

Communiqué de presse, 6 septembre 2021

## Résultats de la 3<sup>ème</sup> phase qualificative du grand concours national de cuisine « JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS » WANSHUN CHU en Finale Nationale !

Ce **lundi 6 septembre 2021**, lors de la 11<sup>ème</sup> édition du Concours « Jeunes Talents » des Maîtres Restaurateurs, 4 jeunes cuisiniers se sont affrontés à Bordeaux, dans les locaux du **Campus du Lac** avec pour objectif de gagner leur place en finale nationale.

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

- **Wanshun CHU, 25 ans** – Le Prince Noir à Lormont

(Avec le Chef Vivien DURAND)

Sa technique, son organisation et les saveurs de son assiette « *Filet contisé au chorizo, cromesqui moules/poulet, finger légumes du soleil, tapenade citronnée* » ont conquis tant les jurés techniques que dégustation !



Le gagnant Wanshun CHU et son assiette  
Crédit photos : Ruddy Morel – Agence AH

Ce jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra à Bordeaux le 6 décembre prochain 2021.

2021 11<sup>ème</sup> édition  
"Jeunes Talents"  
MAÎTRES RESTAURATEURS  
AVEC LE SOUTIEN DE



Les trois autres candidats présents à ce jour,

- **DREILLARD Félicien**, 19 ans, CFA Branly – Avec le Chef Mathieu Martin, Le Saint-James à Bouliac (33)
- **MOUTINARD Colleen**, 19 ans, CFA La Palme Agen – Avec le Chef Benoît MARY, Restaurant L’Absolu à Auros (33)
- **PARONEAU Marion** 19 ans, CFA Saint Germain de Lusignan – Avec le Chef Yannick Prunier, Le Presbitère à Epargnes (17)

n’ont pour autant pas démérité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par l’Ambassadeur régional de l’épreuve, Jean-Baptiste BOCCHIO, Restaurant L’Orangerie à Bordeaux.



L’ambassadeur régional de la phase bordelaise 2021, Jean-Baptiste Bocchio et le gagnant, Wanshun Chu  
Crédit photo : Ruddy Morel – Agence AH





## Un thème commun : « *La Moule Bouchot, volaille fermière, chorizo & légumes du soleil* »

---

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 :

- Jean-Baptiste BOCCHIO – Chef restaurant L'Orangerie – Bordeaux
- Sébastien LHERMITEAU – Formateur Campus Lac

### Jury Dégustation

- Sébastien LORLEACH, Metro Bordeaux
- Hervé MIE, UMIH 33
- Norbert GIMENEZ , Formateur Campus Lac

Rappel des phases qualificatives 2021 :

**SAINT-ETIENNE** : Lundi 10 mai 2021, l'Imisé - 42000 Saint-Etienne

**BORDEAUX** : Lundi 6 septembre 2021, ICFA Campus - 33000 Bordeaux

**ORLEANS** : Lundi 4 octobre 2021, CMA du Loiret – 45000 Orléans

**STRASBOURG** : Lundi 18 octobre 2021, CEFPPA – 67400 Illkirch-Graffenstaden

**NICE** : Lundi 8 novembre 2021, École Hôtelière Paul Augier - 06203 Nice





## 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 10 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>

