

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Saint-Denis, le 17 avril 2023

## **LES SEMAINES DE L'EXCELLENCE PEI 2023**

***Semaine dédiée à l'hôtellerie, à la restauration et au tourisme  
Du 24 au 28 avril***



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

## Dernière ligne droite pour les semaines de l'Excellence Péi 2023 avec la semaine dédiée aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration, et du tourisme.

Lancée en février dernier, la 2ème édition des Semaines de l'Excellence Péi entre dans sa dernière ligne droite !

Ce sont d'abord les **métiers du BTP** qui ont été mis à l'honneur au lancement en février, avec la venue de **David Milly, Meilleur Ouvrier de France Carrelage Mosaïste** qui, pendant une semaine, a tenu des **masterclass** à destination d'élèves, apprentis et stagiaires de la formation continue de notre réseau, mais aussi de professionnels. Il a conclu cette semaine par la **remise des prix des sélections régionales de la 47ème compétition WorldSkills** pour les métiers du carrelage et de la maçonnerie.







RÉGION ACADÉMIQUE  
LA RÉUNION

Liberté  
Égalité  
Fraternité

La Formation Professionnelle

FTLV

Tout au Long de la Vie



S'en sont suivies les dernières **sélections régionales de la 47ème compétition WorldSkills** les 30 & 31 mars dernier. Les champions régionaux pour les métiers de l'**automobile** (Tôlerie - Carrosserie et Mécanique Automobile), de l'**industrie** (Conception Assistée par Ordinateur et Fraisage), de l'**aide à la personne** désignés à ce moment-là ont rejoint les champions déjà connus pour les métiers du **BTP** (Peintre Décorateur, Maçonnerie et Carrelage) et de la **robotique**, complétant ainsi l'**équipe de La Réunion**. Au total, ce sont 8 jeunes réunionnais qui iront défendre nos couleurs à Lyon en septembre prochain pour les sélections nationales de la 47ème compétition WorldSkills France.



## Et pour clôturer cette semaine, l'accent est mis sur les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

Ainsi, du 24 au 28 avril prochain, le lycée Hôtelier La Renaissance accueillera :

- Johan Leclerre – Meilleur Ouvrier de France Cuisine Gastronomie 2007
- Julien Leveneur – Champion de France des Desserts 2022
- Sylvain Combe – Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel, du service et des arts de la table 1993

Ces derniers animeront des **masterclass** auprès d'élèves, apprentis, stagiaires de la formation continue et de professionnels les **mardi 25, mercredi 26, et jeudi 27 avril**. Ils seront aussi **jury du concours « Le Défi des Chefs »** qui déterminera les équipes gagnantes pour **2 plats créoles à revisiter : le canard à la vanille et le carry de poisson**, plats retravaillés sous l'égide des Meilleurs Ouvriers de France durant la semaine et qui seront ensuite proposés au **dîner de gala** qui réunira tous les partenaires de cette 2ème édition des Semaines de l'Excellence Péi.

**Johan LECLERRE**  
 Meilleur Ouvrier de France  
 Cuisine Gastronomie  
 2007



*Pour découvrir les secrets des  
 petits plats, comme des grands !*

**SEMAINE DE L'EXCELLENCE PÉI**  
 HÔTELLERIE  
 RESTAURATION  
 TOURISME  
 MASTERCLASS



**Julien LEVENEUR**  
 Champion de France des  
 Desserts  
 2022



*Pour découvrir la douceur des  
 produits du terroir !*

**SEMAINE DE L'EXCELLENCE PÉI**  
 HÔTELLERIE  
 TOURISME  
 RESTAURATION  
 MASTERCLASS



**Sylvain COMBE**  
 Meilleur Ouvrier de France  
 Maître d'hôtel, du service et des  
 arts de la table  
 1993



*Pour que l'art de l'accueil, du  
 conseil, et du service n'aient  
 plus de secrets pour vous !*

**SEMAINE DE L'EXCELLENCE PÉI**  
 HÔTELLERIE  
 RESTAURATION  
 TOURISME  
 MASTERCLASS





Des partenaires qui auront notamment le plaisir de découvrir leurs produits travaillés par les Meilleurs Ouvriers de France et Champion de France des desserts. Rappelons en effet que tous les produits travaillés dans le cadre de ces masterclass sont, comme pour la 1ère édition, des produits locaux, fournis et offerts par des partenaires locaux que nous tenons à remercier.

### Les partenaires déjà engagés à nos côtés



**Nous vous invitons à suivre cette dernière étape des Semaines de l'Excellence Péi en venant à la rencontre de nos invités durant leurs masterclass. N'hésitez pas à nous contacter.**



**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



**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*

### 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*

## Portrait de Johan Leclerre Meilleur Ouvrier de France Cuisine Gastronomie 2007



Fils et petit-fils de marin pêcheur cuisinier, c'est en famille que naît sa passion pour la cuisine, lors des moments de partage pendant les retrouvailles au retour de pêche.

Johan Leclerre commence par un pré-apprentissage en boucherie-charcuterie, puis un apprentissage en cuisine. Commence alors son parcours gastronomique. Il travaille avec Gérard Cagne, Pierre Gagnaire, Jean-Michel et Michel Lorain, Pierre et Michel Troigros, et enfin Alain Ducasse avant de s'installer à son compte.

