

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Finale du Concours Création et Saveurs : 8 candidats sélectionnés

Le Concours Création et Saveurs, organisé par PRÉSIDENT Professionnel, a une nouvelle fois rencontré un vif succès parmi les professionnels de la restauration, avec de nombreux dossiers de candidatures de très haut niveau.



Sous la présidence d'**Anne-Sophie Pic**, seule femme chef triplement étoilée en France, le jury a sélectionné les huit candidats, qui seront invités à participer à la grande finale du Concours Création et Saveurs (édition 2011) :

- Maurice ALEXIS, du Palais de l'Elysée à Paris (75)
- Alexis BENOIST, du Château Hôtel Mont-Royal à La Chapelle-en-Serval (60)
- Albert BORONAT I MIRO, du Restaurant Balthazar Jéroboam à Montélimar (26)
- Gaëtan GENTIL, du Restaurant La Place de Mougins à Mougins (06)
- Grégory HALGAND, du Dolce Chantilly à Vineuil-Saint-Firmin (60)
- Marc LAHOREAU, du Four Seasons Terre Blanche à Tourettes (83)
- Guillaume LEMELLE, du Château Les Crayères à Reims (51)
- Fabien RAUX, de l'Hôtel Le Meurice à Paris (75)



Copyright Jeff Nalin

Le 11 mai 2011, les finalistes réaliseront leurs recettes, lors de la finale organisée au Lycée Jean Drouant à Paris. Leur technicité et leur créativité seront appréciées par un prestigieux jury, présidé par Anne-Sophie Pic, et composé de personnalités de la gastronomie française (MOF, chefs étoilés, personnalités de l'art culinaire).

Le thème de l'édition 2011 est le suivant :

- Un plat à base de turbot et de Crème Supérieure 35% UHT PRÉSIDENT Professionnel (pour 6 personnes)
- Un dessert à base de Mascarpone GALBANI (pour 6 personnes).

Les candidats auront 3h45 pour réaliser ces deux plats.

Les dotations

À l'issue de cette épreuve, Anne-Sophie Pic décernera de très beaux prix aux gagnants :

Le vainqueur se verra offrir un voyage gastronomique en Suède, pour deux personnes, d'une valeur de 7 000€. Le deuxième remportera un séjour découverte, pour deux personnes, à La Maison Pic, à Valence, avec une journée dans les cuisines d'une valeur de 2 000€, et enfin le troisième candidat, un week-end gastronomique pour deux personnes d'une valeur de 1 000€.

Liste des membres du Jury

Présidente : Madame Anne-Sophie PIC (3 étoiles Michelin, Maison PIC à Valence)

Madame Flora MIKULA

Monsieur Alain PÉGOURET (Chef de cuisine restaurant Laurent, 1 étoile Michelin, Paris)

Monsieur Philippe RIGOLLOT (Pâtissier à Annecy, MOF Pâtissier)

Monsieur Arnaud FAYE (Sous chef exécutif, Mandarin Oriental, Paris)

Madame Claire HEITZLER (Chef pâtissière restaurant Lasserre, 2 étoiles Michelin, Paris)

Monsieur Philippe BERTRAND (MOF Pâtissier, coordinateur de la Chocolat Academy Barry Callebaut, Meulan)

Monsieur Julien ROUCHETEAU (Exécutif chef, restaurant Le Lancaster, 1 étoile Michelin (Michel Troisgros, Paris))

Monsieur Laurent JEANNIN (Chef pâtissier restaurant Bristol, 3 étoiles Michelin, Paris)

Monsieur Laurent ANDRÉ (Chef du Royal Monceau, Paris)

Monsieur Jacques MARCON (Chef de cuisine au restaurant Régis et Jacques Marcon, à St-Bonnet-le-Froid)

Le parcours d'Anne-Sophie Pic

Entrée en cuisine en 1997, et issue d'une dynastie de chefs talentueux, Anne-Sophie Pic est aujourd'hui la seule femme chef triplement étoilée au Guide Michelin en France. Elle a su construire avec son mari, David Sinapian, un univers cohérent dédié à la cuisine et à la qualité d'un moment partagé : **l'hôtel et le restaurant gastronomique de Valence**, dont elle remodèle les chambres, la salle à manger et les salons, en un écrin raffiné et moderne, mais aussi **le 7**, bistrot chic pour les Gastronomades, **Scook** l'école de cuisine pour les amateurs et les professionnels, et la table gastronomique du **Beau Rivage Palace**, à Lausanne.

Si l'on devait ne retenir que trois mots de sa cuisine, ce serait le respect, la saveur et la simplicité. Une simplicité – toute féminine – qui s'amuse de la recherche de la perfection et s'affirme dans la franchise des goûts. Outre son univers, Anne-Sophie Pic s'est attachée à transmettre le goût de la cuisine à travers plusieurs livres dédiés à celles et ceux qui veulent qu'au quotidien plaisir rime avec saveurs.

Informations pratiques :

Le règlement complet et la présentation des thèmes sont disponibles sur le site Internet :

www.concourscreationetsaveurs.fr



Contact presse : Laurence Maignan - laurence.maignan@bureaudepresseagro.com
Elodie Revert-Nicolas – elodie@bureaudepresseagro.com
12, rue Victor-Hugo – 35 000 Rennes
Tél. 02 99 36 24 07

N'hésitez pas à vous rendre sur notre site, vous y trouverez tous les communiqués de presse : www.bureaudepresseagro.com