



20 OCTOBRE 2011

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Concours Création et Saveurs Top départ pour les inscriptions !

PRÉSIDENT Professionnel a le plaisir d'annoncer le lancement des inscriptions de l'édition 2012 du *Concours Création et Saveurs*, un rendez-vous privilégié pour les professionnels de la restauration, présidé, cette année, par Thierry Marx, Executive Chef du Mandarin Oriental Paris.

Dès le 15 novembre prochain et jusqu'au 1^{er} mars 2012, les professionnels de la restauration, âgés de plus de 18 ans, pourront s'inscrire en ligne sur le site **www.concourscreationetsaveurs.fr**, afin de participer à ce prestigieux concours, remporté en 2011 par Marc Lahoreau, premier chef de partie au Four Seasons Terre Blanche à Tourettes (83).

Lors de la finale, la dégustation sera effectuée par un jury prestigieux composé de 12 personnalités de la gastronomie française (MOF, chefs étoilés, personnalités de l'art culinaire).

Et à l'issue de cette épreuve, le président du *Concours Création et Saveurs*, Thierry Marx, décernera trois superbes prix aux gagnants.

Le vainqueur se verra offrir un voyage gastronomique au Brésil, pour deux personnes, d'une valeur de 7 000€. Le deuxième remportera un séjour découverte, pour deux personnes, au Mandarin Oriental Paris, avec une journée dans les cuisines, d'une valeur de 2 000€, et enfin le troisième candidat, un week-end gastronomique dans un Châteaux et Hôtels Collection pour deux personnes d'une valeur de 1 000€.

Le thème imposé et les produits à mettre en avant :

Les huit candidats, sélectionnés, sur dossier, pour la finale, devront réaliser, dans un temps imparti de 3h45 :

- Un plat composé de quasi de veau façon Orloff et de Crème Supérieure 35% UHT PRÉSIDENT Professionnel (pour 6 personnes)
- Un dessert à base de Mascarpone GALBANI (pour 6 personnes)

Les dates à retenir

- Dépôt des dossiers de candidature : **entre le 15 novembre et le 1^{er} mars 2012**
- Annonce des candidats sélectionnés : **12 mars 2012**
- Épreuves finales : **5 avril 2012**



Le parcours de Thierry Marx, président du Jury

© Jeff Nalin



Thierry Marx, l'un des Chefs français les plus prestigieux, a été formé par les meilleurs professionnels dans des restaurants tels que : *Ledoyen*, *Taillevent* ou encore *Robuchon*.

C'est en 1988, qu'il reçoit sa première étoile au *Roc en Val* à Tours et une seconde au *Cheval Blanc* à Nîmes en 1991. Il rejoint aujourd'hui Le Mandarin Oriental Paris, après avoir officié 10 ans en Gironde au *Château Cordeillan-Bages*, partenaire de la chaîne Relais & Châteaux, 2 étoiles au Guide Michelin depuis 1999. En 2006, c'est la consécration, Thierry Marx est élu Chef de l'Année.

Depuis peu, Thierry Marx participe également à l'émission télévisée *Top Chef*, en tant que membre du jury, chargé d'évaluer les jeunes chefs.

Avec une approche créative et innovante de la cuisine, Thierry Marx puise son inspiration aussi bien en France, qu'au travers ses nombreux voyages en Asie. Sa carrière l'a notamment mené en Australie, à Hong Kong, en Thaïlande ou encore au Japon. Proposant des textures et des saveurs avant-gardistes, Thierry Marx défend une cuisine, qui refuse les conflits entre tradition et innovation. Grâce à un style et une expertise unique, il propose des dîners inoubliables, dans les restaurants du Mandarin Oriental Paris : Sur Mesure par Thierry Marx et Camélia. Également nommé Directeur de la Restauration, il supervise le room service et le bar de l'hôtel.

Mais Thierry Marx s'investit aussi hors de ses cuisines parisiennes, et crée en 2009 : l'Ecole de Cuisine Nomade en partenariat avec la mairie de Blanquefort (Gironde), où il accueille, pour des formations courtes, des personnes en difficulté sociale, ayant pour projet d'ouvrir un concept de cuisine de rue.

Depuis quelques années, il intervient en centre de détention afin de dispenser des cours de cuisine. Thierry Marx propose également ses services aux restos du Cœur avec la création d'ateliers cuisine et prend part à la lutte contre l'illettrisme. Enfin, passionné par le Japon, il s'y rend régulièrement, afin de s'y ressourcer et de pratiquer les arts martiaux, notamment le kendo et le judo.

Informations pratiques :

Ce concours est ouvert à toute personne physique majeure, professionnelle des métiers de bouche (cuisinier(es), pâtissier(es), second, commis, professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières...) exerçant dans un établissement de restauration commerciale ou collective situé en France métropolitaine (Corse incluse).

Les éléments à fournir : recettes dactylographiées, fiches techniques, bon d'économat, photos portrait du chef et des plats.

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

www.concourscreationetsaveurs.fr