



Sous la présidence d'**Alexandre Couillon**

Chef de la Marine *** Michelin et * verte à Noirmoutier

Finale le 17 novembre 2025



ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR



LA 15^e ÉDITION D'UN CONCOURS GASTRONOMIQUE DE RÉFÉRENCE

ÉDITORIAL

Dédié à la mise en lumière et la révélation de jeunes talents, le Concours Création & Saveurs Président Professionnel offre à chaque candidat l'occasion de se mesurer à d'autres chefs en activité, de se dépasser, de se challenger autour d'épreuves exigeantes et d'avoir le retour d'un jury d'exception composé de chefs prestigieux !

À partir de 2025, le concours évolue pour aller encore plus loin dans l'excellence et l'innovation. Désormais, une année sera 100% dédiée à la cuisine, suivie d'une année 100% consacrée à la pâtisserie. L'objectif est de permettre à chaque discipline de continuer à grandir et à rayonner. Pour cette prochaine édition en 2025, place à la gastronomie salée pour une compétition exceptionnelle.

Cette année plus que jamais, Explorez, Créez, Inspirez...

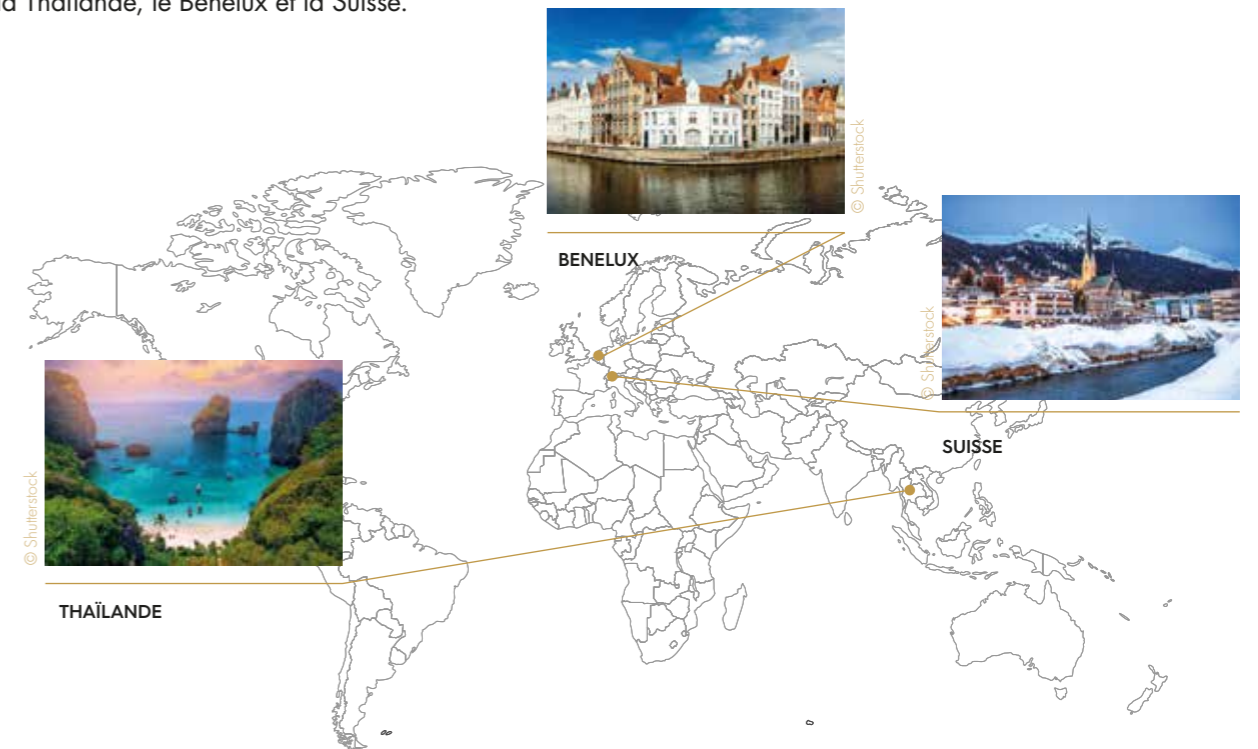
Donnez le meilleur de vous-même et accomplissez ainsi un premier pas vers les étoiles.

