

## 15<sup>ème</sup> édition du Concours Jeunes Talents

Résultats 2<sup>ème</sup> phase qualificative  
- **Lundi 16 juin à Saulieu** -  
Violette BERGERON en finale !

Ce **lundi 16 juin**, lors de la 15<sup>ème</sup> édition du Concours Jeunes Talents, 6 jeunes cuisinier(e)s se sont affrontés à Saulieu, **en collaboration avec le Groupe Schiever**, sur le parking du bîl de Saulieu avec l'ambition de gagner leur place en finale nationale.

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

**Violette BERGERON, 25 ans – Restaurant « La Table du Grapiot » à Pupillin (39)  
avec le Chef Vivien SONZOGNI.**



Violette BERGERON

*Credit photo : Agence de communication AH – Dijon & Nevers*

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

**« Le Lapin, en déclinaison carottes fanes et blettes ».**

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 5 autres candidats présents ce jour :

- Noémie BROCHARD - Restaurant Maison Souply (51)
- Kevin GUIVIER - Restaurant Le Pré aux Clercs (21)
- Nicolas HEANG - Restaurant La Maison dans le Parc (54)
- Lucas JACOB - Restaurant Le Plato (69)
- Romain MULIC – Restaurant Le Beau Rivage (69)

N'ont pour autant pas démerité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par **l'ambassadeur régional de l'épreuve, Louis-Philippe Vigilant, Chef du Relais Bernard Loiseau\*\* (21).**



*Noémie BROCHARD, Nicolas HEANG, Violette BERGERON, Louis-Philippe VIGILANT, Romain MULIC, Kevin GUIVIER, Lucas JACOB*

*Crédit photo : Agence de communication AH – Dijon & Nevers*



*Louis-Philippe VIGILANT, Pascal DESCOMBES, Peggy PERREY, Michel GROBON, Takashi KINOSHITA, Bruno BLANCHO*  
*Crédit photo : Agence de communication AH – Dijon & Nevers*



*Noémie BROCHARD, Violette BERGERON, Kevin GUIVIER, Lucas JACOB, Nicolas HEANG, Romain MULIC, Edouard MIGNOT, Louis-Philippe VIGILANT, Jordan BILLAN, Eric HERB, Jacques BARNACHON, Takashi KINOSHITA, Bruno BLANCHO, Michel GROBON*  
*Crédit photo : Agence de communication AH – Dijon & Nevers*

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

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 :

### **L'ambassadeur régional**

**Le Chef Louis-Philippe Vigilant, Chef du Restaurant Le Relais Bernard Loiseau\*\* à Saulieu (21).**

### **Le jury cuisine**

- Mr Bruno BLANCHO – Chef Atelier Culinaire Groupe SEB
- Mr Michel GROBON – Chef
- Mr Takashi KINOSHITA – Chef

### **Le jury dégustation**

- Mr Vincent FERRERO – Schiever Distribution
- Mme Marylène GUYOT – Klésia, HCR Mutuelle
- Mr Eric HERB – Directeur Métro Dijon
- Mr Jordan BILLAN – Restaurant Clos du Cèdre, 1 étoile Michelin (21)
- Mr Jacques BARNACHON – Restaurant L'Étang du Moulin, 1 étoile Michelin (25)
- Mr Edouard MIGNOT – Restaurant Ed.Em, 1 étoile Michelin (21)

## 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 Bil, 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

**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.**



**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 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**

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.

