



Communiqué de presse, 8 mars 2025

15^{ème} édition du Concours Jeunes Talents

Fondé par **Peggy Perrey**, à la tête de **l'agence ah**, le **Concours Jeunes Talents** a été créé afin de mettre en lumière les jeunes désireux de s'investir et de progresser dans le secteur de la restauration.

Depuis sa création il y a plus de 15 ans, le concours n'a cessé de prendre de l'ampleur. Grâce au soutien de parrains prestigieux, de partenaires toujours plus nombreux et investis ainsi qu'à l'émergence d'un réel engouement pour la **préservation du savoir-faire culinaire français** : le Concours Jeunes Talents a su se faire une place dans le paysage des **plus grands concours culinaires français**.

Les inscriptions sont ouvertes aux **apprentis et jeunes cuisiniers (-26ans)** en apprentissage ou en poste chez un restaurateur proposant une cuisine « **100% Fait Maison, basée sur le savoir-faire et la transmission** ».

Conditions d'inscriptions :

- Peuvent participer à ce concours tous les cuisiniers en cours de Formation Professionnelle dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (CAP, BEP, BAC pro) ou issus de ces formations, dans la limite d'âge de 26 ans.
- Il est OBLIGATOIRE que les participants en poste travaillent au sein d'un établissement proposant une cuisine de restauration artisanale française « 100 % Fait Maison, basée sur des produits frais ».

L'inscription est gratuite

Calendrier de la 15^{ème} édition

SAINT-ETIENNE - **Lundi 7 avril 2025** -  IMSé – Institut des Métiers de Saint Etienne - 1 Rue Auguste Colonna, 42100 Saint-Étienne

SAULIEU - **fin mai / début juin** - Parking Bîl - 40 Rue de l'Ing Jean Bertin, 21 210 Saulieu

CARCASSONNE - **Lundi 22 septembre 2025** -  PURPLE CAMPUS Carcassonne - 705 Av. Georges Guille, 11 000 Carcassonne

TOURS - **Lundi 15/09 ou 29/09 ou 06/10/25** - CFA des Douets  - 8 Allée Roger Lecotte, 37 100 Tours

QUIMPER - **Lundi 15/09 ou 29/09 ou 06/10/25**  - CMA formation Quimper  - 24 route de Cuzon, 29 000 Quimper

NICE – **Lundi 13 octobre 2025** - Lycée Hôtelier Paul Augier -  163 Bd René Cassin, 06 200 Nice

Finale nationale 2025

CAEN - **Lundi 24 novembre 2025** - Abbaye aux Dames - Pl. Reine Mathilde, 14 000 Caen



Les vainqueurs de chaque phase qualificative disputeront la finale nationale qui se déroulera le lundi 24 novembre 2025 à Caen.

Phases qualificatives

- **Thématique**

Pour les phases qualificatives de la 15^{ème} édition, objectif zéro déchet. Les candidat(e)s devront cuisiner les ingrédients imposés du panier dans leur intégralité. La gestion des pertes devra être clairement mentionnée dans la fiche technique envoyée et fera partie intégrante de la notation.

Les jeunes cuisiniers seront évalués par un jury de professionnels sur la prestation réalisée pendant l'épreuve, la présentation et la dégustation de leur réalisation.

Pour les pré-sélections de

- **ST-ETIENNE – SAULIEU – CARCASSONNE – QUIMPER – TOURS**

Le thème retenu pour les épreuves qualificatives de l'édition 2025 est :

Un plat :

« Le lapin dans tous ses états, carottes fanes et blettes. »
(Il faut réaliser 4 assiettes pour 4 personnes en 2h30)

Pour la pré-sélection de

- **NICE**

Le thème retenu à l'occasion de l'année de la mer et de l'édition 2025 est :

Un plat :

« Rouget Barbet de Méditerranée, artichaut poivrade et lard paysan. »
(Il faut réaliser 4 assiettes pour 4 personnes en 2h30)

Les produits de base et annexes nécessaires à la réalisation du plat sont fournis par l'organisation. AUCUN autre produit n'est toléré, les candidats doivent utiliser uniquement les produits mis à disposition dans le panier. Les candidats devront intégrer les mini faitouts inox de la marque Cristel dans leur dressage.

