



Communiqué de presse

Le 8 mars à Dinard



Le déroulé du concours

Pour cette 4e édition du **Concours des Jeunes Talents de la restauration**, Produit en Bretagne a organisé la finale ce **mardi 8 mars au lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard**. L'objectif de ce concours est de valoriser les produits bretons et notamment ceux portant le logo Produit en Bretagne.

3 lycées ont participé à cette finale : Lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard, Lycée Chaptal de Quimper et Lycée Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand.

Les finalistes ont **concocté un ensemble plat – dessert** au jury. Chaque équipe devait élaborer **deux recettes en 3 heures 30** sur les thèmes :

- **Plat** : « **La sole** » accompagné(e) de deux garnitures (1 légume + 1 féculent). Découpe au guéridon.
- **Dessert** : « **Le lait ribot** ».

Chaque équipe était composée d'un **chef cuisinier** (*étudiant en terminale bac pro cuisine ou BEP ou CAP cuisine*), d'un **commis** (*étudiants en première Bac pro ou BEP ou CAP cuisine ou mention complémentaire*) et d'un **serveur** (*en terminal CSR – commercialisation Services en Restaurant bac pro ou BEP ou CAP*).

Le jury était constitué de 8 professionnels de la restauration (*distributeurs RHD, restaurateurs, fabricants agro-alimentaires*) dont **Nicolas Carro, chef étoilé**, Président d'honneur du jury et chef du restaurant de l'Hôtel de Carantec (29) et Mathias Le Poittevin, son directeur de salle.

Pour déterminer les lauréats, différents critères ont été pris en compte : la créativité des recettes, la faisabilité des recettes, les qualités esthétiques et gustatives ainsi que l'argumentaire commercial des recettes, les accords mets et vins, la décoration de la table avec une composition florale et le service à table. **Autant de poids est donné au travail en cuisine ainsi qu'au travail en salle. Le travail en équipe est primordial.**

Le concours a été l'occasion d'organiser une réunion recrutement – stages pour les professeurs et chefs de travaux, durant les épreuves : les sociétés de restauration collective de Produit en Bretagne (Sodexo, Convivio, Elios, Ansamble et Le SILGOM) se sont présentées et ont présenté la diversité des postes qu'elles peuvent proposer (stages ou CDI / CDD).

LES LAUREATS 2022

L'équipe lauréate de la finale des Jeunes Talents de la Restauration est : L'équipe du lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-le-Grand, composée de Chloé Regereau, Erwan Bouvet et Hervé Madec

Plat de l'équipe lauréate : Sole bretonne : retour du Japon

Dessert de l'équipe lauréate : Sablé breton blé noir et lait ribot

Le jury a également remis les prix aux équipes suivantes :

- **Prix de la créativité** à l'équipe du lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard
- **Prix du travail en équipe** à l'équipe du lycée hôtelier Chaptal de Quimper
- **Prix de la technique** à l'équipe du lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-le-Grand

photos

Vous trouverez quelques **photos en HD en pièces jointes**

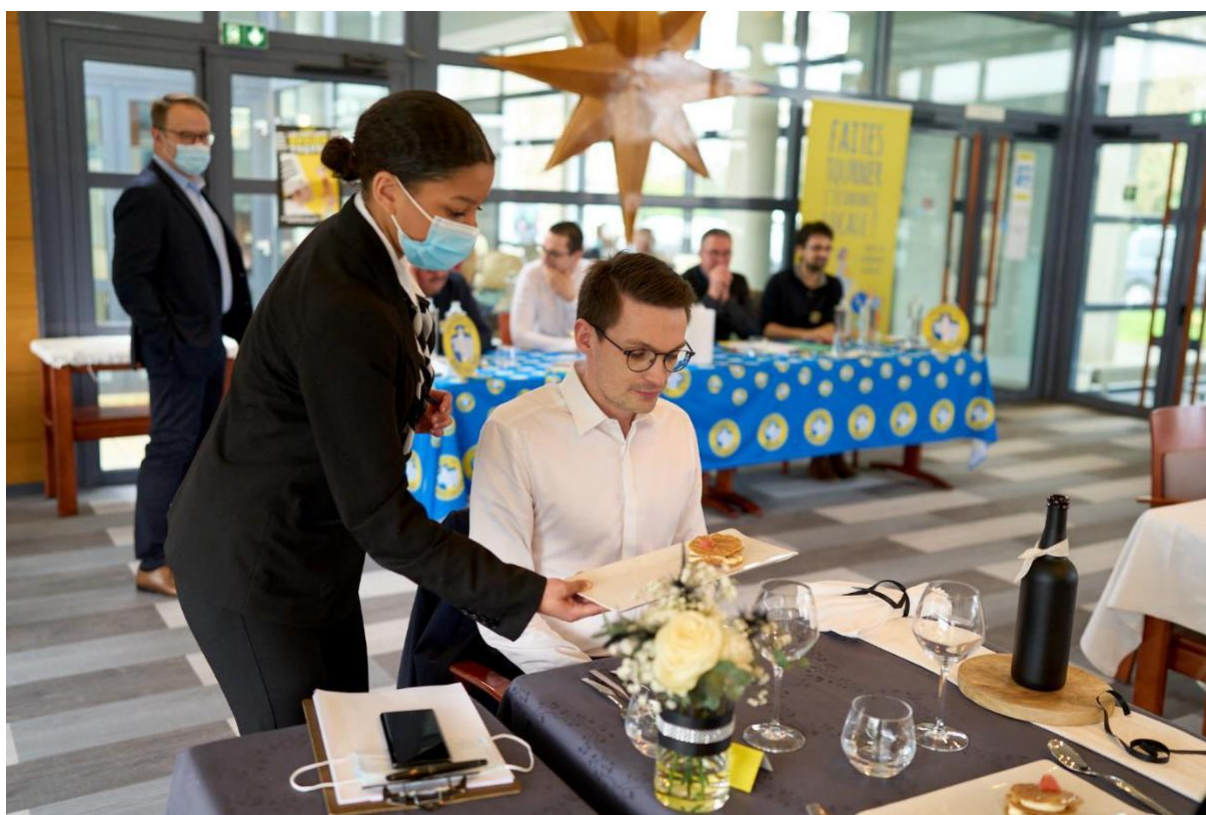
(Noter Yannick Derennes pour Produit en Bretagne pour le Crédit Photos, merci)



Les équipes du concours des Jeunes Talents de la Restauration



Préparation des recettes en cuisine avec le jury



Le service en salle auprès du jury

Produit en Bretagne est la première marque collective régionale en France

C'est une association d'entreprises qui a été créée en 1993. Celle-ci a pour but de faire la promotion des savoir-faire économiques et culturels bretons en Bretagne, ainsi qu'au niveau national et international. Elle vise également à favoriser l'emploi régional en soutenant les entreprises locales. Elle regroupe 475 entreprises de tous les métiers : agro-alimentaire, distribution, culture, art de vivre, équipement industriel. Elle rassemble 110 000 salariés en Bretagne historique (5 départements) et 4 000 produits sont porteurs du logo. Cette association est à vocation participative : 5 000 journées sont données par les adhérents tous les ans pour faire vivre l'association (ex : les membres du jury du concours). Elle forme un réseau de professionnels solidaires aux compétences complémentaires qui s'engagent pour le développement économique et durable de la Bretagne. Le Président de l'association est Loïc Hénaff.

Produit en Bretagne est à l'initiative de ce concours.

