



MAÎTRES RESTAURATEURS



Communiqué de presse, 7 juin 2021

## 11<sup>ème</sup> édition du Concours national de cuisine

### « JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

#### 2<sup>ème</sup> phase qualificative

- Lundi 14 juin 2021 à Dijon -

#### Cinq candidats pour une place en finale !

Après 10 années intenses, le Concours de cuisine national "Jeunes Talents" continue sa dynamique !

Cette édition spéciale du concours est lancée avec la **2<sup>ème</sup> phase qualificative**, à Dijon, lundi 14 juin 2021, à l'Ecole des Métiers Dijon Métropole.

Le concours est ouvert **aux apprentis et jeunes cuisiniers (- de 26 ans) en apprentissage ou sous contrat** chez un restaurateur remplissant l'un des critères suivants :

- **titulaire du Titre « Maîtres Restaurateurs »** en cours de validité en 2021.
- **NOUVEAUTE 2021** : restaurateurs proposant une cuisine de **restauration artisanale française « 100 % Fait Maison, basée sur le savoir-faire & la transmission »**

Six autres qualifications\* se dérouleront dans toute la France, avant la **grande finale nationale en décembre à Bordeaux**.

### Le déroulement du concours



# 2021 11<sup>ème</sup> édition "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



C'est à Dijon, dans les locaux de l'Ecole des Métiers Dijon Métropole, que **5 candidats** sélectionnés sur dossier devront réaliser un plat pour 4 personnes dans le délai imparti de 2h30 sur le thème **« La Moule de Bouchot, Volaille Fermière, Chorizo & Légumes du soleil »**.

Les jeunes cuisiniers courageux et talentueux seront évalués par un jury de professionnel sur leur technique de réalisation, la gestion des produits, leur créativité et enfin sur la dégustation de leur plat.

**Pour la 11<sup>ème</sup> édition, chaque phase qualificative aura son Ambassadeur Régional...**



C'est le Chef **William Frachot**, du Restaurant William Frachot – Hostellerie du Chapeau Rouge à Dijon (21) - 2 étoiles Michelin - qui parrainera la phase **qualificative**. William Frachot est l'ambassadeur de l'audace et de la rigueur. Après avoir œuvré auprès des plus grands chefs de la Bourgogne comme Jacques Lameloise, Bernard Loiseau, William Frachot a repris les rênes de l'Hostellerie du Chapeau Rouge en 1999. Récompensé de 2 étoiles au guide Michelin, il fait son entrée au sein du prestigieux club des Grandes Tables du Monde en 2018. Son parcours est fait de passion, d'engagement auprès des producteurs locaux et de transmission.





MAÎTRES RESTAURATEURS



## Les 5 candidats de la phase qualificative de Dijon

- **BLONDET Hugo**, 20 ans, Ecole des Métiers Dijon – Avec le Chef François TAÏEB, Le Nymphéa à Lamarche sur Saône (21)
- **BONNAIRE Emilien**, 20 ans, Ecole des Métiers Dijon – Avec le Chef Ralph MESTRE, Le Central à Dijon (21)
- **CURT Gwénolé** 17 ans, Lycée François Bise – Avec le Chef Jean-Charles Guyot, L'embarcadère à Nantua (01)
- **GODART Céline**, 21 ans, Ecole des Métiers Dijon – Avec le Chef Philippe AUGÉ, Hostellerie Levernois – 1\* Michelin à Levernois (21)
- **PERRIER Lula**, 18 ans, Ecole des Métiers Dijon – Avec le Chef Alexis Faussot, Au Petit Buffon à Dijon (21)

## Les 9 membres du Jury de la phase qualificative de Dijon

### Jury Cuisine :

- Bruno BLANCHO – Chargé d'études culinaires chez Groupe SEB
- Stéphane DERBORD – Ancien Chef restaurant Stéphane DERBORD – 1\* Michelin Dijon
- Jean-François RENAUT – Formateur cuisine Ecole des Métiers Dijon Métropole

### Jury Dégustation

- Sandrine VANNET, Directrice Générale SAS SEB
- Régis PENNECOT, Président Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Cote d'Or
- Matthieu GUBER, Journaliste culinaire TF1, chroniqueur France5
- Yves DERIEUX, Directeur de l'entrepôt METRO Dijon
- Cyril RIANDET, Traiteur, Chef à domicile
- Dominique BRUILLOT, journaliste rédacteur en chef– Bourgogne Magazine

**La remise des prix et annonce des résultats aura lieu à 12h30 à  
l'amphithéâtre de l'Ecole des Métiers,  
En présence du Chef « Ambassadeur Régional » William FRACHOT**



2021 11<sup>ème</sup> édition  
"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



D'autres candidats s'affronteront encore lors des **\*6 autres phases qualificatives** :