L'équipe Président Professionnel

POURSUITE DE L'INTERNATIONALISATION

De nouveaux pays rejoignent le concours cette année

Après Hong Kong, Singapour, Taïwan et la Chine, de nouveaux pays rejoignent la belle aventure du Concours Création & Saveurs : la Thaïlande, le Benelux et la Suisse.



UNE FINALE INTERNATIONALE

Cette nouvelle édition du Concours Création & Saveurs sera donc l'occasion de se mesurer à d'autres chefs venant de loin et, plus que jamais, de faire des rencontres inspirantes !

Sur les 8 candidats qui seront retenus pour la finale du 17 novembre 2025, 6 viendront de France et 2 seront issus de la sélection Internationale.





FINALE LE 17 novembre 2025

LE PRÉSIDENT DU JURY ÉDITION 2025	05
LES MODALITÉS DE PARTICIPATION	06
LA SÉLECTION DES FINALISTES	07
LA FINALE À PARIS	08
LES MATIÈRES PREMIÈRES	10
LES MODALITÉS PRATIQUES	11
LES RÉCOMPENSES	12
COMMENT PARTICIPER	13
LA RÉTROSPECTIVE	14

Le règlement complet est disponible sur President-professionnel.fr/concours

Ou sur simple demande écrite à :
« Concours Création et Saveurs »
G.L.F. - 15 rue de l'étang
ZA Les Placis - 35230 Bourgbarré

LE PRÉSIDENT DU JURY ÉDITION 2025

**Alexandre
Couillon:** 
Chef du restaurant La
Marine à Noirmoutier

Entre Terre et Mer. Coup de vent sur Noirmoutier. Face au port de l'Herbaudière le restaurant La Marine s'est fait une place grâce à la pugnacité et au talent du chef, épaulé par son épouse Céline.

Alexandre Couillon règne sur son domaine divisé en deux : Élise ; bistrot marin jouant la cuisine du marché, et son navire amiral La Marine.

L'histoire de La Marine est aussi celle d'un couple, Céline et Alexandre. Après l'école hôtelière où ils se sont rencontrés, ils commencent leur vie professionnelle chacun de leur côté. Alexandre Couillon fait ses armes auprès de Michel Guérard à Eugénie-les-bains, Georges Paineau à Questembert, Thierry Marx à Cordeillan-Bagès et Pierre Lecoutre à l'Atlantide.

Mais à 22 ans, Alexandre et Céline décident d'accepter l'offre des parents d'Alexandre de reprendre la gérance de leur restaurant.

Le jeune couple n'est pas préparé à diriger une affaire jusqu'alors saisonnière et qui doit maintenant les faire vivre toute l'année. Les débuts sont rudes et très difficiles.

En 2002, La Marine entre au Guide Michelin avec un bib gourmand et en 2007, c'est la première étoile.

En 2008, Alexandre Couillon décide de sauter le pas et d'investir en devenant propriétaire de sa maison et de celle qui est mitoyenne.



© Virginie Ovesion Photographie

Tout change alors, la première maison va être conservée, transformée en brasserie, c'est la Table d'Elise. La table étoilée va être déplacée dans un décor conçu selon leurs goûts par un architecte.

Côté gastronomique, La Marine réduit de moitié le nombre de places pour mieux traiter ses clients et 6 ans plus tard en 2013, le Chef obtient sa deuxième étoile au Guide Michelin ainsi que 4 toques au Guide Gault-Millau cette même année.

Le fait que le CV d'Alexandre Couillon ne compte pas une longue série de stages dans de grandes et prestigieuses maisons, a peut-être aidé ce chef à rester libre, hors des influences, en compensant ce manque d'expérience chez les autres par un travail personnel acharné et une curiosité insatiable. Il se tient au courant et participe à tous les événements gastronomiques possibles, lui qui a été très jeune à son compte. Ce qui lui laisse une fraîcheur dont la dynamique se fait toujours sentir dans l'inventivité de ce chef talentueux.