- **Programme**

Déroulé des phases qualificatives* à ST-ETIENNE – CARCASSONNE – QUIMPER – TOURS – NICE

8h00 précise : Accueil des candidats / Prise de connaissance des installations / Vestiaire

8h30 : Tirage au sort des postes de travail et ordre de démarrage

8h40 : Début de l'épreuve décalé de 10mn en 10mn entre chaque candidat

11h10 : Présentation plat candidat n°1 au jury de dégustation

A l'issue du dernier plat présenté : Délibérations des jurys

15 mn après la fin des délibérations : Annonce des résultats

13h : Cocktail, discours & Interviews, puis remise des prix en présence du Chef

« Ambassadeur Régional ».

* sous réserve de modification des horaires

Déroulé de la phase qualificative à SAULIEU :

12h30 précises : Convocation et réunion des candidats

12h45 : Tirage aux sorts des postes de travail + Remise des vestes brodées personnalisées

13h15 : Arrivée des Jurys « Technique Cuisine »

13h00 à 13h30 : mise en place du matériel et prise en main des postes de travail par les candidats

13h40 : Départ en cuisine du 1er candidat / départ successif de 10mn en 10mn

14h30 : Départ en cuisine du 6ème candidat

15h30 : Arrivée des Jurys « Dégustation »

16h10 : Présentation du 1er plat au jury dégustation

A l'issue du dernier envoi d'assiettes du dernier candidat : Délibérations des Jurys

15 mn après la fin des délibérations : Annonce des résultats

18h00 : Cocktail, discours & Interviews, puis remise des prix en présence du Chef

« Ambassadeur Régional ».

* sous réserve de modification des horaires

- **Composition des jurys**

- **Le jury des qualifications est composé de :**

JURY TECHNIQUE :

- 2 à 4 chefs de cuisine étoilés ou MOF

JURY DEGUSTATION :

- 3 personnalités, chefs étoilés ou MOF
- En duo avec 3 partenaires

- **Prix**

Les résultats et la remise des prix, par le Président du jury, les partenaires et le jury au complet, aura lieu sur le lieu même du concours. Un cocktail* réunissant les candidats, leurs tuteurs, nos partenaires, les personnalités, le jury et les organisateurs sera servi à l'issue de la remise des prix.

1er Prix (1ère Meilleure note d'ensemble) :

- Diplôme + passeport de finaliste
- Dotations offertes par nos partenaires

Du 2ème au 10ème :

- Diplôme de participation
- Dotations offertes par nos partenaires

Finale nationale

Les candidats sélectionnés à l'issue des phases qualificatives réaliseront, face aux jurys et personnalités présentes, les recettes selon les thématiques imposées (plat + dessert).

Le temps imparti pour la réalisation du plat et du dessert est de 4h30 : envoi du plat au bout de 4h, et envoi du dessert au bout de 4h30.

- **Thématique**

Lundi 24 novembre 2025, Abbaye aux Dames, Pl. Reine Mathilde, 14 000 Caen.

Le thème retenu pour l'édition 15ième édition :

Plat + Dessert

**Les thématiques précises et les paniers seront révélés à l'ensemble des finalistes
À l'issue de la dernière phase qualificative.**

(Il faut réaliser 4 plats + 4 desserts pour 4 personnes en 4h00)

Les produits de base (viandes ou poissons – légumes) et annexes des recettes nécessaires à la réalisation du plat et du dessert sont fournis par l'organisation.

Aucun produit annexe ne sera toléré.

- **Programme**

Déroulé de la finale nationale sous réserve de modification :

CUISINE

9h30 : Accueil et convocation des six candidats, suivi d'une visite des installations et d'un tirage au sort pour déterminer l'ordre de passage aux postes de travail.

9h45 : Arrivée du jury cuisine.

