



Communiqué de presse, mardi 27 septembre 2022

## Résultats de la 3ème phase qualificative du grand concours national de cuisine « JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS » Alex HUET en Finale Nationale !

Ce **lundi 26 septembre 2022**, lors de la 12<sup>ème</sup> édition du Concours « Jeunes Talents » des Maîtres Restaurateurs, 4 jeunes cuisiniers se sont affrontés à Carcassonne, dans les locaux du Purple Campus avec pour objectif de gagner leur place en finale nationale.

La finaliste sélectionnée à l'issue de ces qualifications est :

- **Alex HUET, 22 ans** – Restaurant « Le Petit Jardin » à Montpellier (34)  
(Avec le Chef Clément Gueudré)

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

*« Ris de Veau fumé au thym, mille-feuille de blette, bonbon de rognons accompagnés de la purée de ma grand-mère. »*



Le gagnant Alex HUET et son assiette - 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 3 autres candidats présents à ce jour :

- ✓ **BORDAS Maxime**, 24 ans, BAC Pro Cuisine – officiant au Restaurant Le Bastion (11) avec le Chef Fabien De Bruyen.
- ✓ **FRAISSE Boris**, 24 ans, Brevet Professionnel cuisine - officiant au Restaurant Le Bastion
- ✓ **SIMONEK Néo**, 18 ans, Brevet Professionnel cuisine - officiant du Restaurant Ambrosia (11) avec le Chef Sébastien Aliprandi

N'ont pour autant pas démerité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par l'Ambassadeur régional de l'épreuve, **Franck Putelat**, à la tête du Restaurant la table de Franck Putelat situé à Carcassonne. Doublement étoilé Michelin, Bocuse d'Argent, Meilleur Ouvrier de France... Le palmarès de Franck Putelat fait partie des plus beaux CV de la gastronomie française.



2022 12<sup>ème</sup> édition  
"Jeunes Talents"  
MAÎTRES RESTAURATEURS  
AVEC LE SOUTIEN DE  
UMIH



L'ambassadeur régional, Franck Putelat et le gagnant, Alex Huet – remise des prix  
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 :

- **Philippe Deschamps** chef " Le Domaine d'Auriac" à Carcassonne
- **Jérémy Thomann** chef de 'La table d'Alaïs" à Carcassonne

## Jury Dégustation :

- **Sarah Barrs** directrice Metro Carcassonne
- **Xavier Box** Responsable Purple campus Carcassonne
- **Thierry Deniau** Président UMIH Aude
- **Jean Pierre Leduc** Président à la commission formation apprentissage CCI AUDE
- **Alphonse Caravaca** Président des compagnons Prosper Montagne
- **Franck Putelat** Président de jury (Meilleur Ouvrier de France, La Table de Franck Putelat, 2 étoiles guide Michelin)

Rappel des phases qualificatives de la 12<sup>ème</sup> 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-Leyse

**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 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>

### Contacts Presse