Alexandre Couillon est ancré dans son terroir, il joue la carte des produits locaux, cueille lui-même les herbes sauvages. Face au port de l'Herbaudière, La Marine est à proximité de la criée où Alexandre Couillon peut choisir les plus beaux coquillages, coques, couteaux, palourdes et bien sûr, tous les poissons qu'il met à sa carte.

En 2023, c'est l'ultime consécration ; après 24 ans de travail acharné **La Marine obtient une troisième étoile.**

LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

LES CANDIDATS

Le concours Création & Saveurs Cuisine est ouvert à toute **personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche** (chef, cuisinier(es), second, commis, professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières...) **exerçant dans un établissement de restauration commerciale ou collective** situé en France métropolitaine ou dans les pays suivants : Singapour, Taïwan, Hong Kong, Chine, Thaïlande, Belgique, Pays-Bas, Luxembourg et Suisse.

LE CALENDRIER DE MISE EN PLACE DU CONCOURS :

- 22/09/2025 > Date limite de dépôt des dossiers
- 03/10/2025 > Annonce des finalistes
- 17/11/2025 > Finale

SUJET DU CONCOURS

CHAQUE CANDIDAT DEVRA PROPOSER DES RECETTES PERSONNELLES SUR LES THÈMES SUIVANTS :

ENTRÉE

Légume Légume

- Un légume cuisiné de saison
- Jus à base légume
- Sauce crème infusée

PLAT

Sur l'idée d'un retour de pêche

- Coquillages, poisson et crustacés autour d'une pomme de terre fondante.
- Une herbe potagère cuisinée
- Une sauce d'un jus de poisson de roche (sur l'assiette)
- Une grande sauce blanche crémée (envoyée à part)

PRÉCISIONS

- Coquillages et crustacés français
- Poisson : poisson de mer de pêche durable (pas de poisson d'eau douce)
- Grande sauce blanche crémée : envoyée à part, servie par les élèves Ferrandi
- Herbe potagère : ne pas juste déposer une pluche

À envoyer dans 6 assiettes non fournies, au libre choix du candidat.

LA SÉLECTION DES FINALISTES



Chaque candidat devra constituer un dossier d'inscription.

Les recettes doivent être rédigées de façon très lisibles, détaillées et explicites, les bons d'économat doivent être précis et les photos de présentation de bonne qualité (haute définition, 300dpi minimum).

Les fiches de recette, bons d'économat et photos doivent être anonymes, ne comporter aucun nom ou signe distinctif qui permette de reconnaître le candidat ou son établissement.

Le dossier d'inscription doit être complété pour réception dernier délai le 22/09/2025.

La sélection des finalistes se fera sur appréciation par le Président des dossiers d'inscription de façon anonyme. Il évaluera l'originalité des recettes, les fiches de progression et bons d'économat ainsi que l'esthétique des plats (photos) d'après les critères de notation ci-dessous :

NOTATION LORS DE LA SÉLECTION DES DOSSIERS :

ENTRÉE

- Originalité de la recette notation sur **20 pts**
- Fiche de progression notation sur **5 pts**
- Bon d'économat notation sur **5 pts**
- Esthétique de l'entrée notation sur **20 pts**

PLAT

- Originalité de la recette notation sur **20 pts**
- Fiche de progression notation sur **5 pts**
- Bon d'économat notation sur **5 pts**
- Esthétique du plat notation sur **20 pts**

Soit un total de 100 points

Il y aura 2 sélections distinctes en fonction de la provenance des dossiers : une sélection France et une sélection internationale.

SELECTION FRANCE

Elle concerne les candidats exerçant en France métropolitaine (Corse incluse).

