



Communiqué de presse, 27 septembre 2022

« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

12^{ème} édition du Concours national de cuisine

4^{ème} phase qualificative

- Lundi 03 octobre 2022 à Nice -

6 candidats pour une place en finale !

Après 11 années intenses, le Concours de cuisine national "Jeunes Talents" continue sa dynamique et fête ses 12 ans en 2022 ! Trois phases qualificatives ont déjà eu lieu cette année, **place à présent à celle de Nice qui aura lieu au Lycée hôtelier Paul Augier, le lundi 03 octobre.**

Ouvert aux apprentis et jeunes cuisiniers (- de 26 ans) issus de l'apprentissage au sein d'un établissement proposant une cuisine de restauration artisanale française "100% Fait Maison, basée sur des produits frais", le Concours Jeunes Talents a pour vocation de valoriser la formation et promouvoir l'excellence et la gastronomie Française.

Trois phases qualificatives sont encore à venir, avant la **grande finale nationale le 21 novembre à Brest !**

Le déroulement du concours





En partenariat avec la CCI Nice Côte d'Azur, nous avons choisi de recevoir les candidats au Lycée hôtelier Paul Augier. Ainsi 6 candidats sélectionnés sur dossier, devront réaliser un plat pour 4 personnes dans le délai imparti de 2h30 sur le thème « **Rognons & Ris de Veau en cocotte – purée de pomme de terre & un légume** ». Les jeunes cuisiniers courageux et talentueux, seront évalués par un jury de professionnels sur la réalisation en direct, la présentation et la dégustation de leur travail.

Pour la 12^{ème} édition, chaque phase qualificative aura son Ambassadeur Régional...



Nous aurons l'honneur d'accueillir **Florencia MONTES**, ancienne Chef Exécutive du Mirazur à Menton, pour parrainer cette phase qualificative niçoise.

Après avoir commencé ses études en informatique elle décide de changer et faire de sa passion sa profession. Inscrite à l'école de cuisine à Buenos Aires, elle commence sa première expérience au sein du restaurant Chila. Après deux ans elle décide alors de faire un voyage en France pour perfectionner ses techniques culinaires et découvrir la culture et l'histoire gastronomique de ce pays.

Elle débutera au Septime à Paris, pour ensuite arriver au Mirazur (3 étoiles au guide Michelin et meilleur restaurant au monde) à Menton en tant que stagiaire pour finir Chef exécutif.

Aujourd'hui Florencia Montes travaille sur son propre projet avec Lorenzo, collègue et compagnon, qui sera prêt pour l'année 2023.





Les 6 candidats de la phase qualificative de Nice :

- **DEVILLERS Marie**, 23 ans, BTS Management en Hôtellerie Restauration – officiant au Restaurant Le Bistrot du Port (06) avec le Chef Mathieu Allinei.
- **GALLIEGUE Rémi**, 19 ans, BAC Pro Cuisine - officiant au Restaurant Les Cocottes Françaises (06) avec le Chef David Vaqué.
- **FIGUEIREDO Rafaël**, 17 ans, CAP Cuisine, officiant au Restaurant Le Figuier de Saint-Esprit (06) avec le Chef Christian Morisset.
- **SOW Ousmane**, 18 ans, CAP Cuisine - officiant du Restaurant Le Figuier de Saint-Esprit (06) avec le Chef Christian Morisset.
- **RUMORI Vanessa**, 18 ans, Bac Pro Cuisine - officiant du Restaurant Le Bistrot Gourmand (06) avec le Chef Guillaume Arragon.
- **CHOLET Victor**, 24 ans, ESCOM – officiant au Restaurant Le Bistrot Gourmand (06) avec le chef Tom Wander.

Les jurys cuisine :

- **Jerome Clavel** Maître Restaurateur Le 44 à Antibes
- **Pascal Schembri** Professeur de Cuisine du Lycée

Les jurys dégustation :

- **Deborah Georges** chef du restaurant Le Robur
- **Gerardo Mansi** Ancien Maître Restaurateur
- **Lorenzo Ragni** ancien Chef Il Duomo 3*à Alba (IT)
- **Denis Férault** Proviseur du Lycée et MOF
- **Edmond Lampedecchia** Directeur Metro Nice
- **Akhara Chay** Maître Restaurateur et Chef La Vague à Saint Paul





Rappel des phases qualificatives 2022 :

ORLEANS : Lundi 11 avril 2022, CMA du Loiret – 45000 Orléans

St ETIENNE : Lundi 9 mars 2022, Institut des Métiers de St Etienne – 42100 Saint-Étienne

CARCASSONNE : Lundi 26 septembre 2022, Campus Purple – 11000 Carcassonne

NICE : Lundi 03 octobre 2022, Lycée Hôtelier Paul Augier – 06200 Nice

CHAMBÉRY : Lundi 10 octobre 2022, CFA Le Fontanil – 73230 Saint-Alban-Leysse

STRASBOURG : Lundi 17 octobre 2022, CEFPPA Adrien Zeller – 67400 Illkirch-Graffenstaden

DIJON : Lundi 24 octobre 2022, Cité de la Gastronomie, Ecole FERRANDI – 21000 Dijon

**Les vainqueurs de chaque phase qualificative disputeront la finale nationale le 21 novembre.
Au programme, un plat et un dessert à réaliser en 4h pour 4 personnes.**





Le programme de la journée

Déroulé de l'épreuve qualificative :

8h00 précises : Convocation et réunion des candidats

8h10: Tirage aux sorts des postes de travail + Remise des vestes brodées personnalisées

8h15: Arrivée des Jurys « Technique Cuisine »

