



Communiqué de presse, mardi 12 avril 2022

Résultats de la 1ère phase qualificative du grand concours national de cuisine « JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS » Théo GUYON en Finale Nationale !

Ce **lundi 11 avril 2022**, lors de la 12^{ème} édition du Concours « Jeunes Talents » des Maîtres Restaurateurs, 10 jeunes cuisiniers se sont affrontés à Orléans, dans les locaux de la **Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Loiret** avec pour objectif de gagner leur place en finale nationale.

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

- **Théo Guyon, 18 ans – Le Bergerac à Morancez(28)**



(Avec le Chef Thomas Parnaud) Crédit photos : Agence AH





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

« Mijotée de ris de veau et ses rognons, Purée façon Mokimo, Pickles de carottes »



La réalisation de Théo Guyon
Crédit photos : Agence AH

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

Les neuf autres candidats présents à ce jour :

- ✓ **FARDE Loukas**, 17 ans, UTEC Avon-Fontainebleau - officiant au Restaurant Le Hang'Art (45) avec la Chef Mélanie LEPAGNEZ.
- ✓ **AGNERAY Alexandre**, 21 ans, CAP Cuisine - officiant au Restaurant Le Hang'Art (45) avec la Chef Mélanie LEPAGNEZ.
- ✓ **GUYON Théo**, 18 ans, CFA Interpro de Chartres - officiant au Restaurant Le Bergerac (28) avec le Chef Rudy CARNIS.
- ✓ **VITIELLO Alexy**, 16 ans, CFA de Blois - officiant au Restaurant Au Gré du Vent (41) avec le Chef Samuel ARTIERE.
- ✓ **TURPIN Vincent**, 16 ans, CFA de Blois - officiant au Restaurant Au Gré du Vent (41) avec le Chef Samuel ARTIERE.
- ✓ **TABOURDEAU Clément**, 20 ans, CFA Interpro de Chartres - officiant au Restaurant Aventures Gourmandes (28) avec la Chef Pai San Mei LUBAT.



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

- ✓ **CARLIER Matthias**, 16 ans, CFA TRAJECTOIRE - officiant au Restaurant Aventures Gourmandes (28) avec la Chef Pai San Mei LUBAT.
- ✓ **FELICITE Dorian**, 19 ans, CFA - CMA du Loiret - officiant au Restaurant Le Lancelot (45) avec la Chef Isabelle SOUBIEUX.
- ✓ **LEGRAVERAND Théo**, 18 ans, La Cité des Formations - CFA - Tours - officiant au Restaurant la Table des Halles (37) avec le chef Sacha COUVREUX.
- ✓ **FROGER Camille**, 17 ans, CFA - CMA du Loiret - officiant Restaurant Aux deux bécasses (45) avec la chef Hélène TUBACH.

N'ont pour autant pas démerité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par l'Ambassadeur régional de l'épreuve, **Thomas Parnaud**, Chef du Restaurant Le Georges 1* Guide Michelin.



Photo remise des prix - Crédit photos : Agence 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 Technique :

- Patrice Beaudoin, restaurant le « Cabinet vert »
- Sébastien Arrondeau, restaurant « le Grand Saint Benoit »

Jury Dégustation :

- M. Thierry Deraim, président UMIH 45
- M. Richard Ramos, député du Loiret
- M. Bruno Fouquier, directeur Metro
- M. Bruno Goupille, journaliste
- M. Patrick Chauvet, restaurant « Oh Terroir »
- Mme Valerie Beaudoin, restaurant le « Cabinet vert »

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

NICE : Lundi 23 mai 2022, Lycée Hôtelier Paul Augier – 06200 Nice

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

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

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





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).





Un événement créé il y a 11 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 !!

Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



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



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



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