### **Ses distinctions :**

- Novembre 1999 : élu 8ème Grand Chef de Demain guide Gault et Millau
- Novembre 2000 : élu Chef de la région Poitou-Charentes
- 2007 : élu Meilleur Ouvrier de France Cuisine
- 2020 : Prix de l'Innovation pour son concept d'huîtres décoquillées

### **Sa présence à La Réunion :**

Dans le cadre des Semaines de l'Excellence Péi, Johan Leclerre sera présent à La Réunion du 24 au 28 avril 2023. Pendant son séjour :

- Il animera des masterclass à destination des élèves et apprentis du lycée hôtelier de La Renaissance et de professionnels ;
- Il coachera les participants du « Défi des Chefs » ;
- Il sera membre du jury du « Défi des Chefs » ;
- La préparation du dîner de clôture de cette Semaine de l'Excellence Péi.

## Portrait de Julien Leveueur Champion de France des Desserts 2022



Né le 10 septembre 1988, Julien Leveueur est originaire de Saint-Pierre. Il fait ses études au lycée hôtelier La Renaissance où il décroche un Bac Pro Cuisine. Il découvre la pâtisserie par hasard, lors d'un stage au Pavillon Henri IV à Saint-Germain-en-Laye où il a un déclic : il veut faire de la pâtisserie qui, pour lui, représente à la fois l'art et le partage. Il se lance donc dans la pâtisserie (sans avoir de diplôme dans ce domaine), et intègre un hôtel à Saint-Leu où il fait ses armes. Dans sa pâtisserie, il met en avant la nature et le terroir réunionnais, travaillant avec des produits de saison, et sublimant les produits locaux comme la vanille.

### **Le titre de champion de France des desserts :**

Ce titre, Julien Leveueur l'a obtenu à force de travail et de détermination. Le 6 avril 2022 à Marseille, il décroche la 1<sup>ère</sup> place au Championnat de France des Desserts. Sa 4<sup>ème</sup> tentative aura été la bonne (il avait terminé 2<sup>ème</sup> du championnat l'année auparavant). La compétition avait pour thème «l'expression de soi». Les candidats ont eu 4h50 pour réaliser 2 desserts pour 10 personnes :

- 1<sup>ère</sup> étape de cette finale : la réalisation d'une mignardise aux saveurs exotiques avec une technique imposée : une ganache à l'huile d'olive + une mignardise de création libre. Julien Leveueur a alors réalisé un «Baba comme une Tatin, fenouil et manzana» avec la contrainte d'une pâte levée.

- 2<sup>ème</sup> étape de cette finale : une création personnelle sans techniques et ingrédients imposés. Julien Leveueur a donc exécuté la recette de son dessert nommé «Mes Racines», constitué de crème arrow-root & vanille fraîche, d'un sablé muscovado à la fleur de sel de Saint-Leu, d'une tuile cacao, d'une cristalline de vanille, d'une crème glacée vanille givrée sirop «la cuite», d'une fumée à la fibre de coco, de palmiste confit au sirop «la cuite», d'une espuma à la mélasse, de gel au tamarin et de palmiste séché.

Une victoire largement méritée et félicitée par le jury avec plus d'une dizaine de points d'avance par rapport à ses concurrents.

### **Sa présence sur les Semaines de l'Excellence :**

Du 24 au 28 avril prochain, Julien Leveueur reviendra aux sources au lycée hôtelier de La Renaissance, là où il s'est formé et où il s'est entraîné pour le Championnat du Meilleur Dessert de France aux côtés de son coach Fabien Cocheteux. Il échangera son expérience avec les jeunes en formation pour leur montrer que l'excellence péi est possible et atteignable. Il animera également des masterclass avec des professionnels.



## **Portrait de Sylvain Combe Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel, du service et des arts de la table 1993**



Après un baccalauréat philosophie en 1971, sa vocation naît au cours de saisons d'été comme serveur en Périgord. Sylvain Combe intègre par la suite l'Ecole Internationale de Genève dont il sort diplômé en 1974. Il travaille en Suisse puis en Angleterre et rejoint ensuite le groupe ACCOR en tant que premier maître d'hôtel au Sofitel de Toulouse Blagnac puis à celui de Bordeaux. Il entre à l'Education Nationale en 1978 comme maître auxiliaire en service de restaurant. Après avoir obtenu son concours de recrutement en 1981, Sylvain Combe suit la formation des professeurs certifiés dont il sort major de promotion en 1984. Il est affecté au Lycée Hôtelier de Talence en 1985 où il restera 25 ans avant de terminer sa carrière au Lycée Hôtelier de Tahiti de 2010 à 2013. Depuis cette date, il continue à participer à de nombreux jurys pour les M.A.F., les B.T.S. ainsi que pour les concours des M.O.F. depuis 2003.

### **Le Concours de Meilleur Ouvrier de France :**

En 1993, Sylvain Combe devient un Meilleur Ouvrier de France Maître du Service et des Arts de la Table.

### **Sa présence à La Réunion :**

Dans le cadre des Semaines de l'Excellence Péi, Sylvain Combe sera présent à La Réunion du 24 au 28 avril 2023. Ses principales missions seront :

- L'animation des masterclass auprès des élèves et apprentis du Lycée Hôtelier de la Renaissance et de leurs formateurs ;
- L'animation des masterclass auprès des professionnels sur l'Initiation à la Dégustation, les accords Mets et Vins, les Fromages... ;
- La préparation et le coaching des participants au « Défi des Chefs » ;
- D'être membre du jury pour le « Défi des Chefs » ;
- La mise en place et le service avec les élèves et leurs professeurs du dîner de clôture.