Les 6 candidats issus de cette sélection ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Deux suppléants seront désignés en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

SELECTION INTERNATIONALE

Elle concerne les candidats exerçant dans les pays suivants : Singapour, Taïwan, Hong Kong, Chine, Thaïlande, Benelux et Suisse.

Les 2 candidats issus de cette sélection ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Deux suppléants seront désignés en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

Il y aura donc au total **8 finalistes sélectionnés** pour la finale à Paris. Tous les candidats finalistes seront informés par téléphone le 03 octobre 2025 au plus tard. En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur au minimum 15 jours avant l'épreuve par lettre recommandée avec accusé de réception.

Les candidats non retenus seront informés par mail.

LA FINALE À PARIS



Les épreuves finales se dérouleront le **17 novembre 2025 à l'école Ferrandi Paris.**

Le jour de la finale, les candidats devront réaliser les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément aux bons d'économat et fiches techniques qui auront été adressés à l'organisateur.

Chacun travaillera avec un commis, désigné et attribué par tirage au sort.

L'ordre de passage des candidats sera également déterminé par tirage au sort.

Les candidats disposeront de 3h45 pour réaliser la totalité de l'épreuve, de l'entrée et du plat.

3 h 15 > Envoi de l'entrée

3 h 45 > Envoi du plat

À envoyer dans 6 assiettes non fournies, au libre choix du candidat.

Les résultats seront dévoilés le soir même et les lauréats seront récompensés au cours d'une réception.

Le comité d'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale et de faire usage des images réalisées à cette occasion, sur tous supports édition, presse et internet. Les candidats sont amenés à être pris en photo tout au long de la journée, et à répondre à des interviews filmées.

COMPOSITION DU JURY

PRÉSIDENT

Alexandre Couillon, Chef de la Marine *** Michelin et * verte à Noirmoutier.
Le jury est ensuite composé de personnalités de la gastronomie en plus du Président.

CE JURY ARBITRE LES ÉPREUVES DE LA FINALE ET SE RÉPARTIT DE LA FAÇON SUIVANTE

LE JURY TECHNIQUE

Les chefs du jury technique veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine ainsi qu'à la stricte application du règlement. Ils rendent compte de la qualité du travail effectué en cuisine.

LE JURY DÉGUSTATION

Les chefs du jury dégustation dégustent et notent les plats des candidats de façon totalement anonyme. La totalisation des notes et le classement sont également anonymes. En cas d'égalité, la voix du Président du jury sera prépondérante.

Le patron ou les membres du personnel de l'établissement (ou de la société) dans lequel(laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis ni au Jury, ni sur les lieux de la finale pendant les épreuves.

NOTATION LORS DE LA FINALE

TECHNIQUES CULINAIRES : 180 POINTS

Qualité des matières premières choisies.....	notation sur	20 pts
Management du commis de cuisine.....	notation sur	35 pts
Propreté et hygiène (dont tri sélectif).....	notation sur	25 pts
Organisation du travail.....	notation sur	20 pts
Créativité Technique de l'Entrée.....	notation sur	20 pts
Créativité Technique du Plat.....	notation sur	20 pts
Gaspillage et respect des produits.....	notation sur	20 pts
Maîtrise de l'envoi.....	notation sur	20 pts

ENTRÉE : 180 POINTS

Originalité de la recette.....	notation sur	30 pts
Présentation.....	notation sur	30 pts
Cuisson et travail du légume.....	notation sur	30 pts
Goût (dont justesse de température, harmonie des saveurs & assaisonnements).....	notation sur	70 pts
Respect de la recette du dossier.....	notation sur	20 pts

PLAT : 210 POINTS

Originalité de la recette.....	notation sur	30 pts
Présentation.....	notation sur	30 pts
Travail du jus de poisson.....	notation sur	20 pts
Travail de la sauce crémée.....	notation sur	20 pts
Travail autour de la pomme de terre.....	notation sur	20 pts
Goût (dont justesse de température, harmonie des saveurs & assaisonnements).....	notation sur	70 pts
Respect de la recette du dossier.....	notation sur	20 pts

