

Communiqué de presse, 14 juin 2021

Résultats de la 2^{ème} phase qualificative
du grand concours national de cuisine
« JEUNES TALENTS MAITRES RESTAURATEURS »
Emilien BONNAIRE un dijonnais Finale Nationale !

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

- Emilien BONNAIRE, 20 ans – Le Central à Dijon

(Avec le Chef Ralph MESTRE)

Sa technique, son organisation et les saveurs de son assiette « *Comme un bouchot, déclinaison de moules, chartreuse de légumes & filet de volaille farci façon contisé* » ont conquis tant les jurés techniques que dégustation !



Le gagnant Emilien Bonnaire et son assiette
Crédit photos : Ruddy Morel – Agence AH

2021 11^{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 Bordeaux début décembre 2021.

Les quatre autres candidats présents à ce jour,

- **BLONDET Hugo**, 20 ans, Ecole des Métiers Dijon – Avec le Chef François TAÏEB, Le Nymphéa à Lamarche sur Saône (21)
- **CURT Gwénolé** 17 ans, Lycée François Bise – Avec le Chef Jean-Charles Guyot, L'embarcadère à Nantua (01)
- **GODART Céline**, 21 ans, Ecole des Métiers Dijon – Avec le Chef Philippe AUGÉ, Hostellerie Levernois – 1* Michelin à Levernois (21)
- **PERRIER Lula**, 18 ans, Ecole des Métiers Dijon – Avec le Chef Alexis Faussot, Au Petit Buffon à Dijon (21)

n'ont pour autant pas démérité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par l'Ambassadeur régional de l'épreuve, William FRACHOT, Restaurant William Frachot – Hostellerie du Chapeau Rouge à Dijon, 2* Michelin.



L'ambassadeur régional de la phase dijonnaise 2021, William Frachot et le gagnant, Emilien Bonnaire
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 :

- Bruno BLANCHO – Chargé d'études culinaires chez Groupe SEB
- Stéphane DERBORD – Ancien Chef restaurant Stéphane DERBORD – 1* Michelin Dijon
- Jean-François RENAUT – Formateur cuisine Ecole des Métiers Dijon Métropole

Jury Dégustation

- Fadila KHATTABI, députée de Côte-d'Or 3^{ème} circonscription
- Sandrine VANNET, Directrice Générale SAS SEB
- Matthieu GUBER, Journaliste culinaire TF1, chroniqueur France5
- Yves DERIEUX, Directeur de l'entrepôt METRO Dijon
- Cyril RIANDET, Traiteur, Chef à domicile
- Régis PENNECOT, Président Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Cote d'Or

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



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