10h30 : Début des épreuves « Plat » et « Dessert ». Chaque candidat entrera en cuisine par tranche de 15 minutes, à partir du premier candidat.

DÉGUSTATION

13h30 : Arrivée du jury au restaurant.

14h30 : Présentation et dégustation du premier plat, avec une rotation de 15 minutes entre chaque candidat.

15h00 : Présentation et dégustation du dessert, également décalé de 15 minutes en 15 minutes.

16h15 : Fin de l'épreuve et concertation du jury pour délibérer sur les prestations.

CLOTURE

17h30 – 18h00 : Proclamation des résultats, suivie d'un cocktail en présence de l'ambassadeur national.

- **Composition des jurys**

- **Le jury de la finale est composé de :**

JURY TECHNIQUE :

- 3 chefs de cuisine étoilés ou MOF

JURY DEGUSTATION – PLAT

- 3 personnalités, chefs étoilés ou MOF
- En duo avec 3 partenaires

JURY DEGUSTATION – DESSERT

- 3 personnalités, chefs étoilés ou MOF
- En duo avec 3 partenaires

Le parrain de l'édition 2025 se réserve le droit de prendre part au jury, ainsi qu'à la notation finale.

- **Prix**

Les résultats et la remise des prix, par le Président du jury, les partenaires et le jury au complet, aura lieu sur le lieu même du concours. Un cocktail* réunissant les candidats, leurs tuteurs, nos partenaires, les personnalités, le jury et les organisateurs sera servi à l'issue de la remise des prix.

1er Prix (1ère Meilleure note d'ensemble) :

- Trophée + diplôme
- Dotations offertes par nos partenaires

2ème Prix (2ème Meilleure note d'ensemble) :

- Trophée + diplôme
- Dotations offertes par nos partenaires

3ème Prix (3ème Meilleure note d'ensemble) :

- Trophée + diplôme
- Dotations offertes par nos partenaires

Du 4ème au 6ème :

- Diplôme
- Dotations offertes par nos partenaires





agence ah
communication créative

partenaire des professionnels du secteur CHR

L'agence ah accompagne les acteurs de la gastronomie avec des services sur mesure pour booster leur visibilité et renforcer leur image :

- **Identité visuelle**
- **Supports print et digitaux**
- **Stratégie réseaux sociaux**
- **Newsletters**
- **Création de sites web**
- **Gestion d'influence**
- **Organisation d'événements**

Le Concours Jeunes Talents : un levier stratégique pour les marques.
Ce concours devient un outil puissant pour :

- **Prospection et visibilité**
- **Accroître la notoriété**
- **Mettre en avant les valeurs et engagements des marques**
- **Collaborer avec des chefs influents**
- **Créer des contenus percutants et engageants**

Chaque année, nous soutenons le Concours Jeunes Talents en maximisant l'impact des marques partenaires :

- **Visibilité et engagement renforcés**
- **Optimisation de la présence en ligne**
- **Création de contenu visuel captivant**

Nous aidons les marques à toucher une cible clé dans le secteur de la restauration : centres de formation, syndicats, chefs nationaux et régionaux, jeunes chefs, marques food, influenceurs... tout en soutenant la relève des chefs de demain.



Les partenaires du concours



METRO France est un grossiste, 1er Fournisseur de la Restauration indépendante, qui fournit 400 000 professionnels français indépendants, de la restauration, du plus grand traiteur à la petite épicerie de quartier, de l'étoilé et la sandwicherie.

METRO France c'est 4000 fournisseurs dont une majorité de PME françaises, 60% de produits frais, 25% de notre offre alimentaire constituée de produits du terroir. Nous sommes avant tout une entreprise de proximité. Nous privilégions les fournisseurs locaux, les circuits courts et les petits producteurs des terroirs ce qui est également une réponse aux demandes de la restauration. Nous soutenons également les apprentis des métiers de bouches indépendants en proposant depuis 2018 une carte professionnelle METRO qui permet aux apprentis, selon certaines conditions, de se fournir dans nos entrepôts.

