



# FINALE - 18 NOVEMBRE 2024

**Mathis Dho - Épreuve cuisine**  
**et Titouan Guriec - Épreuve pâtisserie**  
remportent la 14<sup>ème</sup> édition du Concours



Depuis **15 ans**, le Concours Création & Saveurs organisé par Président Professionnel célèbre les nouveaux talents de la gastronomie. Cette année, ce rendez-vous incontournable des jeunes professionnels dans l'art culinaire renouvelle ses vœux de porter haut et fort **les valeurs d'excellence et de savoir-faire à la française** et de la porter encore plus loin avec son ouverture à l'internationale. Après plusieurs heures d'épreuve à l'École Ferrandi, cette nouvelle année a récompensé parmi les 16 candidats finalistes **Mathis Dho, commis de cuisine à L'Oustau de Baumanière\*\*\*** ainsi que **Titouan Guriec, commis pâtissier à La Grand'Vigne\*\* Sources de Caudalie**, lors d'une cérémonie de remise de prix à l'Hôtel d'Évreux.

## L'ÉPREUVE CUISINE

**Remportée par Mathis Dho, commis de cuisine - L'Oustan de Baumanière\*\*\***

Pour les cuisiniers, le Président du Jury Cuisine **Paul Pairet** avait demandé de travailler en entrée sur une interprétation personnelle du soufflé salé intégrant une crème gastronomique dans l'appareil, et en plat une papillote de crustacés accompagnée d'une crème gastronomique travaillée en sauce ou en condiment.

Le Chef Paul Pairet ainsi que les membres du jury ont salué les créations de Mathis Dho : "Patience ça souffle" en entrée et "Une papillote qui donne des papillons" en plat. Il aura le plaisir de profiter de sa récompense, à savoir un voyage culinaire en Australie d'une valeur de 7 000€.

« Nous avons senti une implication maximale dans chacune des assiettes, malgré deux sujets techniques - notamment le soufflé. Nous avons eu droit à de très belles créations, et l'ensemble du jury et moi-même sommes très satisfaits du niveau de la compétition. Ce que j'aime par-dessus tout, c'est l'expression de la personnalité de chaque candidat à travers les plats qu'ils envoient. Je considère qu'en cuisine, nous sommes toujours en compétition, et que la plus grande des compétitions se joue avec soi-même. »

Paul Pairet



## L'ÉPREUVE PÂTISSERIE

Remportée par Titouan Guriec, commis pâtisserie - La Grand'Vigne\*\* Sources de Caudalie

Pour les pâtisseries, le Président du Jury Pâtissier **Pierre Hermé** avait demandé de travailler le millefeuille, dessert emblématique de la pâtisserie française, en deux temps : une version dessert boutique (pour 8 personnes) et un dessert servi à l'assiette (dressage minute) avec une interprétation libre.

Le Chef Pierre Hermé ainsi que les membres du jury ont salué les créations de Titouan Guriec : "Rouanez des Champs" pour le dessert boutique et "Côte d'Amour" pour le dessert assiette. Il aura le plaisir de profiter de sa récompense, à savoir un voyage culinaire au Japon d'une valeur de 7 000€.

« Les candidats étaient tous d'un très bon niveau. Nous avons eu droit à de belles surprises, tant dans les saveurs que les jeux de textures. Les candidats ont fait usage de leur audace et se sont fait plaisir, et cela se ressent. Ils doivent conserver cette approche pour continuer de se différencier avec authenticité et sincérité. »

Pierre Hermé



## LE PODIUM

Les **8 candidats de chaque catégorie** ont été départagés par des jurys technique et dégustation de haut vol composés de professionnels de renom - dont le travail pendant le concours a été reconnu par tous ces chefs et pâtisseries présents.

À la deuxième place pour l'épreuve **Cuisine** Toraik Chua, chef de cuisine Cuisine Zén\*\*\* à Singapour, remporte un voyage culinaire pour deux personnes d'une valeur de 3 000€. À la troisième place pour l'épreuve Cuisine Pierre Dupont, chef de partie Le Castel Marie-Louise à La Baule, remporte un voyage culinaire pour deux personnes d'une valeur de 1 000€.

À la deuxième place pour l'épreuve **Pâtisserie** Alexia Peltier Demonchy, cheffe de partie The Péninsula Paris à Paris, remporte un voyage culinaire pour deux personnes d'une valeur de 3 000€. À la troisième place pour l'épreuve Pâtisserie Xavier Baudet, pâtissier Beurre Noisette à Dijon, remporte un séjour gastronomique d'une valeur de 1 000€.



 @chefsprésidentprofessionnel

 @chefsprésidentprofessionnel