

Dossier de presse

15^{ème} édition du Concours Jeunes Talents

Finale nationale

- Lundi 24 novembre à Caen -

Violette BERGERON élue Jeune Talent 2025 !

La grande finale de cette 15^e édition s'est tenue au sein **de l'Abbaye aux Dames**, à Caen, le lundi 24 novembre 2025, en partenariat avec la Région Normandie. Les 6 finalistes ont réalisé un plat et un dessert pour 4 personnes dans un temps imparti de 4h30 (envoi du plat au bout de 4h et envoi du dessert au bout de 4h30), en respectant les thèmes suivants :

Le Plat

« Coquilles Saint Jacques de Normandie Label Rouge, Légumes d'automne »

Le Dessert

« Pommes Normandes et Miel d'abeille noire »

Le classement :

1. **Violette BERGERON**, 25 ans – Restaurant « La Table du Grapiot » à Pupillin (39) avec le Chef Vivien SONZOGNI
2. **Christopher CHEVALIER**, 24 ans - Restaurant « La Maison Forte » à Farnay (42) avec le Chef Mickael MARCOUX
3. **Ducan FLAMEY**, 22 ans – Restaurant « Le Bristol* » à Paris (75) avec le Chef Arnaud Faye
4. **Yoan TOESCA**, 22 ans – Restaurant « Pic au Beau Rivage Palace** » à Lausanne (CH) avec le Chef Jordan THEURILLAT
5. **Paul BESNIER**, 20 ans – Restaurant « Dames » à Dol-de-Bretagne (35) avec les Cheffes Marine HERVOUET et Pascaline ALBICINI
6. **Léa VALLON BEN-SOUSSAN**, 25 ans – Restaurant « La Maison d'Œuvres » à Veauches (42) avec les Chefs Manon & Kévin Dos Santos

En présence de la marraine de la finale :

Amandine CHAIGNOT, Cheffe et fondatrice de cinq établissements : Saugé - Auberge Percheronne, Pouliche, Luce, Rosy&Maria et Népita

Finale nationale

- Lundi 24 novembre à Caen -

Depuis plus de 15 ans, le Concours Jeunes Talents incarne la passion de la gastronomie et la transmission d'un savoir-faire unique aux nouvelles générations.

Imaginé et porté par l'Agence AH, sous l'impulsion de Peggy Perrey, ce concours est bien plus qu'un simple événement culinaire : il est le symbole d'un engagement profond envers les jeunes talents de la cuisine française.

Au fil des années, le concours est devenu une véritable référence dans l'univers gastronomique, attirant l'attention de chefs renommés, de partenaires dévoués et de passionnés de cuisine. Grâce à cette synergie, le Concours Jeunes Talents s'est imposé comme un rendez-vous incontournable pour les jeunes cuisiniers, leur offrant une opportunité précieuse de se former, de se dépasser, et de porter fièrement les valeurs du « 100% fait maison ».

Pour l'Agence AH, chaque édition est l'occasion de célébrer le patrimoine culinaire français tout en ouvrant la voie à ceux qui en seront les futurs ambassadeurs.



Crédit photo : Caen la mer Tourisme / Les Conteurs

À l'occasion de la finale du **Concours Jeunes Talents, l'Abbaye aux Dames de Caen** a offert un cadre privilégié où la créativité culinaire a rencontré l'héritage de la Normandie. Avec ce lieu chargé d'histoire, le concours a souhaité renforcer le lien entre **gastronomie** et **patrimoine**, deux symboles forts du territoire. Au cœur de ce monument fondé par Mathilde de Flandre, les jeunes finalistes ont ainsi pu exprimer leur talent.

Fondée vers 1060 par Mathilde de Flandre, l'Abbaye aux Dames est l'un des monuments emblématiques de Caen. Son église abbatiale romane, dédiée à la Sainte-Trinité, abrite encore le tombeau de sa fondatrice. Au fil des siècles, l'abbaye a traversé périodes de prospérité, guerres, Révolution et reconversions, devenant notamment hospice puis hôpital au XIX^e siècle.

Les bâtiments conventuels, largement reconstruits au XVIII^e siècle, abritent aujourd'hui le **Conseil régional de Normandie**, témoignant d'un remarquable réemploi patrimonial. La crypte du XI^e siècle, accessible en visite guidée, plonge les visiteurs dans l'histoire monastique, tandis que le parc de plus de cinq hectares offre un panorama exceptionnel sur la ville.

