

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Arnaud Faye remporte le «Concours Création et Saveurs» et s'envole pour le Japon !

C'est au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Jean Drouant à Paris (17^e), que s'est déroulée mercredi 12 mai 2010, la grande finale du « Concours Création et Saveurs ». Organisé par LACTALIS CHF (marques PRÉSIDENT Professionnel et GALBANI), ce prestigieux concours était présidé par Éric FRECHON, Chef des cuisines de l'hôtel Le Bristol Paris, 3 étoiles au Guide Michelin, élu « Chef de l'Année 2009 ».

Cette journée représentait un véritable défi pour les huit candidats et leurs commis, qui ont tous fait preuve d'une énergie débordante et d'une grande détermination pour réaliser deux recettes (plat et dessert), selon un thème imposé et ce, dans un temps imparti de 3h30.

Finalement, à l'issue de cette épreuve riche en émotions, le jury, composé de 13 chefs de renom, a désigné Arnaud Faye, chef de cuisine du restaurant l'Espadon au Ritz (étoilé Michelin), comme étant le grand vainqueur du «Concours Création et Saveurs» 2010. Ce dernier a démontré son immense talent et sa créativité dans la réalisation d'un plat et d'un dessert intitulés :

- « Sole cuite dans un beurre nantais, raviole croustillante de girolles à la cazette, petits pois aux coques et citron, jus de coquillages crémé »
- « Comme une tarte aux fraises, mascarpone citron vert, verveine glacé »

Il remporte ainsi le prestigieux prix offert par LACTALIS CHF : un voyage gastronomique de 13 jours au Japon pour deux personnes, d'une valeur de 6 000 €.

Les deuxième et troisième prix ont été décernés à de jeunes et talentueux candidats : Laura Cornelissen, de l'hôtel restaurant Le Meurice (75), et Francis Oge, du Palais de l'Elysée (75), qui se voient offrir respectivement un week-end découverte pour deux personnes au Bristol d'une valeur de 2 000 € et un week-end gastronomique d'une valeur de 1 000 €.

Cette première édition du «Concours Création et Saveurs» aura permis de mettre en avant de jeunes talents, en provenance de belles maisons situées aux quatre coins de France. Tout cela présage un bel avenir pour la profession.



Copyright Bertrand Duquenne



Guy Michel Venuto, Éric Frechon, Arnaud Faye et Patrick Pétard



Le plat de sole à base de crème supérieure Président professionnel



Le dessert à base de mascarpone Galbani



Contact presse :

Elodie Revert-Nicolas

12, rue Victor Hugo

35000 Rennes

Tél. 02 99 36 24 07

elodie@bureaudepresseagro.com