**SAINT-ETIENNE** : Lundi 10 mai 2021, l'Imisé - 42000 Saint-Etienne

**BORDEAUX** : Lundi 6 septembre 2021, ICFA Campus - 33000 Bordeaux

**ORLEANS** : Lundi 4 octobre 2021, CMA du Loiret – 45000 Orléans

**STRASBOURG** : Lundi 18 octobre 2021, CEFPPA – 67400 Illkirch-Graffenstaden

**NICE** : Lundi 8 novembre 2021, École Hôtelière Paul Augier - 06203 Nice

**Les vainqueurs de chaque phase qualificative disputeront la finale nationale à Bordeaux, en décembre 2021.**

**Au programme, un plat et un dessert à réaliser en 4h pour 4 personnes.**

Contacts Presse

**Pour le Concours Jeunes Talents**

**Peggy PERREY**

**L'Agence AH - Concours « Jeunes Talents »**

**21 rue de Talant – 21000 Dijon**

**03 80 58 44 11 - [contact@agence-ah.fr](mailto:contact@agence-ah.fr)**

**Pour l'UMIH**

**Charlotte LE MONIET**

**01 44 94 19 94**

**[charlotte.lemoniet@umih.fr](mailto:charlotte.lemoniet@umih.fr)**





**MAÎTRES RESTAURATEURS**

AVEC LE SOUTIEN DE



## Un événement créé il y a 11 ans par l'Agence AH

---

Le Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs est né du partage de passions pour la gastronomie française entre quelques Chefs Maîtres Restaurateurs et Peggy PERREY fondatrice de l'Agence AH, à Dijon...

Indépendante et dynamique, l'Agence AH a créé et porté ce concours depuis 11 années. Elle conjugue à chaque édition les synergies de partenaires institutionnels et sponsors de la filière, de Chefs et jeunes issus de l'apprentissage, d'écoles de formation et parrains prestigieux.

Promouvoir le savoir-faire des Chefs et leur engagement vis à vis de la transmission aux jeunes, mettre en valeur le fait maison et les produits de qualité, motiver les jeunes à s'engager dans l'excellence, voilà les résolutions et les fondements de ce Concours National que l'Agence AH met en lumière chaque année !!

## À propos des Maîtres Restaurateurs

---

Pour 95 % des Français, le « fait maison » est un critère de sélection des restaurants qu'ils fréquentent et la présence d'un label leur permet de les rassurer à ce sujet. Il existe une certification qui garantit une cuisine entièrement faite maison : celle de Maître Restaurateur.

Le titre « Maître Restaurateur » a été créé en 2007 par le Gouvernement et les principales organisations professionnelles. Il récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, Maîtres Restaurateurs est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu et décerné par l'État après un audit et compte aujourd'hui plus de 3 900 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.

Les Chefs Maîtres Restaurateurs militent pour la protection de la restauration traditionnelle. À leurs yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.

## L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

---



2020 10<sup>ème</sup> édition

# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



**L'UMIH est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie-restauration.** Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit.

Avec ses syndicats associés (GNC (Groupement national des chaînes), UMIH Prestige, SNRPO (Syndicat national de la restauration publique organisée), SNEG & Co (Syndicat National des entreprises gaies), SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale et CSLMF (Chambre Syndicale des Lieux Musicaux et Festifs nocturnes)), l'UMIH représente 77% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales (outre-mer inclus).

## Les partenaires du Concours



Le rapprochement de Malakoff Médéric et Humanis a donné naissance au nouveau leader de la protection sociale. Avec plus de 400 000 entreprises couvertes en assurance et 600 000 en retraite complémentaire, le Groupe peut se prévaloir d'une très large connaissance des différents secteurs d'activité. Il est le numéro 1 de l'assurance santé collective et de la prévoyance collective, et est très présent dans les branches professionnelles. Il est recommandé dans 93 branches au total. Malakoff Humanis est également un acteur majeur de la retraite complémentaire Agirc Arrco. Le Groupe compte 8,3 millions de salariés du secteur privé cotisant pour leur retraite complémentaire et verse une allocation à 7,1 millions de retraités.

Le groupe poursuit ses engagements en faveur des personnes fragiles. En tant qu'acteur de l'économie sociale et solidaire à but non lucratif. Malakoff Médéric Humanis concentre ses efforts au service de l'utilité sociale et se mobilise autour de grandes causes comme le handicap, le cancer, le bien vieillir et la perte d'autonomie.



2020 10<sup>ème</sup> édition

# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Basé sur les valeurs du mutualisme et du paritarisme mais aussi l'exigence et l'innovation au service du client, l'engagement sociétal au service de l'humain et une responsabilité sociale en tant qu'employeur, le leader de la protection sociale est en capacité de relever les défis liés à la transformation de l'environnement économique et social. Plus que jamais nous sommes en mesure d'aider les entreprises à conjuguer durablement performance sociale et performance économique.



Expert dans le domaine de la protection sociale, Klesia 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.





2020 10<sup>ème</sup> édition

# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



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.

Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



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



[@concoursjeunestalents](https://www.instagram.com/concoursjeunestalents)



<http://concours-maitres-restaurateurs.fr>

