

15^{ème} édition du Concours Jeunes Talents

Résultats 3^{ème} phase qualificative

- **Lundi 29 septembre 2025, à Tours** -

Duncan FLAMEY en finale !

Ce **lundi 29 septembre**, lors de la 15^{ème} édition du Concours Jeunes Talents, 7 jeunes cuisinier(e)s se sont affrontés à la **Cité des Formations de Tours** avec l'ambition de gagner leur place en finale nationale.

Le finaliste sélectionné à l'issue de la phase qualificative est : **Duncan FLAMEY** du **Restaurant Le Bristol (Paris – 75)**



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 7 autres candidats présents ce jour :

- Gaëtane BARA - Les Hautes Roches (Rochecorbon – 37)
- Mathieu BOICHE - Relais Louis XIII (Paris – 75)
- Kylian DAUVILLIERS - Auberge des Templiers (Boismorond – 45)
- Duncan FLAMEY - Le Bristol (Paris – 75)
- Jérôme MAILLET - Aux Vieux Garçons (Chartres – 28)
- Thibaud PENNETIER - Auberge de la Caillère (Candé sur Beuvron – 41)
- Tristan RIEUBERNET- Le Garage (Biarritz – 64)

N'ont pour autant pas démerité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par Enzo Franceschelli de l'Académie Culinaire de France.



Gaëtane BARA, Mathieu BOICHE, Kylian DAUVILLIERS, Duncan FLAMEY, Jérôme MAILLET, Thibaud PENNETIER, Tristan RIEUBERNET

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

- Chef Laura CERVANTES – Restaurant Le Clos d'Amboise
- Chef Rémy GIRAUD – Chef consultant, ancien chef du Restaurant du Domaine des hauts de Loire, 2 étoiles Michelin à Onzain
- Chef Arthur PETA – Restaurant Les Hauts de Loire
- Chef Nicolas ROTA - Membre de l'Académie Culinaire Française Et EuroToque

Le jury dégustation

- Pascal ALLAIN – Groupe PLG
- Valentin BARBERA – Restaurant Osma, 1 étoile verte
- Pierre Henri DELMAS – Président UMIH 37
- Jérôme ROY – Restaurant l'Opidom x Mme Bodin – Responsable établissement de formation
- Marine RICHARD - Directrice Les Halles Métro Tours
- Ambroise VOREUX – Restaurant Les Pêcheries Ligériennes

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.



Les partenaires locaux du concours



La Cité des Formations Tours Loire Valley, portée par **Tours Métropole Val de Loire**, est un CFA interprofessionnel reconnu pour ses 50 ans d'expertise dans l'apprentissage et son engagement fort en faveur de la réussite professionnelle et citoyenne des jeunes. Située à Tours Nord dans un cadre verdoyant, elle forme plus de 800 apprentis chaque année, avec un pôle Hôtellerie-Restauration de référence, le plus important de la région Centre-Val de Loire. Dotée de cuisines pédagogiques, d'un restaurant d'application, d'un laboratoire de pâtisserie et d'équipements modernes, elle propose des formations complètes du CAP au BTS, incluant plusieurs certificats de spécialisation. Innovante et responsable, elle intègre les enjeux de développement durable et favorise la mobilité internationale. Forte de sa devise "Une chance pour chacun, une ouverture pour tous", la Cité des Formations est un partenaire engagé et structurant pour l'avenir des métiers de la gastronomie et du service.



À l'occasion du Concours des Jeunes Talents, chaque candidat s'est vu remettre un panier de produits frais offert par Tours Métropole Val de Loire, en partenariat avec Les Maraîchers de Cangé. Ce geste simple mais symbolique incarne concrètement les valeurs portées par le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Métropole.

Le PAT est une initiative qui vise à renforcer l'autonomie alimentaire du territoire, en soutenant une agriculture locale, durable et de qualité. Il s'agit notamment de favoriser les circuits courts, développer la part de produits locaux dans la restauration collective, préserver les terres agricoles et leur vocation nourricière, soutenir les filières locales et sensibiliser les habitants aux enjeux de l'alimentation durable



L'UMIH Centre-Val de Loire est l'organisation professionnelle de référence pour les secteurs des cafés, hôtels et restaurants de la région. Elle représente et défend les intérêts des professionnels auprès des institutions. Engagée au cœur du territoire, elle joue un rôle essentiel dans le développement, la valorisation et la transmission des savoir-faire.



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.instagram.com/concoursjeunestalents)



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



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



<https://www.youtube.com/channel/UC4lE2ptO7FWQTh9FVqNauWQ>



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