



**MAÎTRES RESTAURATEURS**

AVEC LE SOUTIEN DE



*Communiqué de presse, jeudi 2 décembre 2021*

**11<sup>ème</sup> édition du grand Concours National de cuisine**  
**GRANDE FINALE**  
**Lundi 6 Décembre 2021 à Bordeaux**

**Avec la présence de 2 parrains d'exception : Hervé Bécam & Le chef Jérôme Schilling.**  
**Ils seront accompagnés par des membres du Jury Maîtres Restaurateurs, MOF et étoilés !**

Ce lundi 6 décembre se déroulera la Finale Nationale de la 11<sup>ème</sup> Edition du Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs avec le soutien de l'UMIH au sein du Campus du Lac à Bordeaux.

Issus des 6 épreuves qualificatives qui ont eu lieu dans 6 villes de France (Strasbourg, Dijon, Bordeaux, Orléans, Nice, Saint-Étienne), les 6 candidats finalistes devront réaliser un plat et un dessert pour 4 personnes dans le délai imparti de 4h00 sur des thèmes précis.

Ils seront évalués par un jury technique en cuisine et un jury dégustation.

**Les thèmes imposés sont :**

**Plat :** Bœuf, Huîtres & Foie Gras, 2 accompagnements dont un légume racine

**Dessert :** Pomme, Céleri & Châtaigne



# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



## Les 6 finalistes du 11ème Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs

- Issu de l'épreuve qualificative de Saint-Étienne, le 10 Mai 2021 :

**Félicien Dreillard, 20 ans, Restaurant Le Saint James à Bouliac (33)**



- Issue de l'épreuve qualificative de Dijon, le 14 Juin 2021 :

**Hugo Blondet, 20 ans, Restaurant Le Nymphéa à Lormont (33)**



- Issue de l'épreuve qualificative de Bordeaux, le 6 Septembre 2021 :

**Chu Wanshun, 25 ans, Restaurant Le Prince Noir à Saint-Hilaire (50)**



- Issu de l'épreuve qualificative d'Orléans, le 4 Octobre 2021 :

**Camille Froger, 16 ans, Restaurant Aux Deux Bécasses à Cerdon du Loiret (45)**



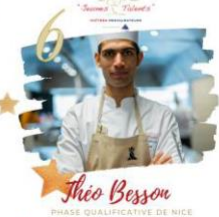
- Issue de l'épreuve qualificative de Strasbourg, le 18 Octobre 2020 :

**Romain Schwander, 20 ans, La Villa René Lalique à Wingen sur Moder (67)**



- Issu de l'épreuve qualificative de Nice, le 8 Novembre 2020 :

**Théo Besson, 24 ans, Grand-Hôtel du Cap-Ferrat (06)**



# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



## Les parrains de la 11<sup>ème</sup> édition

Deux parrains d'exception!



Jérôme Schilling

Parrain de la 11<sup>ème</sup> édition

Restaurant Laliq de Bommes,  
Château Lafaurie-Peyraguey  
1<sup>re</sup> Michelin



Hervé Bécam

Parrain de la 11<sup>ème</sup> édition

Vice-Président Confédéral de l'UMIH

### Hervé Bécam :

Engagé syndicalement depuis 1978, Hervé BECAM est aujourd'hui Vice-Président Confédéral de l'UMIH en charge notamment de la Promotion par l'Excellence.

Mais il est aussi et surtout un chef militant historique et au quotidien du bien recevoir.

Hervé Bécam est également le fondateur de l'Hôtel Restaurant la BUTTE\* à Plouider, distingué une étoile au guide Michelin.

Niché en Bretagne au bord de l'Océan, cet établissement lui permet d' « être vrai, comme les femmes et les hommes d'ici »

### Jérôme Schilling :

Jérôme Schilling a fait ses armes auprès de grands noms de la gastronomie française, tels Hubert Maetz, Joël Robuchon, Roger Vergé, Thierry Marx, Jean-Luc Rocha, Guy Lassausaie. Il a été chef exécutif durant deux ans à la Villa René Laliq en Alsace (deux étoiles au Guide Michelin), auprès de Jean Georges Klein.

Depuis fin juin 2018, le Chef Jérôme Schilling est aux commandes du Restaurant Laliq de Bommes en plein milieu du Sauternais au sein du Château Lafaurie-Peyraguey, une étoile au Guide Michelin.

Constamment à la recherche de nouveaux challenges, il a décroché le 23 novembre la seconde place lors de la phase qualificative du Bocuse d'Or.





**MAÎTRES RESTAURATEURS**

AVEC LE SOUTIEN DE



## Les membres du Jury de la 11<sup>ème</sup> édition

C'est un Jury prestigieux qui est réuni pour évaluer les jeunes cuisiniers et prononcer un classement pour la grande Finale, lundi 6 décembre 2021 :

### Jury Technique Cuisine

Mr Jacques EBER, Maître Restaurateur - UMIH (67)

Mr Thomas MOREL, Restaurant Le pavillon des Boulevards 1\* Michelin

Mr Laurent PIZANO, Champion du Monde ICC 2019

Mr Philippe BRIZET, Champion du Monde ICC 2019

### Jury Dégustation « Plat »

Mr Laurent POUMEYRAU, Les Chais d'Hausmann (33), Maître Restaurateur

Mr Hervé MIE, UMIH (33)

Mr Stéphane CARRADE, Restaurant Haïtza 2\* Michelin

### Jury Dégustation « Dessert »

Pierre NÉGREVERGNE, Auberge Pyrénées Cévennes (75), Maître Restaurateur

Christophe GIRARDOT, Restaurant Paradoxe (ancien étoilé de la table de Montesquieu.) Vice-Champion de France du dessert à l'assiette

Éric ROBERT, MOF, ancien référent Programme Bachelors Ferrandi Paris





MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



## Le déroulement du concours

Issus des 6 épreuves qualificatives qui ont eu lieu dans 6 villes de France, les **6 candidats finalistes** devront réaliser un plat & un dessert pour 4 personnes dans le délai imparti de 4h00 sur les thèmes :

- ***Bœuf, huîtres, foie gras & 2 accompagnements dont 1 légume racine***
- ***Pomme céleri & châtaigne***

### Déroulé de la Finale :

7h30 : Convocation des 6 candidats, prise de connaissance des installations et tirage au sort du poste de travail ( ordre de passage)

7h45 : Arrivée du jury cuisine

8h00 : Début des épreuves - Plat et dessert – Passage du premier candidat en cuisine (décalé de 10mn en 10mn)

11h30 : Arrivée du jury au restaurant

12h00 : Présentation et dégustation du 1<sup>er</sup> plat, décalé de 10 min en 10 min

12h30 : Présentation et dégustation du dessert, décalé de 10 min en 10 min

13h30 : Fin de l'épreuve et concertation du jury

14h00/14h15 : Proclamation des résultats



# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



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



<https://www.instagram.com/concoursjeunestalents/>



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