8h10 à 8h30 : mise en place du matériel et prise en main des postes de travail par les candidats

8h40 : Départ en cuisine du 1^{er} candidat / départ successif de 10mn en 10mn

10h30 : Arrivée des Jurys « Dégustation »

11h10 : Présentation du 1^{er} plat au jury dégustation

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

Fin des délibérations : Annonce des résultats – suivi d'un cocktail, discours & Interviews

12h30 : Cocktail, discours & Interviews, puis remise des prix en présence du Chef « Ambassadeur Régional » **Florencia MONTES.**





Contacts Presse

Pour le Concours Jeunes Talents

Peggy PERREY

L'Agence AH - Concours « Jeunes Talents »

21 rue de Talant – 21000 Dijon

03 80 58 44 11 - contact@agence-ah.fr

Pour l'UMIH

Charlotte LE MONIET

01 44 94 19 94

charlotte.lemoniet@umih.fr





Un événement créé il y a 12 ans par l'Agence AH

Le Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs est né du partage de passions pour la gastronomie française entre quelques Chefs Maîtres Restaurateurs et Peggy PERREY fondatrice de l'Agence AH, à Dijon...

Indépendante et dynamique, l'Agence AH a créé et porté ce concours depuis 12 années. Elle conjugue à chaque édition les synergies de partenaires institutionnels et sponsors de la filière, de Chefs et jeunes

Issus de l'apprentissage, d'écoles de formation et parrains prestigieux.

Promouvoir le savoir-faire des Chefs et leur engagement vis à vis de la transmission aux jeunes, mettre en valeur le fait maison et les produits de qualité, motiver les jeunes à s'engager dans l'excellence, voilà les résolutions et les fondements de ce Concours National que l'Agence AH met en lumière chaque année !!

À propos des Maîtres Restaurateurs

Pour 95 % des Français, le « fait maison » est un critère de sélection des restaurants qu'ils fréquentent et la présence d'un label leur permet de les rassurer à ce sujet. Il existe une certification qui garantit une cuisine entièrement faite maison : celle de Maître Restaurateur.

Le titre « Maître Restaurateur » a été créé en 2007 par le Gouvernement et les principales organisations professionnelles. Il récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, Maîtres Restaurateurs est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu et décerné par l'État après un audit et compte aujourd'hui plus de 3 900 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.

Les Chefs Maîtres Restaurateurs militent pour la protection de la restauration traditionnelle. À leurs yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.





L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

L'UMIH est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie-restauration. Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit.

Avec ses syndicats associés (GNC (Groupement national des chaînes), UMIH Prestige, SNRPO (Syndicat national de la restauration publique organisée), SNEG & Co (Syndicat National des entreprises gaies), SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale et CSLMF (Chambre Syndicale des Lieux Musicaux et Festifs nocturnes)), l'UMIH représente 77% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales (outre-mer inclus).

Les partenaires du Concours



Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. Avec ses syndicats associés (GNC (Groupement national des chaînes), UMIH Prestige, SNRPO (Syndicat national de la restauration publique organisée), SNEG & Co (Syndicat National des entreprises gaies), SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale et CSLMF (Chambre Syndicale des Lieux Musicaux et Festifs nocturnes)), l'UMIH représente 77% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales (outre-mer inclus).





KLÉSIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

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.



Le rapprochement de Malakoff Médéric et Humanis a donné naissance au nouveau leader de la protection sociale. Avec plus de 400 000 entreprises couvertes en assurance et 600 000 en retraite complémentaire, le Groupe peut se prévaloir d'une très large connaissance des différents secteurs d'activité. Il est le numéro 1 de l'assurance santé collective et de la prévoyance collective, et est très présent dans les branches professionnelles. Il est recommandé dans 93 branches au total.

Malakoff Humanis est également un acteur majeur de la retraite complémentaire Agirc Arrco. Le Groupe compte 8,3 millions de salariés du secteur privé cotisant pour leur retraite complémentaire et verse une allocation à 7,1 millions de retraités.

Le groupe poursuit ses engagements en faveur des personnes fragiles. En tant qu'acteur de l'économie sociale et solidaire à but non lucratif, Malakoff Médéric Humanis concentre ses efforts au service de l'utilité sociale et se mobilise autour de grandes causes comme le handicap, le cancer, le bien vieillir et la perte d'autonomie.

Basé sur les valeurs du mutualisme et du paritarisme mais aussi l'exigence et l'innovation au service du client, l'engagement sociétal au service de l'humain et une responsabilité sociale en tant qu'employeur, le leader de la protection sociale est en capacité de relever les défis liés à la transformation de l'environnement économique et social. Plus que jamais nous sommes en mesure d'aider les entreprises à conjuguer durablement performance sociale et performance économique.



KLÉSIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES





METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

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 Maître Restaurateur, 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, ces jeunes est un titre qui réunit qualité, authenticité, dynamisme et engagements des métiers de la restauration : METRO France s'inscrit totalement dans cette dynamique.



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-Restauration, 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,



KLESIA
PROTECTION ET PRODUCTION SOUS VIDE





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.



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 Maîtres Restaurateurs 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...!



GrosMiam.fr le moteur de recherche géolocalisée de plats. Pour permettre aux clients de découvrir de nouveaux restaurants, ou de penser à des qu'ils connaissent, en trouvant lequel propose le plat, produit du terroir ou vin qui leur fait envie autour d'eux.

Un nom volontairement humoristique pour que les clients le retiennent facilement du 1er coup. La preuve ? Vous l'avez déjà retenu !





Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



@concoursjeunestalents



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



<http://concours-maitres-restaurateurs.fr>