METRO France est très fier d'être un partenaire majeur du Concours Jeunes Talents, en fournissant l'intégralité des produits des paniers des candidats autour du bio et du local des phases qualificatives et de la finale du Concours. Au travers de ce Concours, METRO France veut soutenir l'engagement des jeunes professionnels de la restauration.



Expert dans le domaine de la protection sociale, Klesia propose des solutions adaptées et innovantes répondant aux besoins spécifiques en prévoyance, santé et action sociale pour les entreprises et les salariés du secteur des Hôtels – Cafés – Restaurants.



Fondée en 1922 à Lyon Vaise, par Léon Goutagny, et aujourd'hui localisée à Rillieux-La-Pape, dans le Rhône, la société familiale Robur a forgé son savoir-faire et sa notoriété dans la création et la confection de vêtements professionnels et Images.

La marque a su se renouveler au fil des années jusqu'à devenir précurseur dans les secteurs de l'Hôtellerie-Restaurant, le Médical, le Bien-Être, l'Agro-alimentaire et l'Industrie. La diversité de ses gammes permet à chaque profession de trouver le produit qui lui correspond car le vêtement professionnel est avant tout un outil de travail. Le confort, la technicité, la facilité d'entretien, l'innovation et la résistance sont autant de critères que la marque s'engage à respecter et à optimiser par le biais de sa certification ISO 9001 : 2015.

Aujourd'hui vivre sa passion c'est aussi se sentir bien dans sa tenue, c'est pour cette raison que Robur s'appuie sur les codes de la mode pour créer ses collections.

Une des valeurs fortes de la marque Robur est la notion de partenariat. Le développement de l'entreprise est en partie lié au réseau de partenaires avec qui la marque collabore au quotidien : fournisseurs, distributeurs et consommateurs. Il est important pour Robur de s'inscrire dans une relation de confiance tant en amont qu'en aval.



En 1826, les frères JAPY font construire une usine à Fesches-le-Châtel dans l'est de la France. La première casserole emboutie, en fer blanc, sortira de cette usine, un événement salué par le Roi Louis Philippe. Plus d'un siècle plus tard, en 1987, sous l'impulsion de Bernadette et Paul Dodane, Cristel est créée et lance le concept « cuisson-service » (« Cook & Serve »), collections de poêles et casseroles à poignée amovible haut de gamme, concept original dont Paul DODANE est l'auteur. Point d'orgue d'un succès grandissant, la politique de l'entreprise tournée vers l'innovation et la qualité contribue au développement de la société et de ses produits.

CRISTEL est aujourd'hui la référence mondiale de l'équilibre entre qualité, fonctionnalité et esthétique, proposant sur les marchés des produits innovants et respectueux de l'environnement. Fidèle à ses valeurs, CRISTEL a su se hisser au plus haut rang du secteur culinaire haut de gamme.



Multi-spécialiste de l'hygiène professionnelle, PLG vous accompagne avec des solutions innovantes et durables, parfaitement adaptées aux exigences de votre secteur. Ensemble, nous créons des environnements de travail plus sains tout en réduisant notre impact environnemental.

Notre signature, « Hygiène professionnelle engagée », affirme notre détermination à concilier performance, innovation, sécurité, ergonomie et développement durable. Parce que nous sommes convaincus que nos engagements passent par des actions concrètes, nous sommes là pour vous permettre de vous consacrer à 100 % à votre métier.

Notre métier : vous aider à faire le vôtre durablement, sereinement, efficacement.

PLG, Hygiène professionnelle engagée.



Avec des marques présentes au cœur des foyers en France et au-delà ses frontières, des produits et services qui rythment le quotidien, le Groupe SEB est un acteur incontournable du patrimoine gastronomique. Soutenir le Concours Jeunes Talents s'inscrit dans une forte tradition culinaire qui valorise le savoir-faire de nos régions, de nos artisans et bien entendu de nos grands Chefs.



Depuis la création de ses premières cocottes en 1974, Staub n'a eu qu'une ambition : atteindre la perfection. Alliant tradition et modernité, savoir-faire ancestral et technologie d'avant-garde, ce n'est pas un hasard si Staub et les Chefs ont su, au fil des années, établir un lien fort, une alliance autour d'une même passion : l'art de faire plaisir et de surprendre en créant du bonheur à partager.

