



Dossier d'inscription

ÉPREUVE CUISINE



©Roberto Frankenberg

Sous la présidence de **Yannick Alléno**
Chef multi-étoilé MICHELIN

Finale le 18 novembre 2019 - École Ferrandi Paris



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



LA 10^e ÉDITION D'UN CONCOURS GASTRONOMIQUE DE RÉFÉRENCE

IL Y A 10 ANS...

Instagram n'existait pas.

Personne n'avait jamais entendu le mot « locavore ».

Le thon rouge devenait le symbole de la gastronomie responsable.

Le phénomène « food truck » était sur le point d'exploser.

Le repas gastronomique des Français n'était pas encore inscrit au Patrimoine Immatériel de l'Unesco.

Les grands chefs n'étaient presque jamais de grandes cheffes.

Président Professionnel lançait la première édition du Concours Création et Saveurs.

10 ANS PLUS TARD...

L'histoire continue aux côtés des Chefs

En 10 ans, le concours Création et Saveurs a trouvé sa place dans la profession, sans jamais oublier ses principes fondateurs, sans jamais renoncer à ses valeurs. Initiative atypique à l'origine, nous l'avons positionné d'emblée sur la plus haute exigence, avec des jurys de Chefs prestigieux, qui nous ont fait confiance dès le lancement. Si ce concours fait aujourd'hui référence, c'est d'abord grâce à eux, grâce à toutes ces années de travail en commun entre les étoiles de la gastronomie française et les équipes Président Professionnel. Ensemble, nous avons construit un concours axé sur les valeurs de la cuisine : valoriser les produits de qualité, favoriser la transmission des savoir-faire, donner à chacun les moyens de progresser, nourrir les inspirations, susciter les rencontres... Rien n'aurait été possible sans l'implication de tous ces grands talents.

CUISINE & PÂTISSERIE, DEUX PASSIONS MAINTENANT RÉUNIES

Aujourd'hui, pour cette 10^{ème} édition, le concours Création et Saveurs a décidé d'aller encore plus loin, en créant une épreuve de pâtisserie, distincte de l'épreuve de cuisine, qui reflète l'évolution des deux métiers depuis les 10 dernières années.

L'édition du 10^{ème} anniversaire réunit donc pour la première fois cuisiniers et pâtisseries dans un même concours professionnel, autour de la même passion pour la gastronomie, et où la qualité de la crème et des produits laitiers prend tout son sens. Pour écrire cette nouvelle page du concours, nous aurons l'honneur d'avoir à nos côtés deux présidents du jury au parcours exceptionnel : Yannick Alléno pour la cuisine et Christophe Felder pour la pâtisserie. Derrière cette nouvelle audace, la promesse de belles révélations...

Les mots du Président épreuve cuisine, Yannick ALLÉNO :

« C'est un véritable honneur pour moi d'être cette année Président du Jury du Concours Création et Saveurs. En tant que grand passionné de gastronomie, il me tient à cœur de challenger cette nouvelle génération de cuisinier et de partager avec eux ma vision de la cuisine : moderne, créative, française et soucieuse du moindre détail. Je n'ai qu'un seul conseil à donner aux chefs : surprenez-moi ! Bonne chance à tous et à toutes. »

Les mots du Président épreuve pâtisserie, Christophe FELDER :

« Pour moi la pâtisserie doit être une SIMPLE gourmandise de BON GOÛT.

Qui dit faire SIMPLE dit faire quelque chose de qualité sans aucun artifice.

Il faut savoir choisir avec soin les produits et savoir les mettre en valeur, en exalter le goût sans jamais le surcharger. Ceci demande une bonne maîtrise de la technique pour qu'il y ait une parfaite cohérence, le « trop » n'a pas sa place dans cette symphonie culinaire.

