



CONCOURS ÉCOLES PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

LE LYCÉE HÔTELIER DE CHALLES-LES-EAUX REMPORTE LA FINALE DU CONCOURS À LAVAL



Jeudi 21 mars 2024 s'est déroulée la finale de la 11ème édition du **Concours Écoles**, organisée par **Président Professionnel** au sein du siège historique de Lactalis à Laval. Cet évènement, organisé avec le soutien de Michel Lugnier, IGÉSR, en charge de la filière hôtellerie-restauration, marque l'engagement de plus de 10 ans aux côtés de l'**Éducation Nationale** et s'inscrit dans une **démarche pédagogique** à travers les programmes de formation autour des différents usages de la crème et des techniques culinaires et créatives associées.

Après une journée d'épreuves, **Glenn VIEL**, Chef Cuisinier de l'Oustau de Baumanière***, a levé le voile sur le nom des vainqueurs au sein du siège historique de Lactalis à Laval. **Le lycée Hôtelier de Challes-Eaux remporte cette 11ème édition, représenté par Quentin Géraud et Félicie Forestier, les élèves Cuisine et Service & Commercialisation.** Les grands gagnants ont relevé le défi de préparer deux recettes selon les thèmes imposés par le président du jury : **une lotte** accompagnée d'une sauce émulsionnée imaginée autour du beurre blanc pour le plat suivi par une **tarte aux fruits de saison pour le dessert.**



LES LAURÉATS DE L'ÉDITION 2024

Six équipes issues des quatre coins de France s'affrontaient à l'occasion de cette 1^{ère} édition. Plats et desserts ont été proposés à un jury de **20 experts**, composé d'un jury technique, d'un jury dégustation et d'un jury service et commercialisation, issus à parts égales de personnalités de la **gastronomie française** (MOF, Chefs étoilés...) et d'**enseignants de l'Éducation Nationale**.

Le lycée **Hôtelier de Challes-les-Eaux**, représenté par l'élève **Quentin Géraud** et le coach enseignant **Cédric Gervy** en cuisine, et l'élève **Félicie Forestier** et le coach enseignant **Joëlle Rozes** en services & commercialisation, s'est finalement imposé.



Leur plat **Balade dans nos Montagnes** (médaillon de lotte à la cire d'abeille, fin tartare au pollen, tartelette au sésame, paillason en tube, beurre blanc parfumé d'ail des ours et d'arêtes) et leur dessert **La Tarte aux Pommes de Mamie, la Sapinette de Papy, Quenelle de Crème à la Reine des Prés, sur la Douce Musique de mon Enfance** ont su convaincre le jury par leur originalité et l'émotion qu'ils ont suscités.

L'École de l'hôtellerie et du tourisme Lesdiguières de Grenoble, avec l'élève Elora Chaffardon et le coach enseignant Hélène Cordonnier en cuisine, et l'élève Louane Vuillet et le coach enseignant Olivier Tête en services & commercialisation, se hisse à la deuxième place.

À la troisième place, on retrouve le **lycée hôtelier Jeanne Delanoue de Cholet**, porté par l'élève Clément Martin et le coach enseignant Amaury Poirier en cuisine, et l'élève Alexandra Jamet et le coach enseignant Nicolas Laporte en services & commercialisation.



LES RÉCOMPENSES

Pour cette 11^{ème} édition du Concours Écoles, les élèves gagnants auront la chance de **vivre une expérience unique avec le Chef Glenn VIEL en cuisine suivi d'un repas à l'Oustau de Baumanière à partager avec leurs deux coachs**. Par ailleurs, Quentin Géraud (élève cuisine) s'est vu remettre un **robot de cuisine d'une valeur de 500 €**, quand Félicie Forestier (élève service & commercialisation) a reçu un **set de service d'une valeur de 500 €** également. Le coach enseignant cuisine Cédric Gervy se verra également proposé d'être le **représentant de l'Éducation Nationale auprès du Président pour la sélection de la promotion suivante et de participer à la finale 2025**.



La deuxième équipe lauréate a reçu un **coffret repas Teritoria d'une valeur de 300 €**, Elora Chaffardon (élève cuisine) un **couteau de coupe d'une valeur de 200 €**, Louane Vuillet (élève service & commercialisation) un **couteau de coupe d'une valeur de 200 €**. Leur classe remporte également un **chèque de 750 €**.

Arrivés à la troisième place, Clément Martin (élève cuisine) remporte un **couteau de cuisine d'une valeur de 100 €** et Alexandra Jamet (élève service & commercialisation) un **couteau sommelier d'une valeur de 100 €**. Leur classe remporte également un **chèque de 500 €**.

Les classes des trois autres équipes ont chacune remporté un **chèque de 250 €**.

LE PRIX SPÉCIAL "COMMERCIALISATION ET SERVICES" a également été remis à Félicie Forestier de Challes-les-Eaux, qui aura l'opportunité de **vivre une immersion en salle dans un établissement gastronomique**.

A propos du Concours

Depuis plus de 10 ans, le concours Écoles – Président Professionnel, dédié aux élèves du Brevet Professionnel, Bac Pro, BTS 1 et 2 et aux Mentions Complémentaires est l'un des rares à apporter aux élèves en formations l'opportunité de se projeter concrètement dans leur futur métier, avec toute l'exigence et l'implication nécessaire dans le contexte d'un concours.