La grande gagnante de cette 15^e édition est **Violette BERGERON**, 25 ans, du restaurant « La Table du Grapiot » à Pupillin (39), aux côtés du Chef Vivien SONZOONI.



Violette BERGERON (1^{ère}), Christopher CHEVALIER (2^{ème}) & Duncan FLAMEY (3^{ème})

Crédit photo : Agence AH – Concours Jeunes Talents



Avec son plat :

Éloge de légumes discrets, éclat de Saint- Jacques _ service en 3 assiettes :

- Noix de Saint-Jacques et sauce carbonara
- Potiron d'Alençon et noix de Saint Jacques en tartare
- Potée de chou de Saint-Saëns et lardons de Saint-Jacques Verser le bouillon de chou autour.



Et son dessert :

Pomme en confidence _ service en 3 assiettes :

- Pomme confite
- Tartelette amande et miel d'abeille noire
- Sorbet pomme et consommé au laurier



Avec la présence de :

Amandine CHAIGNOT, marraine de la finale de cette 15^{ème} édition

& Émeline AUBRY, présidente du Jury cuisine



Crédit photo : Agence AH

Amandine Chaignot est une Cheffe reconnue pour son approche sensible et engagée de la cuisine, centrée sur le respect du produit. Formée auprès des plus grandes maisons, notamment dans des palaces Parisiens et Londoniens, elle a su développer une cuisine à la fois raffinée, instinctive et profondément ancrée dans le végétal.

En 2018, elle ouvre Pouliche à Paris, son premier restaurant, qui devient rapidement une adresse emblématique d'une gastronomie vivante et conviviale. S'en suivent Luce, au cœur du 18^{ème} arrondissement de Paris, puis le Rosy&Maria, situé dans la luxueuse Maison de Beauté Carita, et enfin Népita, qui propose une cuisine méditerranéenne.

Depuis un an, Amandine Chaignot s'est installée dans le Perche avec Sauge - Auberge Percheronne, un lieu hybride mêlant Table Fine Dining et Bistrot Percheron, où les produits locaux sont mis à l'honneur.

Présidente du Jury cuisine : **Émeline AUBRY**

Après plusieurs années passées dans les cuisines de grands restaurants auprès de Yannick Alléno, Amandine Chaignot ou Amélie Darvas, **Émeline Aubry** a choisi de poser ses valises dans le Perche pour se consacrer à une spécialité qui la passionne : **le pâté en croûte**.

En 2021, elle atteint **la finale du Championnat du monde de pâté en croûte**, où elle se classe quatrième ex aequo. Cette reconnaissance marque le point de départ de sa propre aventure : In Pâté Croûte We Crust.

Installée à Saint-Maurice-lès-Charencey, dans l'Orne, la cheffe conçoit des pâtés en croûte uniques, réalisés à partir **d'ingrédients locaux et soigneusement sélectionnés**. Une démarche artisanale, sincère et engagée, au service du goût et de la qualité.

Président du Jury Plat : David GALLIENNE



Crédit photo : agence AH

Enfant de la Normandie, David Gallienne est le digne héritier de son grand-père qui l'initie dès son plus jeune âge aux plaisirs du jardinage, de la pêche, de la cueillette de champignons et du ramassage d'escargots. Très tôt, le jeune David se découvre une passion pour le bien-manger et c'est tout naturellement que, l'âge venu, il intègre une école hôtelière.

D'Alençon à Rouen en passant par Bagnoles-de-l'Orne, **le chef fait ses armes dans les cuisines de tables normandes étoilées**. Amoureux de sa terre natale, David Gallienne est aussi féru de voyages et ne manque jamais une occasion de s'aventurer dans des contrées lointaines à la découverte de cultures et de saveurs inconnues. C'est d'ailleurs lors d'un séjour gastronomique au Japon qu'il fait la connaissance d'Éric Guérin, alors chef-proprétaire du **jardin des plumes**.