Lorsqu'on parle de tradition on fait référence à la continuité dans le GOÛT et dans le BON goût autant du point de vue esthétique que gustatif. L'un et l'autre sont étroitement liés. La crème chantilly depuis des lustres, fait rêver les gourmands, la mettre en valeur, et lui rendre hommage est votre mission, si vous l'acceptez.. »

Président Professionnel accompagne les Chefs de l'école aux Étoiles.

L'Équipe Président Professionnel





10 ans

CONCOURS
CRÉATION
et Saveurs
2019

Le Premier Pas vers les Étoiles

FINALE LE 18 novembre 2019

LE PRÉSIDENT DU JURY ÉDITION 2019	05
LES MODALITÉS DE PARTICIPATION	06
LA SÉLECTION DES FINALISTES	07
LA FINALE À PARIS	08
LES MATIÈRES PREMIÈRES	10
LES MODALITÉS PRATIQUES	11
LES RÉCOMPENSES	12
COMMENT PARTICIPER	13
LA RETROSPECTIVE	14

Le règlement complet est disponible sur President-professionnel.fr/concours

Ou sur simple demande écrite à :

« Concours Création et Saveurs » LCHF Les Placis -35230 Bourbarré



©Geoffroy de BoisMENU

LE PRÉSIDENT DU JURY ÉDITION 2019

Yannick ALLÉNO

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde.

Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations.

Après un apprentissage auprès des plus rigoureux, parmi lesquels six Meilleurs Ouvriers de France, l'hôtel Scribe lui offre sa première place en qualité de chef des cuisines dès 1999. Il y décroche dans la foulée une première étoile MICHELIN puis une deuxième, en 2002, en récompense de son travail et de sa créativité.

En 2003, il rejoint le Meurice, qui lui confie l'ensemble de sa restauration. En 2004, le guide rouge lui confirme sa confiance et accorde au restaurant gastronomique deux étoiles avant de consacrer réellement sa cuisine autour des saisons par un troisième macaron en 2007. Yannick Alléno reste dix ans au sein du célèbre palace de la rue Rivoli et y initie un courant culinaire locavore majeur : le terroir parisien.

Au 1^{er} juillet 2014, il reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen situé sur les Champs-Élysées à Paris et y installe Alléno Paris. En seulement sept mois d'ouverture et grâce à cette cuisine véritablement identitaire, le restaurant reçoit 3 nouvelles étoiles au guide MICHELIN. En 2015, il est élu cuisinier de l'année par le Andrews Harpers et par le Gault & Millau.

Année de la consécration pour Yannick Alléno et sa cuisine moderne, 2017, est également celle qui offre au restaurant Alléno Courchevel (le 1947 à Cheval Blanc) d'être récompensé de trois autres étoiles MICHELIN. Une distinction suprême et historique pour le chef parisien qui désormais détient deux restaurants triplement étoilés. L'Alléno Paris figure pour la seconde fois consécutive parmi les meilleurs restaurants du monde et prend la 31^e place des « World's 50 Best Restaurants ».

En 2018, le restaurant Stay situé à Séoul obtient sa première étoile au guide MICHELIN. En 2019, l'Abysses – situé au Pavillon Ledoyen – est récompensé de sa première étoile au guide MICHELIN. Le Pavillon Ledoyen entre alors dans le cercle très fermé des établissements les plus étoilés MICHELIN du monde avec 4 étoiles. Ils sont seulement une dizaine à avoir 2 restaurants étoilés ou plus et pouvoir donc prétendre à un tel niveau d'excellence.

Avec cette nouvelle récompense, Yannick Alléno confirme son statut de chef aux multiples restaurants étoilés au guide MICHELIN : 3 étoiles MICHELIN pour Alléno Paris (Pavillon Ledoyen, Paris) & 1947 (Cheval Blanc, Courchevel), 1 étoile MICHELIN pour le Stay (Séoul) et aujourd'hui 1 étoile MICHELIN pour l'Abysses (Pavillon Ledoyen, Paris).



LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

LES CANDIDATS

Le concours Création et Saveurs épreuve cuisine est ouvert à toute **personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche** (chef, cuisinier(es), second, commis, professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières...) **exerçant dans un établissement de restauration commerciale ou collective** situé en France métropolitaine.

LE CALENDRIER DE MISE EN PLACE DU CONCOURS :

- 11/10/2019 > Date limite de dépôt des dossiers
- 18/10/2019 > Annonce des finalistes
- 18/11/2019 > Finale

SUJET DU CONCOURS

CHACUN DES CANDIDATS DEVRA PROPOSER DES RECETTES PERSONNELLES SUR LES THÈMES SUIVANTS :

ENTRÉE

Crème et végétaux

Une entrée chaude à base de légumes de saison
Accompagnée d'une crème foisonnée végétalisée
(emploi de légumes, herbes ou fruits).

Préservée d'une façon naturelle
(salaison, fumaison, fermentation, séchage, etc..)

Les candidats devront faire part dans leur assiette d'une conscience écologique et d'une sensibilité à la préservation de l'environnement.

PLAT

Cotriade crémée

Cotriade crémée, non revisitée mais créative
Servir les poissons sur l'os (à l'arête)

Pommes Vapeurs glacées sur beurre de homard
Croûtons ; ou Caissette de pain de mie ; garnis d'une crème iodée

Servir dans une grande assiette creuse

Le corail de homard sera fourni dans la limite de 100gr.

LA SÉLECTION DES FINALISTES



Chaque candidat devra constituer un dossier complet d'inscription.

La sélection des finalistes se fera sur l'appréciation du président du jury sur la base des recettes et fiches techniques avec photo. Elle permet de sélectionner les candidats admis à se présenter à la finale.

Les recettes doivent être rédigées de façon très lisible, détaillée et explicite, les bons d'économat doivent être précis et les photos de présentation de bonne qualité (haute définition).

Dès lors que les recettes soumises sont conformes au règlement et les dossiers complets, la sélection des candidats pour la finale s'effectuera en fonction de l'originalité des recettes, de la réalisation des fiches techniques et bons d'économat, ainsi que l'esthétique des plats.

NOTATION LORS DE LA SÉLECTION DES DOSSIERS :

L'originalité des recettes	notation sur 18 pts
Fiches techniques	notation sur 7 pts
Bons d'économat	notation sur 7 pts
Esthétique des plats réalisés	notation sur 18 pts
Soit un total de 50 points	

Les candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Deux suppléants seront identifiés en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

Les candidats sélectionnés seront informés par téléphone le 18 octobre 2019 et par lettre recommandée avec accusé de réception. Les candidats non retenus seront informés par mail et par lettre simple.

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur au minimum 15 jours avant l'épreuve par lettre recommandée avec accusé de réception.

LA FINALE À PARIS



Les épreuves finales se dérouleront le **18 novembre 2019 à l'École Ferrandi - Paris, 28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris.**

Le jour de la finale, les candidats devront réaliser les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément aux bons d'économat et fiches techniques qui auront été adressés à l'organisateur.

Chacun travaillera avec un commis, élève de l'École Ferrandi désigné et attribué par tirage au sort.

L'ordre de passage des candidats sera également déterminé par tirage au sort.

Les candidats disposeront de 3h45 pour réaliser la totalité de l'épreuve, de l'entrée et du plat.

3 h 15 > Envoi de l'entrée

3 h 45 > Envoi du plat

À envoyer dans 6 assiettes non fournies, au libre choix du candidat.

Les résultats seront dévoilés le soir même et les lauréats seront récompensés au cours d'une réception.

Le comité d'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale et de faire usage des images réalisées à cette occasion, sur tous supports édition, presse et internet. Les candidats sont amenés à être pris en photo tout au long de la journée, et à répondre à des interviews filmées.