Véritable caution de qualité irréprochable, les produits Staub sont aujourd'hui dans toutes les cuisines jusqu'aux tables des plus grands chefs à travers le monde.



Des produits innovants, des technologies intelligentes et une qualité convaincante, depuis 290 ans, ZWILLING fait l'unanimité chez les passionnés de cuisine et les gourmets avec un positionnement haut de gamme, qui offre une vaste gamme de produits d'excellence, dans les univers de la coutellerie, des accessoires de cuisine ou des couverts.

Avec ZWILLING, les outils de cuisine deviennent de purs objets de convoitise...!



Depuis plus de 60 ans, Robot-Coupe imagine, conçoit et fabrique en France, au cœur de la Bourgogne, la plus grande gamme de matériels de préparation destinée à tous les professionnels de la restauration commerciale et collective ainsi qu'aux métiers de bouche. Ces matériels sont reconnus pour répondre au quotidien aux usages les plus exigeants et optimiser la production culinaire en apportant un maximum de facilité d'emploi et de confort de travail.



Edmond Fallot
LA MOUTARDERIE

Fiers de notre indépendance et du savoir-faire qui nous a été transmis depuis plusieurs générations, nous préservons les traditions des grands Maîtres Moutardiers.

À l'image des Grandes Maisons Françaises d'Arts et de Gastronomie, nous perpétuons l'excellence, la qualité et l'innovation.



Le cabinet NovLaw Avocats et son fondateur, Baptiste Robelin, est spécialiste en droit des affaires pour les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie. Grâce à ce partenariat, le Jeune Talent de l'année bénéficiera d'un accompagnement juridique complet pendant un an pour lancer son établissement. Ce soutien sur mesure, couvrant baux, contrats, cessions d'entreprise et litiges commerciaux, vise à sécuriser les premiers pas du lauréat dans le monde entrepreneurial et à favoriser la réussite de son projet.



Depuis 1982, Jean Marc Montegottero, accompagné de son équipe, perpétue la fabrication artisanale d'huiles vierges 100 % du fruit ; un produit fin complètement naturel : un fruit...une huile.

L'Huilerie Beaujolaise propose désormais une gamme de 12 huiles vierges de fruits secs et de graines oléagineuses, 8 huiles Bio en pression à froid ainsi que deux huiles de macération et pression. Dix vinaigres de fruits sont également élaborés selon ses propres recettes.

Au fil des années, l'Huilerie Beaujolaise a su gagner la confiance des plus grands chefs de cuisine français et étrangers ; faisant ainsi de ces derniers les ambassadeurs de ses produits d'exception.



Expert de l'orientation depuis 30 ans, le groupe Studyrama accompagne les individus dans leurs choix d'avenir, du lycée jusqu'à la vie active, via des services spécialisés : Salons, Edition, Digital, Presse et Accompagnement Personnalisé. Avec 250 salons, 350 nouveaux ouvrages édités chaque année, 4.5 millions de visites par mois sur ses sites web et un réseau de conseillers d'orientation, Studyrama se positionne aujourd'hui comme le spécialiste de l'orientation en France.



Véritable projet coup de cœur de Peggy Perrey, la fondatrice, ce concours met en lumière les multiples facettes de l'Agence AH : de l'orchestration des phases qualificatives, la finale, la remise des diplômes, la sélection des parrains ainsi que les dossiers de presse, le site internet, les réseaux sociaux et les diverses créations graphiques.



Retrouvez toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



[@concoursjeunestalents](https://www.instagram.com/concoursjeunestalents)



<https://www.facebook.com/concoursJT/>



<https://www.linkedin.com/company/concours-jeunes-talents/>



<https://www.youtube.com/channel/UC4IE2ptO7FWQTh9FVqNauWQ>



<https://concours-jeunes-talents.fr>



<https://concours-jeunes-talents.fr>