

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Saint-Paul, le 28 avril 2023

LES SEMAINES DE L'EXCELLENCE PEI 2023

*Résultats du concours
« Le Défi des Chefs »*



Un événement du réseau de la formation professionnelle de l'académie de La Réunion, en partenariat avec :

- Le CFA Académique de La Réunion
- Le GRETA Réunion
- Le lycée hôtelier La Renaissance

La 2ème édition des Semaines de l'Excellence Péi a vu, lors de la semaine dédiée aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme du 24 au 28 avril dernier, la mise en place d'un concours à destination des jeunes du lycée hôtelier La Renaissance : « Le Défi des Chefs ».

Pour ce concours, 20 élèves répartis en 10 équipes ont relevé le challenge qui leur était lancé par le Meilleur Ouvrier de France Cuisine Gastronomie 2007, Johan Leclerre : revisiter deux plats traditionnels, que sont le canard à la vanille et le carry poisson.

La 1ère étape du concours était d'envoyer à Johan Leclerre leurs fiches techniques des recettes proposées. Sur la base de ces fiches, 3 équipes de 2 élèves pour chacune des recettes ont été retenues pour participer aux finales. L'annonce des équipes finalistes a été faite par Johan Leclerre lui-même, le lundi 24 avril, lors de son arrivée au sein du lycée hôtelier La Renaissance.





RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION

Liberté
Égalité
Fraternité

La Formation Professionnelle
FTLV
Tout au Long de la Vie

LYCÉE
HÔTELIER
LA RENAISSANCE
La Réunion

Ainsi, le mardi 25 avril, les 3 binômes sélectionnés pour revisiter le canard à la vanille ont œuvré toute une après-midi afin de réaliser leurs idées de recettes :

- Plante Flora et Beaupreau Mahé pour leur plat de « Ravioles au curcuma, sésame noir, farce canard à la vanille, jus épicé, purée de giraumon, petits légumes glacés » ;
- Ikarack-Benjamin Alban et Hoareau Yanis pour leur « Canard à la vanille revisité façon sushi » ;
- Place Léo Paul et Maillot Maéline avec leur « Canard en 2 préparations ».

Au terme de la dégustation par le jury, c'est le plat proposé par Plante Flora et Beaupreau Mahé, « Ravioles au curcuma, sésame noir, farce canard à la vanille, jus épicé, purée de giraumon, petits légumes glacés » qui a été désigné vainqueur.



Le lendemain, le mercredi 26 avril, ce sont les 3 binômes sélectionnés pour revisiter le carry de poisson qui sont entrés en scène pour proposer leurs créations :

- Payet Alexis et Bergier Lucas pour leur « Dos de légine en croûte de citron galet, bisque de crabe de Madagascar, crémeux de Kanbar fumé au bois de tamarin et fine émulsion de café bourbon pointu » ;
- Lombardie Pierre et Gabriello Maureen avec leur « Légine sur l'idée d'un carry confit et boucané à la minute, lentille de Cilaos, riz safrané, tempura de brèdes citrouille, rougail d'agrumes acidulés et condiments » ;
- Alphonsine Benjamin et Araye Indra pour leur plat « La pêche mon Zarlou su Bourbon ».

Au terme de la dégustation par le jury, c'est le plat proposé par Lombardie Pierre et Gabriello Maureen, « Légine sur l'idée d'un carry confit et boucané à la minute, lentille de Cilaos, riz safrané, tempura de brèdes citrouille, rougail d'agrumes acidulés et condiments », qui a été désigné vainqueur.



A chaque dégustation de jury, ces derniers n'ont pas manqué de souligner la qualité exceptionnelle des recettes proposées, l'originalité, la créativité et la technique démontrée.

A l'issue du concours et de la désignation des lauréats du défi, ces derniers ont eu une journée pour retravailler leurs recettes en compagnie de Johan Leclerre, avant qu'elles soient servies lors du dîner de gala qui est venu clôturer la 2ème édition des Semaines de l'Excellence Péi. Dans ce cadre, les lauréats ont revêtu leurs tenues de chefs pour co-diriger avec Johan Leclerre les brigades d'élèves en cuisine. Une première et une très belle reconnaissance de la qualité de leurs propositions ! Une prestation largement saluée par les 50 convives en présence au dîner de gala, parmi lesquels les partenaires ayant grandement contribué à la réussite de ces semaines, et surtout les parents des 4 lauréats émus de découvrir et déguster les plats de leurs enfants.



Lors de ce dîner, nos heureux lauréats ont eu la surprise et l'honneur d'apprendre que leurs recettes allaient être intégrées à la carte des restaurants des hôtels Dina Morgabine de Saint-Denis, de Saint-Gilles et de son futur établissement. Une mise à la carte qui se fera à l'issue d'une session de cuisine à 4 mains, entre les lauréats et les chefs du Dina Morgabine. Le grand public pourra donc prochainement déguster leurs plats et découvrir le talent et la créativité de ces jeunes réunionnais qui sont les futurs professionnels de demain. Et pour être certain de déguster les plats des lauréats, le grand public n'aura qu'à s'assurer de la présence de la mention suivante sur les menus : «Élu meilleur plat du Défi des Chefs 2023, par le jury présidé par le Meilleur Ouvrier de France 2007 Johan Leclerre, dans le cadre des Semaines de l'Excellence Péi.»

Grâce au concours «Le Défi des Chefs», les Semaines de l'Excellence Péi ont, une fois de plus, répondu à leur objectif qui est de mettre l'excellence au service du territoire, que ce soit par la venue d'invités de marque qui font profiter aux jeunes réunionnais de leur expérience et de leurs conseils, ou par la valorisation du talents de nos jeunes, avec comme objectif de leur donner l'envie d'aller plus loin, pour que eux aussi, un jour, atteignent l'EXCELLENCE.





**RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La Formation Professionnelle

)FTLV))

Tout au Long de la Vie



Contacts presse :

Sandrine VOISIN

Conseillère en Formation Professionnelle

Pôle Appui au Développement

Service Communication

0262 29 92 95

0692 71 90 46

sandrine.voisin@ftlvreunion.fr

Valérie LEGER

Chargée de Mission Communication

Pôle Appui au Développement

Service Communication

0692 10 26 98

valerie.leger@ftlvreunion.fr



**RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Délégation Régionale Académique à la Formation
Professionnelle Initiale et Continue

La Formation Professionnelle

)FTLV))

Tout au Long de la Vie



**RÉGION ACADÉMIQUE
LA RÉUNION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Délégation Régionale Académique à la Formation
Professionnelle Initiale et Continue

La Formation Professionnelle

)FTLV))

Tout au Long de la Vie