COMPOSITION DU JURY

PRÉSIDENT

Yannick ALLÉNO, chef multi-étoilé MICHELIN.

Le jury est ensuite composé de personnalités de la gastronomie (MOF, Chefs étoilés...) en plus du Président.

CE JURY ARBITRE LES ÉPREUVES DE LA FINALE ET SE RÉPARTIT DE LA FAÇON SUIVANTE

LE JURY TECHNIQUE

Les chefs du jury technique veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine ainsi qu'à la stricte application du règlement. Ils rendent compte de la qualité du travail effectué en cuisine.

LE JURY DÉGUSTATION

Les chefs du jury dégustation dégustent et notent les plats des candidats de façon totalement anonyme. La totalisation des notes et le classement sont également anonymes.

En cas d'égalité, la voix du Président du jury sera prépondérante.

Le patron ou les membres du personnel de l'établissement (ou de la société) dans lequel(laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis ni au Jury, ni sur les lieux de la finale pendant les épreuves.



NOTATION LORS DE LA FINALE

TECHNIQUES CULINAIRES : 170 POINTS

Qualité des matières premières choisies.....	notation sur	40 pts
Management des commis de cuisine.....	notation sur	15 pts
Propreté et hygiène.....	notation sur	20 pts
Respect de la fiche technique et de la progression.....	notation sur	20 pts
Technicité.....	notation sur	45 pts
Cohérence avec le dossier.....	notation sur	20 pts
Respect du temps.....	notation sur	10 pts

ENTRÉE : 140 POINTS

Originalité recette.....	notation sur	20pts
Présentation.....	notation sur	10 pts
Compréhension saison.....	notation sur	20 pts
Compréhension préservation.....	notation sur	20 pts
Crème foisonnée végétalisée.....	notation sur	30 pts
Harmonie / simplicité.....	notation sur	30 pts
Température du plat.....	notation sur	10 pts

PLAT : 180 POINTS

Originalité de la recette.....	notation sur	30 pts
Présentation.....	notation sur	10 pts
Cuisson de l'élément principal.....	notation sur	40 pts
1 ^{ère} garniture.....	notation sur	15 pts
2 ^e garniture.....	notation sur	15 pts
Sauce.....	notation sur	30 pts
Harmonie / Simplicité / Lisibilité.....	notation sur	30 pts
Température du plat.....	notation sur	10 pts

SOIT UN TOTAL DE 490 POINTS

LES MATIÈRES PREMIÈRES

Deux produits Président Professionnel devront obligatoirement être utilisés sur vos recettes :



CRÈME SUPÉRIEURE GASTRONOMIQUE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Des performances à la hauteur de vos exigences

- Un taux de foisonnement de 3L*
- Une excellente tenue à 48H**
- Un goût délicat excellent conducteur de saveurs

Une fabrication en France,
à la Laiterie de L'Hermitage

ORIGINE FRANCE



*Tests effectués sous contrôle d'huissier de justice sur «Robot-Coupe», «KitchenAid Pro», «Kenwood» et «Dito Sama».

**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice.

BEURRE GASTRONOMIQUE DOUX PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Médaillé d'Or au Concours Général Agricole en 2014 et 2015, c'est un beurre de haute qualité et d'une grande régularité apprécié grâce à :

- Un bon goût de beurre frais et crémeux
- Une capacité à révéler les saveurs
- Une incorporation facile en cuisine comme en pâtisserie

Ses valeurs ajoutées :

- Fabriqué dans notre **beurrerie de Retiers** au coeur du bassin laitier breton
- Un format de 500g adapté aux professionnels
- Un emballage indéchirable
- Un excellent rendement à la clarification



Chaque candidat devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de ses plats exceptés les produits laitiers suivants fournis par Président Professionnel : Crème Supérieure Gastronomique Président Professionnel, Beurre Gastronomique Président Professionnel, Beurre de Tourage Président Professionnel, Mascarpone Galbani Professionnelle, Lait demi-écrémé et entier Lactel Professionnel.

