

Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République



**COMMUNIQUÉ
DE PRESSE**

**PARIS,
NOVEMBRE 2023**

**FINALE DE LA 69ème ÉDITION DU CONCOURS
"LE MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE"**
Promotion Christophe HAY

Les Sélections Régionales du Concours "**LE MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE**" sont aujourd'hui closes et 13 jeunes talents se sont démarqués au travers de cette première étape. Nous les retrouverons tous pour la finale qui se déroulera le 15 janvier au CFA de la Gastronomie à Marcy l'Étoile.

APPRENTIS FINALISTES

Finaliste de la Bretagne :

Adriana MORBY, 17 ans
Apprentie au Lycée Jeanne d'Arc Saint-Ivy

Finaliste de l'Auvergne:

Dat MILTON, 18 ans
Apprenti au EFMA de Bourgoin-Jallieu

Finaliste du Centre Val de Loire:

Paul FERRANDEZ, 17 ans
Apprenti au Lycée Hotelier de l'Orléanais

Finaliste du PACA :

Jules ADAM, 20 ans
Apprenti à la Faculté des métiers de Cannes

Finaliste d'Ile de France :

Mathieu RESTREPO, 18 ans
Apprenti au Campus Ferrandi Saint Gratien

Finaliste des Pays de la Loire :

Chloé JOUBERT, 19 ans
Apprentie au Lycée Sadi Carnot Jean Bertin

Finaliste de la Grand-Est :

Lisa RODRIGUES, 18 ans Apprentie au CFA de l'Hôtellerie-Restaurant de Colmar

Finaliste de l'Occitanie :

Damien RISPAL, 18 ans
Apprenti au CFA des Pyrénées Orientales

Finaliste de la Nouvelle Aquitaine :

Naël PAILLÉ, 16 ans
Apprenti au Lycée Professionnel Flora Tristan

Finaliste des Hauts de France:

Corentin LELARGE, 19 ans
Apprenti au Lycée Jesse de Forest

Finaliste du Rhône-Alpes :

Nino MIGNARD, 18 ans
Apprenti au CFA du Roannais

Finaliste de Normandie :

Maël PETRY, 21 ans
Apprenti au CFA Eugénie Brazier

Finaliste de Bourgogne Franche Comté :

Lily-Rose MARTENS, 19 ans
Apprentie au CIFA d'Auxerre

THÈME DE LA FINALE

Pour cette édition, le chef **Christophe HAY** a imaginé un menu d'exception !
Les candidats disposeront de 4h30 pour réaliser le thème

En entrée :

Endives de pleine terre, noisette,
gouda de Touraine

En plat :

Pôchouse de Loire,
mousse croustillante, carottes, safran

En dessert :

Tarte citron meringuée – menthe

La remise des prix aura lieu le lundi 15 janvier 2024 au château Lacroix-Laval à 18h30, suivi d'un dîner de Gala.

C'est une opportunité pour les jeunes apprentis de participer à ce concours professionnel qui enrichi leur expérience, met en valeur leur talent et les passionne davantage. Une belle façon de transmettre les valeurs de l'excellence dans cet art qu'est la cuisine.

L'association des Maîtres Cuisiniers de France présidée par Christian TÊTEDOIE, constituent le groupement le plus important de grands cuisiniers français.

Ils soutiennent et transmettent l'art et l'excellence de la gastronomie française, en France et à l'international.

Ambassadeur de leur établissement mais également des apprentis, ils sont les « Gardiens du Temple » de notre patrimoine culinaire, ils mettent en valeurs nos producteurs.

Remerciements à nos partenaires qui nous accompagnent chaque année :

METRO, BRAGARD, BNI ARMAGNAC, COOKAL, CHAMPAGNE PALMER & CO, DE BUYER, NESPRESSO, THEFORK, IN EXTENSO, COUP DE PATES STURIA, PROVA, NESTLE WATERS, MASSE, GREENCUBE, et RIZ & CO.