \*\*\* Michelin et \* Verte à Noirmoutier, une référence dans le monde de la gastronomie.** Passionné par la transmission de son savoir-faire, il contribue activement à former et inspirer la prochaine génération de chefs. Il sera accompagné par Simon Degraix, enseignant coach et lauréat de l'édition 2025.

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 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** sur le thème d'une crème chaude d'étrille ou crabe vert, accompagnée d'une crème parfumée foisonnée (épices, huiles, jus, demi-glace...).

**Pour le dessert**, les candidats devront présenter une création autour d'un chocolat et d'un légume, en travaillant la crème avec le chocolat, en intégrant un légume de saison cuisiné ainsi qu'une algue cuisinée, avec une travail attendu sur les textures également.

---

## **Alexandre Couillon :**

### **Chef de La Marine \*\*\* Michelin et \* Verte à Noirmoutier**

---

Alexandre Couillon



Alexandre Couillon règne sur son domaine divisé en deux : **Élise, bistrot marin** jouant la cuisine du marché, et son **navire amiral La Marine**. L'histoire de La Marine est aussi celle d'un couple, Céline et Alexandre. Après l'école hôtelière où ils se sont rencontrés, ils commencent leur vie professionnelle chacun de leur côté. Alexandre Couillon fait ses armes auprès de Michel Guérard à Eugénie-les-bains, Georges Paineau à Questembert, Thierry Marx à Cordeillan-Bagès et Pierre Lecoutre à l'Atlantide. Mais à 22 ans, Alexandre et Céline décident d'accepter l'offre des parents d'Alexandre de reprendre la gérance de leur restaurant.

En 2002, La Marine entre au Guide Michelin avec un bib gourmand et en 2007, c'est la première étoile. En 2008, Alexandre Couillon décide de sauter le pas et d'investir en devenant propriétaire de sa maison et de celle qui est mitoyenne. Tout change alors, la première maison va être conservée, transformée en brasserie, c'est la Table d'Elise. La table étoilée va être déplacée dans un décor conçu selon leurs goûts par un architecte.

Côté gastronomique, La Marine réduit de moitié le nombre de places pour mieux traiter ses clients et 6 ans plus tard en 2013, le Chef obtient sa deuxième étoile au Guide Michelin ainsi que 4 toques au Guide Gault-Millau cette même année. Alexandre Couillon est ancré dans son terroir, il joue la carte des produits locaux, cueille lui-même les herbes sauvages. Face au port de l'Herbaudière, La Marine est à proximité de la criée où Alexandre Couillon peut choisir les plus beaux coquillages, coques, couteaux, palourdes et bien sûr, tous les poissons qu'il met à sa carte. En 2023, c'est l'ultime consécration : après 24 ans de travail acharné La Marine obtient une troisième étoile.



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](http://www.concours.president-professionnel.fr)

Chaque dossier reçu et répondant au règlement sera soumis à Alexandre Couillon et à Simon Degraix. 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 13<sup>ÈME</sup> ÉDITION DU CONCOURS-ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL SONT DÉSORMAIS OUVERTES !**

Inscriptions ouvertes dès maintenant sur [www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)

Clôture des inscriptions le **12 décembre 2025**

Annonce des finalistes le **15 janvier 2026**

**Finale le jeudi 26 mars 2026 au Lycée Robert Buron à Laval**

### **A propos du Concours**

Depuis près de 13 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.