# 15ème édition du Concours Jeunes Talents

## Résultats 4ème phase qualificative

## - Lundi 6 octobre 2025 à Quimper -

## **Paul BESNIER** en finale !

Ce **lundi 6 octobre**, lors de la 15 -ème édition du Concours Jeunes Talents, 7 jeunes cuisinier(e)s se sont affrontés dans les cuisines du CMA formation Quimper avec l'ambition de gagner leur place en finale nationale.

Le finaliste sélectionné à l'issue de la phase qualificative est : **Paul BESNIER** de l'établissement **Dames** à Dol-de-Bretagne.

Ce jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra le **lundi 24 novembre** au sein de l'Abbaye aux Dames de Caen.

## Les 6 autres candidats présents ce jour :

- Damien ABDERRAHMAN E - L'Atelier Mélanie à Riec sur Belon (29)
- Arthur BAILLEUL - Lycée Hôtelier Yvon Bourges à Dinard (35)
- Hélène CROISSANT - Lycée Nicolas Appert à Orvault (44)
- Quentin DEBARGUE - Maison Henri Morel à Tourgeville (14)
- Malo DEBROISE BUNEL - L'Auberge de Bagatelle (72)
- Aaron MONROTY - Restaurant la Table du Bowling à Vire (14)

N'ont pour autant pas démérité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par Olivier BELLIN **Chef cuisinier de l'Auberge des Glazicks ****

Damien ABDERRAHMAN E, Arthur BAILLEUL, Hélène CROISSANT, Quentin DEBARGUE, Malo DEBROISE BUNEL, Aaron MONROTY, Paul BESNIER

*Crédit photo : AH*

## Un thème commun autour du zéro déchet : « Le lapin dans tous ses états, carottes fanes et blettes ».

Comme les précédentes éditions, le thème des phases qualificatives est commun à tous les candidat(e)s. Des paniers contenant les principaux ingrédients leurs sont remis.

Ces derniers devaient réaliser un plat pour 4 personnes en 2h30, puis présenter leurs mets à l'œil bienveillant d'un jury de gastronomes avertis :

## Le jury cuisine

- Pierre-Antoine BERTIN - Ferme de L'Odet
- Jérôme GOURMELEN – Restaurant Ar Men Du*, Névez
- Kévin GOURRET – Restaurant Sao

## Le jury dégustation

- Martin DE LOS SANTOS – Restaurant Tiberi
- Jean-Christophe DESPINASSE - Auberge TI COZ
- Didier GUILLOU - UMIH 29
- Julien MALTRAIT - Restaurant Le château de Sable
- Hollade OUEDRAOGO - Délégué commercial région ouest - société Klésia
- Benjamin THOMAS - Directeur Les Halles Métro Quimper

## Calendrier des phases qualificatives 2025

**SAINT-ETIENNE** - **Lundi 7 avril 2025** -IMSé – Institut des Métiers de Saint Etienne - 1 Rue Auguste Colonna, 42100 Saint-Étienne

**SAULIEU** – **Lundi 16 juin 2025** - Parking Bi1,40 Rue de l'Ing Jean Bertin, 21 210 Saulieu

**TOURS** - **Lundi 29 septembre 2025** – La Cité des Formations, 8 Allée Roger Lecotte, 37 100 Tours

**QUIMPER** – **Lundi 6 octobre 2025**- CMA formation Quimper, 24 route de Cuzon, 29 000 Quimper

**NICE** – **Lundi 13 octobre 2025** - Lycée Hôtelier Paul Augier, 163 Bd René Cassin, 06 200 Nice

**DIJON** – **Lundi 20 octobre 2025** – Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin, 21 000 Dijon

## Finale nationale 2025

**CAEN** - **Lundi 24 novembre 2025** - Abbaye aux Dames, Pl. Reine Mathilde, 14 000 Caen

**Les vainqueurs de chaque phase qualificative disputeront la finale nationale qui se déroulera le lundi 24 novembre 2025 à Caen. Au programme, un plat et un dessert à réaliser pour 4 personnes en 4h30.**

## Partenaire local du concours

CMA Formation Quimper est le 1er centre de formation du Grand Ouest. Il forme chaque année des apprentis du CAP au Bac+3 dans 11 filières de formation. Fort de plus de 50 ans d'expertise en apprentissage, il transmet aux jeunes les savoir-faire et les savoir-être indispensables pour réussir.

Grâce à ses enseignants issus du monde professionnel, ses équipements techniques modernes et un réseau de plus de 5 550 entreprises partenaires, CMA Formation Quimper offre un parcours complet, concret et professionnalisant.

## Un événement créé il y a 15 ans par l'agence ah, partenaire des professionnels du secteur CHR

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 marquesCe 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**

Chaque année, nous soutenons le Concours Jeunes Talents en maximisant l'impact des marques partenaires :

- **Visibilité et engagement renforcés**
- **Optimisation de la présence en ligne**
- **Création de contenu visuel captivant**

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.

**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

http://www.concours-jeunes-talents.fr