



## **Jennifer Coureau a remporté le concours des Arts de la table à Mougins**

**Samedi 24 juin 2017, s'est déroulé la première édition du concours des Arts de la Table organisé par la FONDATION PAUL BOCUSE et l'association O service des Talents de demain. Parrainé par Régis Marcon et présidé par Michel Lang, directeur de salle au Louis XV à Monaco, le**

**concours s'est décliné en 2 catégories : professionnelle et jeunes en formation. Les gagnants sont :**

**1er prix catégorie « professionnelle » : Jennifer Coureau chef de rang hôtel cap Eden Roch**

**1er prix catégorie « jeunes en formation » : Zacharidja Diaby lycée Dugny, terminale bac pro**



C'est un concours qui a travers ses épreuves met non seulement le savoir-faire mais aussi le savoir-être des candidats », souligne **Régis Marcon**, parrain du concours.

« Le candidat et le personnel de salle d'un restaurant doivent avoir des qualités humaines et relationnelles, avant tout être souriant, bienveillant et à l'écoute des besoins et du bien-être des clients. C'est aussi important que ce qu'il va apprécier dans l'assiette ».



En veste de cuisinier, Régis Marcon est le parrain du concours des Arts de la table qui s'est déroulé à Mougins

Dans la vidéo **Michel Lang** détaille les épreuves des candidats qui ont officié en public sur le festival des Etoiles de Mougins.

Par Sandrine Kauffer

Crédit photo DR et Sandrine Kauffer

**Michel Lang, président du jury explique les épreuves**



Jennifer Coureau a remporté le concours des Arts de la table à Mougins



l'une des épreuves consistait à préparer une salade de fruits