

E.A.T

Entrepreneurs
Artisans
Territoires

Le « EAT de demain » est un concours ouvert aux personnes souhaitant créer une entreprise autour des métiers de bouche (restaurant ou hôtel-restaurant) en France Métropolitaine.

La dotation pour le grand gagnant sera d'une valeur totale de plus de 31 000 € TTC répartis en numéraire et en accompagnement par des professionnels (comptable, agence RP, champagne, matériel...).

L'association vient de révéler les trois finalistes qui se retrouveront lundi 7 février 2022 lors du diner de gala qu'ils devront préparer avec une mise en bouche, une en-trée, un plat, un dessert et une mi-gnardise.

**POUR PLUS D'INFORMATIONS
RENDEZ-VOUS SUR EAT-RESA.FR**

LES FINALISTES DU CONCOURS « EAT DE DEMAIN »

Justine Heuzé et Yann Tournier
Sancerre – 18

Reprise d'un restaurant réputé dans la région de Sancerre déjà valorisé par un BIB gourmand depuis 23 ans. Leur objectif premier est de le conserver. Tous deux sont natifs de Bretagne. Si le vin a réussi à arriver en Bretagne alors pourquoi ne pas apporter une touche bretonne dans le vignoble de Sancerre. Le vin sera un atout majeur dans leur concept en créant des accords ambitieux...

Nidta et Félix Robert
Croix – 59

Création d'un restaurant gastronomique à Croix : Arborescence. Une cuisine créative et contemporaine pour 40 couverts. Un lieu chic et spacieux avec une terrasse face à un espace vert. Nidta a passé son enfance dans une plantation de fruitiers dans le nord de la Thaïlande. Quant à Félix, il a grandi dans les Flandres et le jardin potager a été sa première passion. Les plantes, les fruits et les légumes les ont conduits à la gastronomie. Ils ont alors pensé à ce nom, Arborescence, qui ressemble à leur histoire et ce cheminement. Ce nom révèle aussi leur manière de travailler, évolutive et inventive.

Virginie et Emilien Rouable
Villecresnes – 94

Reprise d'un restaurant dans le sud-est du Val de Marne. Emilien a pour projet d'ouvrir un restaurant gastronomique : L'Inattendu. Avec la complicité de son épouse Virginie, il souhaite proposer des plats raffinés et valoriser le terroir. Emilien désire créer un univers basé sur son histoire, le respect des producteurs et la démarche écoresponsable.

LE PRÉSIDENT DU JURY

Régis Marcon, Chef du Restaurant Régis et Jacques Marcon, 3 étoiles au Guide Michelin, présidera le Jury de cette édition 2022.



« Depuis maintenant 43 ans, Michèle et moi avons repris le restaurant de mes parents. J'ai voulu rester fidèle à leurs valeurs qui pour moi se résument à l'hospitalité, à la générosité et au respect de la nature. Nous nous sommes toujours engagés à faire découvrir notre pays grâce à de bons produits et un accueil simple.

Notre engagement qualité s'en est trouvé renforcé. Utiliser de bons produits mais surtout aller plus loin dans la recherche de produits naturels issus de cultures biologiques ou d'agricultures raisonnées.

Nous sommes convaincus que la valorisation du goût, c'est aussi la recherche d'une meilleure nutrition.

Je suis fier de présider cette année la deuxième édition du concours « EAT de demain » et de partager et transmettre à tous ces entrepreneurs mes valeurs. »

Régis Marcon

L'ASSOCIATION

L'association «E.A.T» est une communauté d'entrepreneurs et d'artisans, qui a pour objectif de rassembler et d'accompagner des hommes et des femmes dans leur démarche d'entreprenariat dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration.

À travers cette communauté, ces entrepreneurs se réunissent lors de congrès annuels articulés autour de multiples conférences avec des thématiques bien précises et des tables rondes.

En plus de ces congrès, elle organise divers événements : concours, trophées, salons, animations diverses, éditions de livres, journaux et autres supports papiers ou numériques.