



Communiqué de presse
Le 15 mars à Ploufragan



5^e édition du Concours des jeunes talents de la Restauration de Produit en Bretagne

Le lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand grand vainqueur 2023

Pour cette 5^e édition du Concours des Jeunes Talents de la Restauration, Produit en Bretagne organisait la grande finale ce mercredi 15 mars au CFA de Ploufragan. Objectif de ce concours : valoriser les produits bretons et notamment ceux portant le logo Produit en Bretagne. 4 lycées participaient à cette finale : le Lycée hôtelier Yvon-Bourges de Dinard, le lycée Notre-Dame de Saint-Nazaire, le Lycée La Closerie de Saint-Quay-Portrieux et le Lycée Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand. Le grand vainqueur de l'édition 2023 étant le lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand, la qualité de son service en salle ayant été particulièrement remarquée.

4 lycées, 12 candidats, un jury de 10 professionnels, un Président chef étoilé... C'est une très belle affiche qui était proposée dans les locaux du Centre de formation des Apprentis de Ploufragan dans les Côtes d'Armor.

Les 4 équipes finalistes réunies aujourd'hui devaient **concocter un ensemble plat – dessert** pour le jury. Chaque équipe devait élaborer **deux recettes en 3 heures 30** sur les thèmes :

- « **Le filet de boeuf** » accompagné de deux garnitures dont une sera l'algue, **pour le plat**. Découpe imposée au guéridon.
- « **Le Kouign Amann revisité** » **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*).

Le jury était constitué de 10 professionnels de la restauration (*distributeurs RHD, restaurateurs, fabricants agro-alimentaires*) dont **Tugdual Debéthune, chef étoilé**, Président d'honneur du jury et chef du restaurant étoilé Holen de Rennes (35).

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.**

A noter que 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, Elior, Ansamble et Le SILGOM) se sont présentées et ont présenté la diversité des postes qu'elles 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 2023

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 *Robin Bertin, Léo Gourbil et Jérémy Bertil-Souchet*.

Plat de l'équipe lauréate : Filet de Bœuf Well-In-Sea

Dessert de l'équipe lauréate : Kouign a Miam

Le jury a également remis les prix aux équipes suivantes :

- **Prix de l'originalité** à l'équipe du lycée hôtelier **Yvon Bourges de Dinard**
- **Prix du jury en cuisine** à l'équipe du lycée hôtelier **La Closerie de Saint-Quay-Portrieux**
- **Prix du meilleur dessert** à l'équipe du lycée hôtelier **Sainte-Anne de Saint-Nazaire**
- **Prix du service en salle** 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** :

<https://fromsmash.com/ZIU4YUb-tp-ct>

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



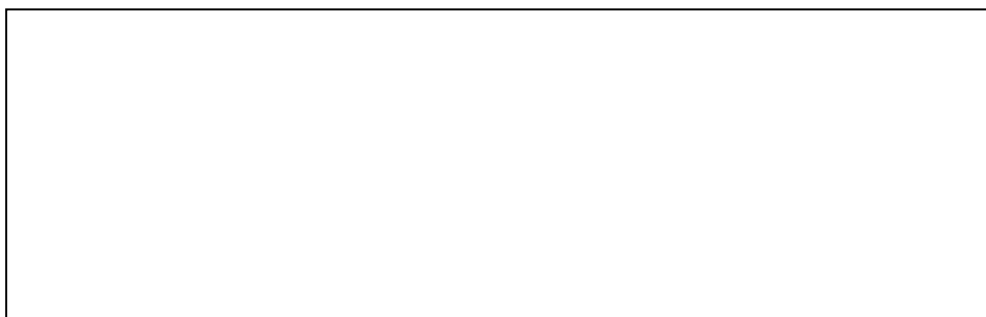
Les équipes du concours des Jeunes Talents de la Restauration



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 494 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 Coisson.

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