



# Dossier d'inscription

ÉPREUVE PÂTISSERIE



©Pascal ANZIANI

Sous la présidence de **Christophe Felder**  
Chef pâtissier

Finale le 18 novembre 2019 - École Ferrandi Paris



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



## LA 10<sup>e</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> anniversaire réunit donc pour la première fois cuisiniers et pâtissiers 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 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.. »

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. »

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

L'Équipe Président Professionnel





---

## FINALE LE 18 novembre 2019

---

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

Le règlement complet est disponible sur [President-professionnel.fr/concours](http://President-professionnel.fr/concours)

Ou sur simple demande écrite à :

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



©Judicael Olivier

## LE PRÉSIDENT DU JURY ÉDITION 2019

---

### Christophe FELDER

**Virtuose et passionné de gâteaux, Christophe Felder fut le plus jeune Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon et de ses restaurants.**

Épris de rigueur autant que de simplicité, il est en outre animé d'un grand désir de partage. C'est pourquoi, la transmission de cet état d'esprit, entre savoir-faire de qualité et l'amour des bons produits, au plus grand nombre, est si importante pour lui. Selon Christophe Felder, la pâtisserie doit s'exprimer à travers des repères clairs ; ses principes sont : surprendre et satisfaire.

En 1981, Christophe Felder démarre trois ans d'apprentissage dans la pâtisserie strasbourgeoise Litzler-Vogel, puis chez Bourguignon à Metz, avant un passage chez le grand pâtissier Oberweis au Luxembourg.

En 1988, il intègre la maison de Guy Savoy, avant de devenir le chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon et de ses restaurants. De ce fait, il devient le plus jeune Chef Pâtissier d'un palace Parisien.

Au fil de ces années « Crillon », Christophe Felder est élu meilleur pâtissier de Paris, puis pâtissier de l'année.

Il est aujourd'hui encore, connu et reconnu par ses pairs, pour avoir imposé le dessert à l'assiette, ainsi que les pâtisseries de grande qualité.

Il n'aura de cesse de former et d'encourager les jeunes talents, qui sont aujourd'hui à la tête de pâtisseries de palaces parisiens ou ayant créés leur propre sociétés.

Au cours de sa carrière, Christophe Felder a reçu de nombreuses distinctions. Il est décoré du titre de Chevalier des Arts et des Lettres par le ministre de la culture. Il a également reçu la Médaille d'Or avec félicitations du jury à la Foire Européenne de Strasbourg en 1989 et le trophée du Meilleur Pâtissier de Paris en 1998. En 2003, il s'impose comme vainqueur du Trophée National de l'Académie des Glaces à Paris.

En 2005, il décide de poursuivre dans la lignée familiale, celle de créer son entreprise avant l'âge de quarante ans. Avec ses deux amis d'enfance, ils font l'acquisition au cœur de Strasbourg de l'hôtel Kleber, l'EtC hôtel et aujourd'hui, ils ont ouvert le Gouverneur Hôtel à Obernai. Il a également créé son école de pâtisserie, le studio Christophe Felder pour y donner des cours de pâtisserie.

Christophe Felder est aussi en parallèle l'auteur de nombreux ouvrages, tous orientés vers une transmission fidèle de l'art de la pâtisserie à un large public. On lui doit une vingtaine de livres, publiés aux éditions de la Martinière. Il décroche le prix du Meilleur livre de pâtisserie française par le Président de la Sorbonne en 2005 pour son livre « Mes 100 recettes de gâteaux ». Aujourd'hui, ses livres sont régulièrement cités comme des références absolues chez les meilleurs pâtissiers mondiaux.



# LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

## LES CANDIDATS

Le concours Création et Saveurs épreuve pâtisserie est ouvert à toute **personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche** (chef pâtissier, second pâtissier, cuisiniers, pâtissiers, professeurs de pâtisseries...) **exerçant dans un établissement de restauration commerciale et artisanale, 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

CHAQUE CANDIDAT DEVRA PROPOSER DES RECETTES PERSONNELLES SUR LES THÈMES SUIVANTS :

### DESSERT DE L'ARTIS'ANAT Le Saint-Honoré à la française

Présentation contemporaine sur la base de 8 convives  
*Taille 22cm maximum*

Crème chantilly *Parfum & Forme de la douille libre*

Choux glacés au caramel

*Forme des choux & couleur du caramel libre*

Appareil *Parfum différent de la chantilly*

Palets de fruits *Fruits frais obligatoire ou crémeux autorisés*

Finition en accord avec la garniture du Saint-Honoré

### DESSERT À L'ASSIETTE Le Saint-Honoré interprétation Gastronomique

Interprétation à l'assiette

*Différent de votre Saint-Honoré de 8 personnes*

*Interprété de façon non traditionnel*

Décors de caramels

Choux

Pâte brisée ou feuilletée *Si choix de la pâte feuilletée, elle vous sera offerte dans la limite de 1 kg*

