



Communiqué de presse, mardi 11 octobre 2022

Résultats de la 5ème phase qualificative du grand concours national de cuisine

« JEUNES TALENTS MAITRES RESTAURATEURS » Arthur Laporte en Finale Nationale !

Ce **lundi 10 octobre 2022**, lors de la 12^{ème} édition du Concours « Jeunes Talents » des Maîtres Restaurateurs, 3 jeunes cuisiniers se sont affrontés à Chambéry, dans les locaux du CFA Le Fontanil avec pour objectif de gagner leur place en finale nationale.

Le **finaliste** sélectionné à l'issue de ces qualifications est :

- **Arthur Laporte, 23 ans** – Restaurant « Casino Evian Resort » à Evian (74)

Sa technique, son organisation et les saveurs de son assiette :

« Duo d'abats braisés, purée aux effluves de réglisse, compression de panais et blettes »



Le gagnant Arthur Laporte et son assiette
Crédit photos : Agence AH



2022 12^{ème} édition
"Jeunes Talents"
MAÎTRES RESTAURATEURS
AVEC LE SOUTIEN DE UMIH

Ce jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra à Brest le 21 novembre 2022.

Les 2 autres candidats présents à ce jour :

- ✓ **BENY Hugo**, 20 ans , CAP Cuisine, officiant au Restaurant les Chineurs de la cuisine (74)
- ✓ **ROURE Guillaume**, 18 ans, Bac Pro Cuisine officiant au Restaurant Racines (74)

N'ont pour autant pas démerité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par l'**Ambassadeur régional de l'épreuve, Jean-Michel BOUVIER, Chef à du Panoramic à Tignes – Une étoile au guide Michelin.**



L'ambassadeur régional, Jean-Michel BOUVIER et le gagnant, Arthur LAPORTE
Crédit photo : AH



Un thème commun : « Rognons & Ris de Veau en cocotte – purée de pomme de terre & un légume »

Cette année encore, le thème de sélection est commun et un panier contenant les principaux ingrédients étaient remis aux candidats.

Ces derniers devaient réaliser en 2h30 un plat pour 4 personnes, puis présenter leur met à l'œil bienveillant d'un jury de gastronomes avertis :

Jury Cuisine :

- ✓ **Éric JACQUET** – Chef Maître Restaurateur Restaurant La Source à Saint-Jean-de-Chevelu (73)
- ✓ **Ludovic BLANC** – Chef Restaurant Les Ancolies à Beaufort (73)
- ✓ **Thierry BLONDEAU** - Chef Maître Restaurateur Restaurant Les Alpes à Allevard (38)

Jury Dégustation :

- ✓ **Michel NAAS** - Le Savoyard à Chambéry (73)
- ✓ **Jean-Pierre JACOB** - Chef Bateau Ivre - Pomme de pin à Courchevel (73)
- ✓ **David LOISEL** - Chef l'Orangerie au château de Candie à Chambéry (73)
- ✓ **Tonino BIANCO** - directeur Metro Chambéry



KLESIA
PROFESSIONNELS PROMOTEURS GASTRONOMES





Rappel des phases qualificatives de la 12^{ème} édition 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

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 gais), 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).

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 donc ce concours depuis 10 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 !!



2022 12^{ème} édition
"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



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



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



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