En 2017, David Gallienne le rejoint à Giverny. Deux ans plus tard, Éric Guérin s'efface pour laisser David Gallienne sur le devant de la scène : début 2020, il devient l'heureux propriétaire de l'Hôtel-Restaurant Gastronomique de Normandie. Le Jardin des Plumes est une merveilleuse aventure humaine et collective. Le chef David Gallienne a su s'entourer d'ambassadeurs engagés et passionnés qui œuvrent chaque jour à ses côtés pour faire de **son Hôtel-Restaurant Gastronomique une halte incontournable en Normandie**.

Président du Jury Dessert : Davy TISSOT



Crédit photo : agence AH

Davy Tissot, Chef cuisinier d'exception, incarne l'excellence de la gastronomie française. **Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 2004 et lauréat du prestigieux Bocuse d'Or en 2021**, il figure parmi les plus grands talents de sa génération.

Ancien chef du restaurant Saisons, établissement gastronomique de l'Institut Lyfe, il y décroche **une étoile Michelin en 2019**, consacrant un parcours fondé sur la rigueur, la créativité et la passion.

Aujourd'hui, ambassadeur de l'Institut Lyfe à travers le monde et **Président international du Comité d'Organisation du Bocuse d'Or (CIO)**, Davy Tissot est une figure emblématique de la cuisine d'excellence, un passeur de savoirs engagé et un leader de l'innovation culinaire, **en France comme à l'international**.

10 CHEFS RÉUNIS POUR CETTE 15^{ÈME} EDITION

Jury cuisine

Présidente du Jury cuisine : Émeline AUBRY

- **Émeline AUBRY** – finaliste au Championnat du Monde de Pâté Croûte 2021
- **Karl FONTAINE** – Chef, Cristel
- **Mickaël MARION** – Chef du restaurant « Intuition* », Saint-Lô

Jury dégustation – Plat

Président du Jury Plat : David GALLIENNE

- **Amandine CHAIGNOT** - Cheffe et fondatrice de cinq établissements : Sauge - Auberge Percheronne, Pouliche, Luce, Rosy&Maria et Népita
- **Richard DEMONCY** – Directeur commercial France, Robot Coupe
- **Jean-Philippe DEYRIS** - Directeur Les Halles Métro région Normandie
- **David GALLIENNE** – Chef du restaurant « Le Jardin des Plumes * »
- **Sébastien RONDEAU** –Délégué commercial Nord-Ouest, Klésia / HCR
- **Julien SERRI** - Chef franco-italien, consultant et créateur de contenus

Jury dégustation – Dessert

Président du Jury Dessert : Davy TISSOT

- **Charlie ANNE** - Finaliste Top Chef 2025
- **Emmanuel DUBS** - Directeur Général chez Zwilling Staub France SAS
- **Pierre NEGREVERGNE** - Chef de « l'auberge Pyrénées Cévennes » à Paris
- **Baptiste ROBELIN** – Avocat, NovLaw Avocats
- **Davy TISSOT** – Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 2004 et lauréat du prestigieux Bocuse d'Or en 2021
- **Maxime VERRIER** – Responsable de secteur HoReCa, Groupe PLG

Le programme de la journée

Déroulé de la finale nationale sous réserve de modification :

CUISINE (4h30mn d'épreuves)

9h30 : convocation des 6 candidats, prise de connaissance des installations et tirage au sort du poste de travail (ordre de passage)

9h45 : Arrivée jury cuisine

10h30 : Début des épreuves – Plat et dessert

Passage du premier candidat en cuisine (décalé de 15 min. en 15 min)

SALON RECEPTION

13h30 : Arrivée du Jury au restaurant

14h30 : présentation et dégustation du 1^{er} plat, décalé de 15 min. en 15 min

15h00 : présentation et dégustation du 1^{er} dessert, décalé de 15 min. en 15 min

16h15/30 : Fin de l'épreuve et concertation du jury

17h30/18h : Proclamation du résultat suivi d'un cocktail en présence de **la Mairaine,**
la Cheffe Amandine CHAIGNOT.



Contact presse



Concours Jeunes Talents Chefs de Demain

Peggy PERREY

L'Agence AH - Concours Jeunes Talents Chefs de Demain

21 rue de Talant – 21000 Dijon

03 80 58 44 11 - contact@agence-ah.fr



Un événement initié et organisé par l'agence ah, partenaire des professionnels du secteur CHR



Créé à l'initiative de **l'agence ah**, le concours a vu le jour en réponse à une demande du titre « Maîtres Restaurateurs » qui souhaitait mener des opérations de relations presse. L'agence a alors pris le pari de ne pas se limiter à cette demande et a conçu un **événement récurrent, porteur de valeurs** et capable de **capter l'intérêt des médias** : ainsi naissait le concours.

