

15^{ème} édition du Concours Jeunes Talents

Résultats 1^{ère} phase qualificative

- Lundi 7 avril -

Léa Vallon Ben Soussan en finale !

Ce **lundi 7 avril**, lors de la 15^{ème} édition du Concours Jeunes Talents, 7 jeunes cuisinier(e)s se sont affrontés à **l'Institut des Métiers de Saint-Etienne (IMsé)** avec l'ambition de gagner leur place en finale nationale.

La finaliste sélectionnée à l'issue de la phase qualificative est :

**Léa Vallon Ben-Soussan – Restaurant « La Maison d'Œuvres » à Veauche (42)
avec les Chefs Manon & Kévin Dos Santos.**



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 :

- Toni BENEDETTI - Maison Grizlaw (Eric Richard)
- Mattéo BROT-GAUCHET - La Table des Matrus (Matéo Ravel)
- Alex MARINOVA - L'Essentiel (Rémi Chaize)
- Baptiste MONTCHALIN - L'Ekryn (Laurent Azoulay)
- Quentin LARCO - Le Terminus (Clémentine Farrugia)
- Melvin PASCAL - La Table des Lys (Marc Lecroisey)

N'ont pour autant pas démérité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par l'ambassadeur régional de l'épreuve, **Julien Valero, Chef exécutive La Maison Bleu 2 étoiles au guide Michelin restaurant La Table de YOANN CONTE & restaurant Le ROC.**



Toni Benedetti, Léa Vallon Ben Assouan, Baptiste Montchaline, Melvin Pascal, Mattéo Brot-Gauchet, Alex Marinova,, Quentin Larco

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

- Mr Marc Dubanchet – chef du Restaurant Le Relais de l'Abbaye
- Mr Jean-Marie Fay - Chef de cuisine traiteur Maison FAY
- Mr Sylvain Roux - Chef de cuisine Château Blanchard 1étoile au guide Michelin

Le jury dégustation

- Mr Philippe Atallah - Propriétaire des établissements La Conciergerie à Unieux & Andrézieux-Bouthéon
- Mr Eric Charlemagne - Responsable commercial Régional chez Robot-Coupe
- Mr Olivier Massonneau - Directeur Metro Saint-Etienne
- Mme Odile Mattei - Journaliste & présentatrice culinaire
- Mr Baptiste Robelin – NovLaw Avocats
- Mr Stéphane Sanial - Chef de cuisine restaurant La Forêt Noire

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 B1,  40 Rue de l'Ing Jean Bertin, 21 210 Saulieu

CARCASSONNE - **Lundi 22 septembre 2025** -  PURPLE CAMPUS Carcassonne, 705 Av. Georges Guille, 11 000 Carcassonne

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

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.

L'Institut des Métiers de Saint-Etienne (IMSÉ)



L'Institut des Métiers de Saint Etienne (IMSÉ) est un centre de formation en apprentissage spécialiste de l'alternance depuis plus de 50 ans. Depuis 1974, l'IMSÉ a accompagné plus de 24 000 jeunes jusqu'au diplôme. L'IMSÉ dispense 33 formations diplômantes infra-bac et post bac dans 7 filières : automobile, boucherie/charcuterie, boulangerie/pâtisserie, coiffure, commerce & vente, industrie hôtelière et pharmacie. Plus de 1000 apprenants reçoivent chaque année, dans un ensemble de bâtiments de 20000 m², des enseignements techniques et généraux de près de 55 formateurs pour délivrer plus de 40 000 heures de formation par an.



Un événement créé il y a 14 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 marques ^{LES} 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**

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.instagram.com/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>