Toutes ces matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine par le jury technique. Les produits devront être bruts, aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée, sous peine de disqualification du candidat (ex : fruits confits, fonds de sauce,...).

La truffe noire ou blanche, le caviar sont interdits.

Chaque candidat devra apporter ses assiettes, petit matériel de service ou autres accessoires qu'il jugera nécessaires pour assurer toutes mises en oeuvre spécifiques.

LES MODALITÉS PRATIQUES



Les candidats seront accueillis la veille, le 17 novembre, pour effectuer une visite des cuisines, déposer leur matériel et matières premières.

Pour ceux qui habitent à plus de 100 km de l'École Ferrandi - Paris, ils seront défrayés (transport + hébergement la veille au soir).

Chaque candidat doit se présenter à l'heure fixée sur la convocation, seul, sans assistance extérieure et en tenue de travail.

Le matériel et les matières premières, hors produits laitiers mentionnés dans la rubrique matières premières, nécessaires à la réalisation des recettes, devront être apportés par les candidats. Les membres du jury technique contrôlent le matériel apporté par chaque candidat. Ils se réservent le droit de refuser tout matériel dès lors qu'il :

- N'est pas adapté aux recettes à réaliser
- Est disponible et en quantité suffisante en cuisine
- Est apporté en quantité excessive

Seul le matériel de petite taille est autorisé.

Les candidats débiteront leur épreuve de 10 minutes en 10 minutes suivant l'ordre de passage par tirage au sort.

Les membres du jury technique sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après discussion avec le Président du jury.

Le candidat doit veiller à ne pas gêner le travail de ses voisins et à laisser son plan de travail en parfait état de propreté.

Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats, tout retard de 3 minutes dans la présentation d'un plat au jury est sanctionné. Passé ce délai le jury technique déduit 50 points de retard de la note qu'il attribue à ce plat. Au-delà de 5 minutes, le candidat est disqualifié.

LES RÉCOMPENSES

Chaque finaliste reçoit un trophée et un diplôme attestant de sa participation à la finale.



1^{er} PRIX

**UN VOYAGE GASTRONOMIQUE
À DUBAÏ**

Pour deux personnes
d'une valeur de 7000 €



2^e PRIX

**UN SÉJOUR
DÉCOUVERTE
AU PAVILLON LEDOYEN**

Pour deux personnes
d'une valeur de 2000€



3^e PRIX

**UN WEEK-END GASTRONOMIQUE
DANS L'UN DES ÉTABLISSEMENTS
RELAIS ET CHÂTEAUX**

Pour deux personnes
d'une valeur de 1000 €

COMMENT PARTICIPER

L'inscription et le dépôt de mon dossier complet se font uniquement en ligne !

Le dossier d'inscription est directement téléchargeable sur le site [president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr), rubrique Concours Création et Saveurs. Désormais, une fois remplis, vous devez déposer vos documents sur le site, dans votre espace personnel.

COMMENT FAIRE ?

ÉTAPE 1 > inscription en ligne et téléchargement de mon dossier

Je me rends à l'adresse : <http://www.president-professionnel.fr/concours/creation-et-saveurs> pour créer mon espace personnel et télécharger mon dossier d'inscription.

NB : Je reçois un mail me confirmant la création de mon espace.

ÉTAPE 2 > je complète mon dossier numérique sur mon ordinateur

Une fois mon dossier complété, je retourne sur le site à la même adresse, et j'accède à mon espace personnel. Je dépose mes documents dans les espaces dédiés.

NB : Tous mes documents sont modifiables tant que je n'ai pas validé mon inscription définitive.

ÉTAPE 3 > j'enregistre mon inscription définitive et mon dossier complet est transmis au Concours

Une fois que je suis satisfait de ma candidature, je peux valider définitivement mon inscription au Concours Création et Saveurs Epreuve Cuisine.