Le concours est aujourd'hui indépendant et continue d'être porté exclusivement par l'agence, incarnant un projet unique au service de la transmission et de l'excellence dans la gastronomie française.

Aujourd'hui, le Concours Jeunes Talents Chefs de Demain est un **événement de référence dans le paysage gastronomique français**, célébrant la créativité et l'audace des jeunes chefs de moins de 26 ans. Plus qu'un simple concours, il est un véritable **accélérateur de carrière** pour la nouvelle génération, leur offrant une scène prestigieuse où démontrer leur savoir-faire et leur passion.

L'agence ah accompagne les acteurs de la gastronomie avec des services sur mesure pour booster leur visibilité et renforcer leur image :

- **Identité visuelle**
- **Supports print et digitaux**
- **Stratégie réseaux sociaux**
- **Newsletters**
- **Création de sites web**
- **Gestion d'influence**
- **Organisation d'événements**

Le Concours Jeunes Talents : un levier stratégique pour les marques. Ce concours devient un outil puissant pour :

- **Prospection et visibilité**
- **Accroître la notoriété**
- **Mettre en avant les valeurs et engagements des marques**
- **Collaborer avec des chefs influents**
- **Créer des contenus percutants et engageants**

Nous aidons les marques à toucher une cible clé dans le secteur de la restauration : centres de formation, syndicats, chefs nationaux et régionaux, jeunes chefs, marques food, influenceurs... tout en soutenant la relève des chefs de demain.

Nos partenaires locaux :



La Région Normandie, reconnue pour la richesse de son patrimoine, de son terroir et de sa culture, est fière d'être partenaire de la finale du concours « Jeunes Talents Chefs de Demain ». Terre de gastronomie par excellence, la Normandie s'appuie sur des produits emblématiques, appréciés en France et à l'international : crème, camembert, pommes, cidre, poissons et fruits de mer, etc.

Ces produits de qualité, issus d'un savoir-faire local transmis depuis des générations, sont une véritable source d'inspiration pour les chefs, qu'ils soient en formation ou déjà professionnels.

La Normandie comptabilise pas moins de 15 AOC et AOP, ce qui en fait l'un des territoires les plus riches et les plus reconnus d'Europe :

- *Cidres et poiré : Calvados (AOC), Calvados Pays d'auge (AOC), Calvados Domfrontais (AOC), Pommeau de Normandie (AOC), Cidre Pays d'Auge (AOC/AOP), Cidre du Perche (AOC), Cidre Cotentin (AOC/AOP), Poiré Domfront (AOC/AOP)*
- *Viande : Agneau de pré salés du Mont-Saint-Michel (AOC)*
- *Fromages : Camembert de Normandie (AOP), Livarot (AOP), Pont l'Evêque (AOP), Neufchâtel (AOP)*
- *Beurre d'Isigny (AOP), Crème d'Isigny (AOP).*

5 produits sont par ailleurs sous Indication géographique protégée (IGP) : *Porc fermier de Normandie, Volaille fermière de Normandie, Cidre de Normandie ou Cidre Normand, Poireaux de Créances, Bulot de Granville, huîtres de Normandie en 2022*

Le bœuf de race normande a également été certifié Spécialité Traditionnelle Garantie (STG).

En soutenant ce concours, la Région Normandie affirme sa volonté d'accompagner les jeunes dans leur parcours et de faire vivre les traditions culinaires qui font la renommée du territoire. Elle agit aussi pour l'avenir, en encourageant la transmission des savoir-faire, l'apprentissage et l'excellence.



Créée en 1998, l'association Normandie Fraicheur Mer (NFM) fédère aujourd'hui l'ensemble des organisations professionnelles de la pêche normande et des acteurs de la mise en marché (criées et mareyeurs). Présente des côtes de la Manche jusqu'en Seine-Maritime, NFM est devenue en 25 ans un outil essentiel pour défendre, valoriser et promouvoir la qualité et la durabilité des produits de la pêche de Normandie. NFM accompagne la filière pour labelliser les produits (Label Rouge, IGP, MSC), engager des actions de communication et réaliser des événementiels tels que « La Grande Débarque ». www.nfm.fr



Les Ruchers Mon Secret est un rucher engagé dans une apiculture douce et respectueuse, installé au cœur d'un environnement naturel préservé. Il y produit un miel authentique et généreux, récolté avec soin selon des pratiques artisanales qui privilégient le bien-être des abeilles, la qualité du nectar et la préservation du terroir.