Chantilly *différente du Saint Honoré à la Française*

Fruits frais

# 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).

## NOTATION LORS DE LA SÉLECTION DES DOSSIERS :

### DESSERT DE L'ARTIS'ANAT : 75 POINTS

Esthétique .....	notation sur	<b>25 points</b>
Originalité .....	notation sur	<b>15 points</b>
Rédaction de la recette .....	notation sur	<b>15 points</b>
Bon d'économat .....	notation sur	<b>10 points</b>
Qualité de la photo .....	notation sur	<b>10 points</b>

### DESSERT À L'ASSIETTE : 75 POINTS

Esthétique .....	notation sur	<b>25 points</b>
Originalité & création .....	notation sur	<b>15 points</b>
Assiette de présentation (Art de La table ) .....	notation sur	<b>10 points</b>
Rédaction de la recette .....	notation sur	<b>10 points</b>
Bon d'économat .....	notation sur	<b>5 points</b>
Qualité de la photo .....	notation sur	<b>10 points</b>

**Soit un total de 150 pts**

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 4h pour réaliser la totalité des épreuves.**

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

Christophe FELDER, chef pâtissier.

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 assiettes 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 : 150 POINTS

Maîtrise des techniques .....	notation sur	50 points
Utilisation / optimisation des produits .....	notation sur	20 points
Harmonisation du travail et précision du geste .....	notation sur	20 points
Respect de la fiche recette .....	notation sur	15 points
Texture / Goût des crèmes .....	notation sur	45 points

### DESSERT DE L'ARTIS'ANAT : 150 POINTS

Présentation du gâteau .....	notation sur	20 points
Originalité de la recette .....	notation sur	20 points
Proportion du sucre pour l'équilibre du dessert .....	notation sur	30 points
Régularité de la pâte à choux .....	notation sur	20 points
Harmonie de la découpe .....	notation sur	20 points
Mise en valeur de la chantilly (son côté gourmand) .....	notation sur	40 points

### DESSERT À L'ASSIETTE : 150 POINTS

Originalité .....	notation sur	40 points
Respect du thème .....	notation sur	25 points
Cuisson des pâtes .....	notation sur	20 points
Pochage de la chantilly .....	notation sur	40 points
Cuisson et décor en caramel .....	notation sur	25 points

**SOIT UN TOTAL DE 450 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 desserts 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.

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'une assiette au jury est sanctionné. Passé ce délai le jury technique déduit 50 points de retard de la note qu'il attribue à la recette. 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<sup>er</sup> PRIX

**UN VOYAGE GASTRONOMIQUE  
AU JAPON**

Pour deux personnes d'une valeur de 7000 €

**Coaching du lauréat pendant 1 an  
par Christophe Felder**



2<sup>e</sup> PRIX

**UN SÉJOUR DÉCOUVERTE  
LES PÂTISSIERS  
À MUTZIG**

Pour deux personnes  
d'une valeur de 2000€

- Observation de 2 jours au laboratoire de pâtisserie "Les pâtisseries" à Mutzig
- 2 nuitées à l'Hotel Gourveneur\*\*\* à Obernai
- 1 dîner à L'Anatable à Dinsheim sur Bruche
- 1 dîner à la Fourchette des Ducs\*\* à Obernai



3<sup>e</sup> PRIX

**UN COFFRET  
RELAIS & CHATEAUX DÉCOUVERTE  
CULINAIRE DE L'ALSACE**

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 Pâtisserie.

*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 DESSERT ARTIS'ANAT
- BON D'ÉCONOMAT DESSERT ARTIS'ANAT
- FEUILLET DESSERT ASSIETTE
- BON D'ÉCONOMAT DESSERT ASSIETTE
- CURRICULUM VITAE
- PHOTO EN HAUTE DÉFINITION DU CANDIDAT EN VESTE DE CUISINE
- PHOTO EN HAUTE DÉFINITION DU DESSERT ARTIS'ANAT
- PHOTO EN HAUTE DÉFINITION DU DESSERT ASSIETTE

*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](mailto: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\*\*\*, Tinquieux

**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

## Par Président Professionnel

Au service de l'art culinaire



Le Culinarium est bien plus qu'un site.

Un lieu où se transmet un savoir-faire  
De l'école aux étoiles

Un rendez-vous  
pour les femmes et les hommes  
qui sélectionnent avec les sens,  
transforment avec les mains  
et s'expriment avec le cœur.

Une tribune pour tous ceux qui  
œuvrent pour que l'art culinaire  
s'exprime partout : masterclass,  
geste de Chefs, coaching,  
lexique, concours et recettes

Rendez vous sur  
[president-professionnel.fr](http://president-professionnel.fr)





ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

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



chefs-president-professionnel



@chefs-president-professionnel