SOIT UN TOTAL DE 570 POINTS

NB : Tout retard dans l'envoi des plats sera pénalisé comme suit :

Jusqu'à 5 minutes de retard : -10 points

Entre 5 et 10 minutes de retard : -50 points

Plus de 10 minutes de retard : Disqualification

LES MATIÈRES PREMIÈRES

Chaque candidat devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de ses plats excepté les produits laitiers suivants fournis par Président Professionnel : Crème Gastronomique Président Professionnel, Beurre Gastronomique Président Professionnel, Beurre de Tourage Président Professionnel, Mascarpone Galbani Professionnelle, Lait demi-écrémé et entier Lactel Professionnel, Crème Livarot 42%.

- Les produits devront être bruts, aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée excepté les pesées, sous peine de disqualification du candidat (ex : fruits confits, fonds de sauce...)
- Les produits surgelés sont interdits
- Pour des raisons de coûts, la truffe, le caviar et les morilles sont interdits
- Pas de colorant, pas de stabilisant, pas d'édulcorant, pas d'exhausteur de goût
- Pas d'alternative végétale aux produits laitiers

Toutes les pesées devront être réalisées à l'avance. Les matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine par le jury technique.

Si un candidat prévoit de la glace, le matériel n'est pas fourni il lui faudra donc apporter sa sorbetière/machine à glace. L'azote est autorisé mais à la charge du candidat

Chaque candidat devra apporter ses assiettes, petit matériel de service ou autres accessoires qu'il jugera nécessaires pour assurer toutes mises en œuvre spécifiques pour la présentation et la dégustation.



Deux produits Président Professionnel devront obligatoirement être utilisés dans vos recettes :



Crème Gastronomique 35% M.G.

DES PERFORMANCES
À LA HAUTEUR DE VOS EXIGENCES

- Engagement tenue 48h*
- Une excellente tenue dans le travail
- Engagement taux de foisonnement : 3L**
- Un goût délicat & généreux, excellent conducteur de saveurs



Fabriquée en Bretagne,
dans la Laiterie de L'Hermitage **ORIGINE FRANCE**

*Test effectué sous contrôle d'huissier de justice

**Tests effectués sous contrôle d'huissier sur "Robot-coupe", "KitchenAid Pro", "Kenwood" et "Dito Sama" pour le format Brique 1L ; sur "VMI" pour le format Outre 10L



Beurre Gastronomique Doux 82% M.G.

UNE HAUTE QUALITÉ
D'UNE GRANDE RÉGULARITÉ

- Texture qui s'adapte à tous les usages
- Résistance aux fortes températures
- Bon goût de beurre en préparation

Fabriquée en Bretagne,
dans la Laiterie de Retiers **ORIGINE FRANCE**

LES MODALITÉS PRATIQUES



Tous les candidats sélectionnés seront accueillis la veille à l'école Ferrandi Paris, le **dimanche 16 novembre 2025 après-midi** (horaires à définir), pour déposer leur matériel et matières premières et pour effectuer une visite des cuisines.

Les finalistes se rendront à l'école Ferrandi Paris par leurs propres moyens :

***Sélection France :** les frais de déplacement des candidats seront pris en charge par Président Professionnel (cf règlement complet). Un hébergement à l'hôtel la veille de la finale sera également pris en charge par l'organisation.

***Sélection Internationale :** les candidats de la sélection internationale arriveront en France entre le vendredi 14 et le dimanche 16 novembre 2025. Ils seront pris en charge par les équipes Lactalis Foodservice International afin de les accompagner pour les achats de produits frais ne pouvant être transportés depuis leur pays d'origine.

Ils repartiront le lendemain de la finale, soit le mardi 18 novembre 2025. Le transport et les nuitées seront pris en charge par l'organisation. NB : les candidats de la sélection internationale s'engagent à disposer d'un passeport en cours de validité.

LES RÉCOMPENSES

Chaque finaliste recevra un trophée attestant de sa participation à la finale.