La Maison Ferré est une cidrerie-distillerie familiale située au cœur du Parc naturel régional du Perche, où sont cultivées plus de 35 variétés de pommes dans des vergers haute-tige et basse-tige. Elle produit en bio une large gamme de cidres, de jus et d'eaux-de-vie, avec des méthodes traditionnelles (presse hydraulique des années 1950, alambic en cuivre). Le domaine propose aussi des visites guidées, une boutique et une immersion nature dans un « jardin-forêt » avec vergers, châtaigniers, noyers et plantes comestibles.



Isigny Sainte-Mère est une coopérative laitière normande qui produit des beurres, crèmes et fromages AOP réputés, élaborés à partir d'un lait riche issu d'un terroir maritime unique. Forte d'un savoir-faire centenaire, elle associe méthodes traditionnelles, innovation et engagements durables pour proposer des produits hauts de gamme reconnus dans le monde entier.



Face au port de plaisance, en plein cœur de Caen, notre complexe réunit deux hôtels complémentaires sous un même toit : **le Mercure Caen Centre (4*) et l'Ibis Caen Centre (3*)**. Une adresse idéale pour tous vos séjours, qu'ils soient professionnels, touristiques ou en famille.

Profitez de chambres tout confort, d'un bar convivial, d'une salle de fitness, ainsi que d'espaces de réunion modernes et modulables pour vos événements privés ou professionnels.

Grâce à sa situation centrale, son parking privé souterrain et sa proximité avec la gare SNCF (10 min) et l'aéroport Caen-Carpiquet (20 min), notre complexe est aussi pratique qu'agréable.

Pour un séjour sur mesure entre travail, détente et découverte de la Normandie, vous êtes au bon endroit.



Nos partenaires nationaux :



Expert dans le domaine de la protection sociale, Klesia / HCR Bien-être propose des solutions adaptées et innovantes répondant aux besoins spécifiques en prévoyance, santé et action sociale pour les entreprises et les salariés du secteur des Hôtels – Cafés – Restaurants.



METRO France est un grossiste, 1er Fournisseur de la Restauration indépendante, qui fournit 400 000 professionnels français indépendants, de la restauration, du plus grand traiteur à la petite épicerie de quartier, de l'étoilé et la sandwicherie. METRO France c'est 4000 fournisseurs dont une majorité de PME françaises, 60% de produits frais, 25% de notre offre alimentaire constituée de produits du terroir. Nous sommes avant tout une entreprise de proximité. Nous privilégions les fournisseurs locaux, les circuits courts et les petits producteurs des terroirs ce qui est également une réponse aux demandes de la restauration. Nous soutenons également les apprentis des métiers de bouches indépendants en proposant depuis 2018 une carte professionnelle METRO qui permet aux apprentis, selon certaines conditions, de se fournir dans nos entrepôts.

METRO France est très fier d'être un partenaire majeur du Concours Jeunes Talents Maître Restaurateur, en fournissant l'intégralité des produits des paniers des candidats autour du bio et du local des phases qualificatives et de la Finale du Concours. Au travers de ce Concours, METRO France veut soutenir l'engagement des jeunes professionnels de la restauration, ces jeunes est un titre qui réunit qualité, authenticité, dynamisme et engagements des métiers de la restauration : METRO France s'inscrit totalement dans cette dynamique.



Fondée en 1922 à Lyon Vaise, par Léon Goutagny, et aujourd'hui localisée à Rillieux-La-Pape, dans le Rhône, la société familiale Robur a forgé son savoir-faire et sa notoriété dans la création et la confection de vêtements professionnels et Images. La marque a su se renouveler au fil des années jusqu'à devenir précurseur dans les secteurs de l'Hôtellerie-Restauration, le Médical, le Bien-Être, l'Agro-alimentaire et l'Industrie. La diversité de ses gammes permet à chaque profession de trouver le produit qui lui correspond car le vêtement professionnel est avant tout un outil de travail. Le confort, la technicité, la facilité d'entretien, l'innovation et la résistance sont autant de critères que la marque s'engage à respecter et à optimiser par le biais de sa certification ISO 9001 : 2015.