NB : vous recevrez un mail qui vous confirmera la réception de votre dossier !

POUR QUE VOTRE CANDIDATURE SOIT COMPLÈTE, TOUS LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS FIGURERONT BIEN DANS VOTRE DOSSIER :

- BULLETIN D'INSCRIPTION
- FEUILLET ENTRÉE
- BON D'ÉCONOMAT ENTRÉE
- FEUILLET PLAT
- BON D'ÉCONOMAT PLAT
- CURRICULUM VITAE
- PHOTO EN HAUTE DÉFINITION DU CANDIDAT EN VESTE DE CUISINE
- PHOTO EN HAUTE DÉFINITION DE L'ENTRÉE
- PHOTO EN HAUTE DÉFINITION DU PLAT

La taille des fichiers numériques ne doit pas dépasser 10 Mo.

Le comité d'organisation se tient à votre disposition. Pour toute demande, merci d'envoyer un mail à l'adresse suivante : concourscreationetsaveurs@lactalis.fr



DEPUIS 9 ANS, LE CONCOURS CRÉATION ET SAVEURS a révélé de grands talents



2018

PRÉSIDENT JURY

Pascal BARBOT
Chef de l'Astrance**, Paris

LAURÉAT

Julien RAPHANEL
Domaine des Crayères**, Reims
(chef de partie)



2017

PRÉSIDENT JURY

Arnaud LALLEMENT, l'Assiette
Champenoise***, Tinquex

LAURÉAT

Yannick SIMONEAU,
La Table des Frères Ibarboure*,
Bidart (sous-chef)



2016

PRÉSIDENT JURY

Éric PRAS, Maison Lameloise***,
Chagny en Bourgogne

LAURÉAT

John ARGAUD, Château de
Brindos, Anglet (Chef de cuisine)



2015

PRÉSIDENT JURY

Mathieu VIANNAY, La Mère
Brazier**, Lyon

LAURÉAT

Matthieu DERIBLE, Maison
Lameloise***, Chagny
(Chef de partie)



2014

PRÉSIDENT JURY

Éric FRECHON, Le Bristol,
Épicure**, Paris

LAURÉAT

Sébastien GERAY, Hôtel Lancaster,
Restaurant La Table
du Lancaster*, Paris 8° (Sous-chef)



2013

PRÉSIDENT JURY

Jean-François PIÈGE, Thoumieux,
Restaurant Jean-François PIÈGE**,
Paris

LAURÉAT

Maurice ALEXIS, Présidence de la
République (chef de partie)



2012

PRÉSIDENT JURY

Thierry MARX, Mandarin Oriental,
Restaurant Sur Mesure**, Paris

LAURÉAT

Yann MAGET, Meurice***, Paris
(demi-chef de partie)



2011

PRÉSIDENT JURY

Anne-Sophie PIC, Maison Pic,
Restaurant***, Valence

LAURÉAT

Marc LAHOREAU,
Four seasons, Terre Blanche
(premier chef de partie)



2010

PRÉSIDENT JURY

Éric FRECHON, Le Bristol,
Épicure***, Paris

LAURÉAT

Arnaud FAYE, Ritz, restaurant
l'Espadon*, Paris (chef de cuisine)

Le Culinarium

Président Professionnel



Au service de l'Art Culinaire

Pour ceux qui ont fait
de la cuisine plus qu'un métier,
le projet de toute une vie

Pour ceux qui visent les étoiles
et ceux qui en ont dans les yeux

Pour ceux qui sélectionnent avec leurs
sens, transforment avec leurs mains
et s'expriment avec le cœur

Pour tous ceux-là...
Président Professionnel
a créé Le Culinarium
Bien plus qu'un site,
une tribune où l'art culinaire
exprime ce qu'il a de meilleur

Rendez vous sur
president-professionnel.fr



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr/culinarium



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr



chefs-president-professionnel



@chefs-president-professionnel