

**Le mardi 9 avril à 14h30  
A La Guerche de Bretagne (35)**



*Concours des jeunes talents de la Restauration de Produit en Bretagne*

## **Le Lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand, grand vainqueur 2024 de la 6e édition**

**Produit en Bretagne organisait la grande finale de la 6e édition de son Concours des Jeunes Talents de la Restauration ce mardi 9 avril au Lycée hôtelier de La Guerche de Bretagne (35). Objectif du concours : valoriser les produits bretons et notamment ceux portant le logo Produit en Bretagne. Trois lycées participaient à cette finale : le Lycée hôtelier Yvon-Bourges de Dinard, le lycée Chaptal de Quimper et le lycée Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand. Le grand vainqueur de l'édition 2024 étant le lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand, la technicité et l'audace ayant été particulièrement remarquées.**

Trois lycées, neuf candidats, un jury de dix professionnels, un Président chef étoilé... C'est une très belle affiche qui était proposée dans les locaux du lycée hôtelier de La Guerche de Bretagne en Ille-et-Vilaine.

Les trois équipes finalistes réunies ce mardi devaient concocter un ensemble plat - dessert pour le jury. Chaque équipe devait élaborer deux recettes en 3 heures 30 sur les thèmes :

- « **La truite bretonne et le sarrasin** » accompagné(e) de deux garnitures, découpe au guéridon, pour le plat
- « **Le Lait entier et le miel** » pour le dessert

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).

### ***Baptiste Denieul, chef étoilé de la Maison Tiegezh à Guer, Président d'honneur du jury***

Le jury était constitué de 10 professionnels de la restauration (distributeurs RHD, restaurateurs, fabricants agro-alimentaires) dont **Baptiste Denieul, chef étoilé, Président d'honneur du jury et chef du restaurant de la Maison Tiegezh à Guer (56)**.

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

### ***Une réunion recrutement au cœur du concours***

A noter que le concours a été l'occasion d'organiser une réunion recrutement - stages pour les professeurs et chefs de travaux, ainsi que pour les élèves du lycée, durant les épreuves : les sociétés de restauration collective (Sodexo, Convivio, Elios, Ansamble), des distributeurs (Episaveurs groupe Pomona) et des fabricants (Gelagri Paysan Breton), tous membres de Produit en Bretagne, se sont présentés et ont présenté la diversité des postes qu'ils peuvent proposer (stages ou CDI / CDD). Ces présentations ont été complétées par des témoignages de représentants du secteur qui ont expliqué leur parcours et la richesse de leurs expériences.

## **LES LAUREATS 2024**

**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 Jules Lejeune, Nathan Colleaux et Mathieu Rabiller.*

**Plat de l'équipe lauréate :** Pithiviers à la truite, sarrasin et algues, garniture printanière.

**Dessert de l'équipe lauréate :** Le Mel'leazh

**Le jury a également remis les prix aux équipes suivantes :**

**Prix de la Naturalité et Durable à l'équipe du lycée hôtelier Chaptal de Quimper**

**Prix de la cohésion d'équipe à l'équipe du lycée hôtelier Yvon Bourges de Dinard**

**Prix de l'audace et de la technicité à l'équipe du lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand**

### ***Photos***

***Vous trouverez quelques photos en HD avec le lien ci-après : [Photos pour CP](#)***

**Crédit photos : *Yannick Derennes pour Produit en Bretagne***



**Les équipes du concours des Jeunes Talents de la Restauration**





Préparation des recettes en cuisine



Le service en salle auprès du jury

## ***Produit en Bretagne, 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 plus de 500 entreprises de tous les métiers : agro-alimentaire, distribution, culture, art de vivre, équipement industriel. Elle rassemble plus de 110 000 salariés en Bretagne historique (5 départements) et 4 000 produits sont porteurs du logo. Cette association est à vocation participative :

Plus de 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 Jean Coison.

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