Aujourd'hui vivre sa passion c'est aussi se sentir bien dans sa tenue, c'est pour cette raison que Robur s'appuie sur les codes de la mode pour créer ses collections. Une des valeurs fortes de la marque Robur est la notion de partenariat. Le développement de l'entreprise est en partie lié au réseau de partenaires avec qui la marque collabore au quotidien : fournisseurs, distributeurs et consommateurs. Il est important pour Robur de s'inscrire dans une relation de confiance tant en amont qu'en aval.



Avec des marques présentes au cœur des foyers en France et au-delà ses frontières, des produits et services qui rythment le quotidien, le Groupe SEB est un acteur incontournable du patrimoine gastronomique. Soutenir le concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs s'inscrit dans une forte tradition culinaire qui valorise le savoir-faire de nos régions, de nos artisans et bien entendu de nos grands Chefs.



Depuis la création de ses premières cocottes en 1974, Staub n'a eu qu'une ambition : atteindre la perfection. Alliant tradition et modernité, savoir-faire ancestral et technologie d'avant-garde, ce n'est pas un hasard si Staub et les Chefs ont su, au fil des années, établir un lien fort, une alliance autour d'une même passion : l'art de faire plaisir et de surprendre en créant du bonheur à partager.

Véritable caution de qualité irréprochable, les produits Staub sont aujourd'hui dans toutes les cuisines jusqu'aux tables des plus grands chefs à travers le monde.



Des produits innovants, des technologies intelligentes et une qualité convaincante, depuis 290 ans, ZWILLING fait l'unanimité chez les passionnés de cuisine et les gourmets avec un positionnement haut de gamme, qui offre une vaste gamme de produits d'excellence, dans les univers de la coutellerie, des accessoires de cuisine ou des couverts. Avec ZWILLING, les outils de cuisine deviennent de purs objets de convoitise...!



En 1826, les frères JAPY font construire une usine à Fesches-le-Châtel dans l'est de la France. La première casserole emboutie, en fer blanc, sortira de cette usine, un événement salué par le Roi Louis Philippe. Plus d'un siècle plus tard, en 1987, sous l'impulsion de Bernadette et Paul Dodane, Cristel est créée et lance le concept « cuisson-service » (« Cook & Serve »), collections de poêles et casseroles à poignée amovible haut de gamme, concept original dont Paul DODANE est l'auteur. Point d'orgue d'un succès grandissant, la politique de l'entreprise tournée vers l'innovation et la qualité contribue au développement de la société et de ses produits.

CRISTEL est aujourd'hui la référence mondiale de l'équilibre entre qualité, fonctionnalité et esthétique, proposant sur les marchés des produits innovants et respectueux de l'environnement. Fidèle à ses valeurs, CRISTEL a su se hisser au plus haut rang du secteur culinaire haut de gamme.



Multi-spécialiste de l'hygiène professionnelle et acteur incontournable sur le marché français, le Groupe PLG vous apporte des solutions innovantes et durables au service du bien-être pour vous permettre de vous concentrer sur votre cœur de métier.

Notre engagement se traduit par une offre complète de produits et de services, spécialement conçue pour répondre aux besoins de votre métier et optimiser votre efficacité quotidienne.

Animés par la volonté de faire de l'hygiène professionnelle un acte sûr et maîtrisé, le Groupe PLG et ses partenaires avancent dans une direction commune : la vôtre. Vos besoins alimentent notre réflexion pour perfectionner nos produits, en conformité avec les réglementations, l'ergonomie et le développement durable, des enjeux majeurs pour tous. Notre mission est de vous garantir les meilleures solutions d'hygiène, en respectant la santé et la sécurité des personnes, tout en veillant à limiter notre impact environnemental.

En choisissant le Groupe PLG, vous optez pour une approche globale répondant à l'ensemble de vos exigences.



Depuis plus de 60 ans, Robot-Coupe imagine, conçoit et fabrique en France, au cœur de la Bourgogne, la plus grande gamme de matériels de préparation destinée à tous les professionnels de la restauration commerciale et collective ainsi qu'aux métiers de bouche. Ces matériels sont reconnus pour répondre au quotidien aux usages les plus exigeants et optimiser la production culinaire en apportant un maximum de facilité d'emploi et de confort de travail.