1^{er} PRIX

**VOYAGE CULINAIRE EN AUSTRALIE
À LA DÉCOUVERTE DE TABLES GASTRONOMIQUES
D'UNE VALEUR DE 10 000€ (POUR 2 PERSONNES)
+
COACHING D'UNE ANNÉE
PAR LE PRÉSIDENT, ALEXANDRE COUILLON**



2^e PRIX

**SEJOUR GASTRONOMIQUE
D'EXCEPTION POUR 2 PERSONNES**

D'une valeur de 3000€, sous forme de coffret cadeau (destination au choix).



3^e PRIX

**WEEKEND GASTRONOMIQUE
POUR 2 PERSONNES**

D'une valeur de 1000€, sous forme de coffret cadeau (destination au choix).

COMMENT PARTICIPER

L'inscription et le dépôt de mon dossier complet se font uniquement en ligne !

COMMENT FAIRE ?

ÉTAPE 1 > Inscription en ligne

Je me rends à l'adresse : <http://www.president-professionnel.fr/> pour m'inscrire.

NB : Je reçois un mail me confirmant la création de mon espace.

ÉTAPE 2 > Saisie des informations de mon dossier

J'accède à mon espace concours automatiquement après inscription ou en utilisant cette adresse : <http://www.president-professionnel.fr/login>. Je remplis les différents formulaires concernant ma candidature directement via la plateforme.

NB : Tous mes documents sont modifiables tant que je n'ai pas validé mon inscription définitive.

ÉTAPE 3 > J'enregistre mon inscription définitive et mon dossier complet est transmis au Concours

Une fois que je suis satisfait de ma candidature, je peux valider définitivement mon dossier Concours Création & Saveurs en utilisant le bouton en bas de mon espace concours "Je valide mon dossier définitivement". La validation définitive doit être faite avant le 22/09/2025 à minuit.

NB : Je reçois un mail me confirmant la réception de mon dossier. Il ne sera dès lors plus possible de modifier ma candidature.

POUR QUE VOTRE CANDIDATURE SOIT COMPLÈTE, TOUS LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS DOIVENT BIEN FIGURER DANS VOTRE DOSSIER :

- BULLETIN D'INSCRIPTION
- FICHE DE PROGRESSION ENTRÉE
- BON D'ÉCONOMAT ENTRÉE
- PHOTOS EN HAUTE DÉFINITION DE L'ENTRÉE (3 MAXIMUM)
- FICHE DE PROGRESSION PLAT
- BON D'ÉCONOMAT PLAT
- PHOTOS EN HAUTE DÉFINITION DU PLAT (3 MAXIMUM)
- CURRICULUM VITAE
- PHOTO EN HAUTE DÉFINITION DU CANDIDAT EN VESTE DE CUISINE
- FICHE DE MESURE DU CANDIDAT

La taille des fichiers numériques ne doit pas dépasser 10 Mo.

Le comité d'organisation se tient à votre disposition.
Pour toute demande, merci d'envoyer un mail à l'adresse suivante :
concours@president-professionnel.fr



DEPUIS 14 ANS, LE CONCOURS CRÉATION ET SAVEURS PRÉSIDENT PROFESSIONNEL a révélé de grands talents

Depuis 14 ans le Concours Création & Saveurs organisé par Président Professionnel célèbre les **nouveaux talents de la gastronomie**.

Valorisant les produits, la technique et le travail de transmission auprès de la nouvelle génération de cuisiniers, ce concours vise à stimuler l'émulation et à nourrir l'inspiration en couronnant les deux meilleurs d'entre eux devant un jury reconnu par la profession.

La famille des gagnants du concours grandit chaque année et la 14^{ème} édition, qui a eu lieu le 18 novembre 2024, a récompensé **Mathis Dho, Commis de cuisine à L'Oustau de Baumanière***** pour le concours Cuisine et **Titouan Guriec, Commis pâtissier à La Grand'Vigne**(Sources de Caudalie)** pour le concours Pâtisserie.



