



COMMUNIQUE DE PRESSE

A Quimper (29), le mardi 11 mars

Concours des jeunes talents de la Restauration de Produit en Bretagne **Le Lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand, grand vainqueur 2025 de la 7e édition**

La 7^e édition du Concours des Jeunes Talents de la Restauration, organisé par Produit en Bretagne, a connu une finale exceptionnelle ce mardi au Lycée hôtelier Chaptal de Quimper. Après une compétition intense opposant cinq lycées hôteliers bretons, c'est finalement le Lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand qui s'est imposé, séduisant le jury présidé par le chef étoilé Jérôme Gourmelen (Ar Men Du – Nevez) par sa technicité et son audace culinaire, au terme d'une finale placée sous le signe de l'excellence et du terroir breton. Objectif du concours : valoriser les produits bretons et notamment ceux portant le logo Produit en Bretagne.

Cinq établissements étaient en lice pour cette grande finale :

- Le lycée Saint-Joseph de Lannion (22)
- Le lycée Jean Guéhenno de Vannes (56)
- Le lycée La Closerie de Saint-Quay Portrieux (22),
- Le lycée Chaptal de Quimper (29),
- Le lycée Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand (35)

Au total, 15 candidats – cuisiniers, commis et serveurs – se sont affrontés lors d'une épreuve de 3 heures, au cours de laquelle ils devaient sublimer les produits bretons en réalisant un ensemble plat – dessert pour le jury.

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). Elle devait élaborer deux recettes :

- Un plat imposé par le chef étoilé Jérôme Gourmelen : « **Pigeonneau de Fabien, variation de céleri, jus court** »
- **Un dessert libre**, conçu à partir d'un panier imposé et de trois ingrédients mystère

Le jury, composé de dix professionnels de la restauration (chefs, distributeurs, restaurateurs, fabricants agroalimentaires) et présidé par Jérôme Gourmelen, chef étoilé du restaurant Ar Men Du à Névez (29), a évalué les équipes sur des critères exigeants : **créativité, maîtrise**

technique, présentation, accords mets et vins, qualité du service en salle et argumentaire commercial.

Un concours tremplin vers l'avenir

Au-delà de la compétition, cette journée a été l'occasion pour les élèves et enseignants de rencontrer des professionnels du secteur lors d'une réunion recrutement organisée en marge du concours. **Sodexo, Convivio, Elior, La Saint, Episaveurs Groupe Pomona, Silgom et Gelagri Paysan Breton**, tous membres de Produit en Bretagne, ont présenté les opportunités de stages et d'emplois qu'ils proposent.

Des ateliers de perfectionnement ont également enrichi l'événement :

- Masterclass du chef parrain sur la découpe du pigeonneau
- Atelier restauration collective sur les textures modifiées et le manger main pour les personnes âgées
- Atelier service en salle et art de la table sur le carafage du vin

Le concours qui met les talents bretons à l'honneur

En consacrant le Lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand, cette 7^e édition du Concours des Jeunes Talents de la Restauration confirme l'excellence de la formation en hôtellerie-restauration en Bretagne et valorise les produits bretons de qualité porteurs du label Produit en Bretagne.

LES LAUREATS 2025

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 du chef cuisinier Jérémy Ernault, du commis Nathan Courant et pour le service en salle d'Enora Esnault.

Crédit photos : Yannick Derennes pour Produit en Bretagne



Plat de l'équipe lauréate :



Commentaire du jury : « *un plat fidèlement exécuté, avec une cuisson bien maîtrisée et une belle sauce* ».

Dessert de l'équipe lauréate : « Hon tog breizhek » (notre chapeau breton)



PRODUIT EN BRETAGNE : Anne-Sophie Madec ; as.madec@produitenbretagne.bzh ; 06 33 10 65 34

Le jury a également remis les prix aux équipes suivantes :

- **Prix de la technicité culinaire** à l'équipe du lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand
- **Prix de la cohésion d'équipe** à l'équipe du lycée hôtelier La Closerie de Saint-Quay-Portrieux
- **Prix de l'originalité** à l'équipe du lycée hôtelier Chaptal de Quimper
- **Prix de l'équipe en devenir** à l'équipe du lycée hôtelier Jean Guéhenno de Vannes
- **Prix de l'encouragement** à l'équipe du lycée hôtelier Saint-Joseph de Lannion

 Photos disponibles sur demande

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 près de 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.