Le cabinet NovLaw Avocats et son fondateur, Baptiste Robelin, est spécialiste en droit des affaires pour les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie. Grâce à ce partenariat, le Jeune Talent de l'année bénéficiera d'un accompagnement juridique complet pendant un an pour lancer son établissement. Ce soutien sur mesure, couvrant baux, contrats, cessions d'entreprise et litiges commerciaux, vise à sécuriser les premiers pas du lauréat dans le monde entrepreneurial et à favoriser la réussite de son projet.



Fiers de notre indépendance et du savoir-faire qui nous a été transmis depuis plusieurs générations, nous préservons les traditions des grands Maîtres Moutardiers. À l'image des Grandes Maisons Françaises d'Arts et de Gastronomie, nous perpétuons l'excellence, la qualité et l'innovation.



Expert de l'orientation depuis 30 ans, le groupe Studyrama accompagne les individus dans leurs choix d'avenir, du lycée jusqu'à la vie active, via des services spécialisés : Salons, Edition, Digital, Presse et Accompagnement Personnalisé. Avec 250 salons, 350 nouveaux ouvrages édités chaque année, 4.5 millions de visites par mois sur ses sites web et un réseau de conseillers d'orientation, Studyrama se positionne aujourd'hui comme le spécialiste de l'orientation en France.



Depuis plus de 100 ans, ETERNUM incarne l'élégance et le savoir-faire dans l'art du couvert. Fondée en 1924 en Belgique, la marque s'est imposée comme une référence mondiale dans la création et la production de couverts et d'accessoires de table en acier inoxydable, aussi bien pour les professionnels de l'horeca que pour les particuliers.

Alliant tradition, innovation et design, Eternum propose aujourd'hui une gamme complète de plus de 50 modèles de couverts, 30 couteaux à steak, ainsi qu'un catalogue riche de 150 accessoires de table. Qu'il s'agisse d'un restaurant étoilé, d'un hôtel de prestige ou d'une table familiale élégante, chaque pièce signée Eternum reflète un équilibre parfait entre fonctionnalité, durabilité et esthétique.



Fournisseur des poivres, sels, épices, produits secs et plus généralement de tous les produits d'épicerie fine pour les chefs, SPICE est un acteur incontournable de vos cuisines.

« SPICE pour les Chefs », c'est plus de 3500 références répartis sur 14 familles de produits, mais aussi la recherche de produits nouveaux et rares, la personnalisation des formats, des mélanges et des moutures sur simple demande. Basé au cœur du MIN de Rungis, « SPICE pour les Chefs » est LE partenaire de tous les professionnels des métiers de bouche qui recherchent une sélection haut-de-gamme et un service irréprochable pour leur cuisine.



Lepage – Réinventer le couteau de dégustation

Objet du quotidien par excellence, le couteau reste souvent associé à la tradition.

Francis Lepage a choisi d'en proposer une lecture nouvelle — contemporaine, design et ergonomique en repensant chaque détail pour en faire un véritable objet d'expérience.

Tout, dans cet « outil », a été réinventé au service du plaisir de la dégustation. Les matières d'exception, sélectionnées pour leur originalité et leur poésie, étonnent par leurs textures singulières et leurs reflets profonds. Elles s'imposent sur la table comme une signature, à la croisée de l'artisanat et du design, affirmant leur place au sein des Arts de la Table.

Dès la prise en main, le couteau offre une sensation naturelle de confort et d'équilibre. Au moment de la coupe, la lame en acier Sandvik 14C28N révèle toute la finesse du geste, permettant d'apprécier chaque plat avec une précision fluide et intuitive.

Conçu autour d'une idée simple — sublimer l'acte de dégustation — le couteau Lepage réunit ergonomie, matière et émotion dans un même mouvement.

À travers cette création, Lepage propose un nouveau regard sur l'un des outils les plus anciens des Arts de la Table : un couteau qui ne se contente plus de couper, mais qui invite à ressentir, explorer et savourer.



Retrouvez toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



@concoursjeunestalents



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



<https://www.linkedin.com/company/concours-jeunes-talents/>



<https://www.youtube.com/channel/UC4IE2ptO7FWQTh9FVqNauWQ>



<https://concours-jeunes-talents.fr>