CUISINE

PRÉSIDENT JURY
Paul PAIRET
LAURÉAT
Mathis DHO

2024

PÂTISSERIE

PRÉSIDENT JURY
Pierre HERMÉ
LAURÉATE
Titouan GURIEC



2023

PRÉSIDENT JURY
Glenn VIEL
L'Oustau de Baumanière***,
Les Baux-de-Provence
LAURÉAT
VICTOR LAMY-QUIQUE
Flocons de Sel ***,
Megève (chef de partie)



2022

PRÉSIDENT JURY CUISINE
Emmanuel RENAUT
LAURÉAT
Richard AGLIATA
PRÉSIDENT JURY PÂTISSERIE
Sébastien VAUXION
LAURÉAT
Morgan LOUIS



2021

PRÉSIDENTE JURY CUISINE
Virginie BASSELOT
LAURÉAT
Loïs BÉE
PRÉSIDENTE JURY PÂTISSERIE
Nina MÉTAYER
LAURÉAT
Keisuke SATO



2019

PRÉSIDENT JURY CUISINE
Yannick ALLÉNO,
Chef multi-étoilé MICHELIN
LAURÉAT
Aymeric DEPOGNY
PRÉSIDENT JURY PÂTISSERIE
Christophe FELDER, Chef Pâtissier
LAURÉAT
Eva LEFRANÇOIS



2018

PRÉSIDENT JURY
Pascal BARBOT
Chef de l'Astrance**, Paris
LAURÉAT
Julien RAPHANEL
Domaine des Crayères**,
Reims (chef de partie)



2017

PRÉSIDENT JURY
Arnaud LALLEMENT, L'Assiette Champenoise***,
Tinquaux
LAURÉAT
Yannick SIMONEAU,
La Table des Frères Ibarboure*,
Bidart (sous-chef)



2016

PRÉSIDENT JURY
Éric PRAS,
Maison Lameloise***,
Chagny en Bourgogne
LAURÉAT
John ARGAUD, Château de Brindos,
Anglet (Chef de cuisine)



2015

PRÉSIDENT JURY
Mathieu VIANNAY,
La Mère Brazier**, Lyon
LAURÉAT
Matthieu DERIBLE,
Maison Lameloise***,
Chagny (Chef de partie)



2014

PRÉSIDENT JURY
Éric FRECHON, Le Bristol,
Épicure**, Paris
LAURÉAT
Sébastien GERAY, Hôtel Lancaster,
Restaurant La Table du Lancaster*,
Paris 8° (Sous-chef)



2013

PRÉSIDENT JURY
Jean-François PIÈGE,
Thoumieux, Restaurant
Jean-François PIÈGE**, Paris
LAURÉAT
Maurice ALEXIS, Présidence de la
République (chef de partie)



2012

PRÉSIDENT JURY
Thierry MARX, Mandarin Oriental,
Restaurant
Sur Mesure**, Paris
LAURÉAT
Yann MAGET, Meurice***, Paris
(demi-chef de partie)



2011

PRÉSIDENTE JURY
Anne-Sophie PIC, Maison Pic,
Restaurant**, Valence
LAURÉAT
Marc LAHOREAU,
Four seasons, Terre Blanche
(premier chef de partie)



2010

PRÉSIDENT JURY
Éric FRECHON, Le Bristol,
Épicure***, Paris
LAURÉAT
Arnaud FAYE, Ritz,
restaurant l'Espadon*, Paris
(chef de cuisine)



PRÉSIDENT Professionnel

ENGAGÉS DEPUIS TOUJOURS, À VOS CÔTÉS CHAQUE JOUR

www.president-professionnel.fr

NOUVEAU !

Le **Concours Création & Saveurs** est sur
Facebook et Instagram



@concourscreationetsaveurs

Suivez toute l'actualité du concours, des conseils,
des témoignages et des coulisses exclusives !

G.L.F. - 15 rue de l'étang - ZA Les Placis
35230 Bourbarré - Tel : 02 99 26 64 79