



MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Communiqué de presse, lundi 14 novembre 2022

12^{ème} édition du grand Concours National de cuisine

GRANDE FINALE

Lundi 21 novembre 2022 à Brest

Avec la présence d'un parrain d'exception : Thierry Marx. Ils seront accompagnés par des membres du Jury Maîtres Restaurateurs, MOF et étoilés !

Ce lundi 21 novembre se déroulera la Finale Nationale de la 12^{ème} Edition du Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs avec le soutien de l'UMIH au sein de l'IFAC à Brest.

Le concours se déroulera en ouverture du Congrès National de l'UMIH

Issus des 7 épreuves qualificatives qui ont eu lieu dans 7 villes de France (Strasbourg, Dijon, Chambéry, Carcassonne, Orléans, Nice, Saint-Étienne), les 7 candidats finalistes devront réaliser un plat et un dessert pour 4 personnes dans le délai imparti de 4h30 sur des thèmes précis.

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

Les thèmes imposés sont :

Plat : Saint-Jacques, Algues, un produit charcutier & 2 garnitures

Dessert : Lait ribot, Poire & Sarrasin



KLESIA
PROTECTION ET INSÉCURITÉ SOCIALES

malakoff
humanis

METRO

RobuЯ

SEB

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



Les 7 finalistes du 12ème Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs

- Issu de l'épreuve qualificative de Orléans, le 11 avril 2022 :

Théo Guyon, 18 ans, Restaurant Le Bergerac à Morancez (28)

- Issu de l'épreuve qualificative de Saint-Etienne, le 09 mai 2022 :

Lauryne Nerrinck, 19 ans, Restaurant Régis & Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (43)

- Issu de l'épreuve qualificative de Carcassonne, le 26 septembre 2022 :

Alex Huet, 22 ans, Restaurant Le Petit Jardin à Montpellier (33)

- Issue de l'épreuve qualificative de Nice, le 3 octobre 2022 :

Marie Devillers, 23 ans, Restaurant Le Bistrot du Port à Golfe Juan (06)

- Issu de l'épreuve qualificative de Chambéry, le 10 octobre 2022 :

Arthur Laporte, 23 ans, Restaurant Casino Evian Resort à Evian (74)

- Issu de l'épreuve qualificative de Strasbourg, le 17 octobre 2022 :

Alexandre Zoccolan, 23 ans, Restaurant Julien Blinz à Ammerschwihhr (06)

- Issu de l'épreuve qualificative de Dijon, le 24 octobre 2022 :

Mathéo Bouthenet, 17 ans, Restaurant du Château à Saint-Sernin-du-Bois (71)



"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Le parrain de la 12^{ème} édition

Un parrain d'exception!



Thierry
Marx

Parrain de la 12^{ème} édition

Président Confédéral de l'UMIH

Thierry Marx :

Doublement étoilé depuis 1999, engagé socialement et très médiatisé depuis l'émission Top Chef, Thierry Marx est reconnu pour son approche créative et innovante de la cuisine.

Inspiré par ses voyages, il défend une cuisine qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation.

Il sait ainsi créer des passerelles audacieuses, - avec une ouverture à toutes les cuisines, du repas sous forme innovante (bouteille, sachet ou barre), en passant par le street food à la

gastronomie française revisitée, - un passage à d'autres univers, de la boulangerie au design, de la Recherche et à l'architecture, - un trait d'union aux hommes et femmes, des personnes issues de milieux défavorisés sortant de ses écoles de formation gratuite, « Cuisine Mode d'Emploi(s) », aux hôtes du palace parisien, le Mandarin Oriental.

Un engagement fort pour la formation

Dès 2009, il s'investit hors de ses cuisines et crée « Cuisine Mode d'Emploi(s) », une école destinée à former gratuitement en onze semaines au métier de cuisinier. En 2013, la section boulangerie ouvre ses portes, en 2016 le service en salle et en 2018 la section images avec « Media Social Food ». Aujourd'hui c'est plus de dix centres de formations à travers la France, 500 personnes formées chaque année et 92% de retour à l'emploi.

Il assure son rôle de « Chef Exécutif & Directeur de la Restauration » au sein de l'Hôtel Mandarin Oriental, Paris depuis Juin 2011. Depuis 2016, Thierry Marx réalise l'un de ses rêves d'enfant en ouvrant ses premières boulangeries parisiennes et investit la Gare la plus fréquentée d'Europe avec la Brasserie de l'Etoile du Nord. En attendant le renouveau de la brasserie 58 de la Tour Eiffel, prévu pour Février 2020, le Chef Exécutif du Mandarin Oriental, Paris met en place une offre de restauration à emporter au sein de la vieille Dame de Fer parisienne.



KLÉSIA
PROTECTION ET ANCIENNETÉ SOCIALES

malakoff
humanis

METRO

RobuЯ

SEB

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Les membres du Jury de la 12^{ème} édition

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

Jury Technique Cuisine

Mr Jacques EBER, Maître Restaurateur - UMIH (67)

Mr Jérôme CLAVEL, Restaurant Le 44 - Maître Restaurateur à Nice (06)

Jury Dégustation

Bruno BLANCHO - Chef Atelier culinaire groupe SEB

Pierre NEGRVERGNE - Auberge Pyrénées Cévennes (75), Maître Restaurateur Fabrice PROCHASSON - MOF cuisine, Président Académie culinaire de France Nolwenn CORRE - Chef Hostellerie Pointe Saint Mathieu, 1 étoile au Guide Michelin

Nicolas CARRO - Chef Restaurant Nicolas Carrot, l'hôtel de Carantec, 1 étoile au Guide Michelin Patrick BECQUART - Directeur Métro Brest

Pierrick LHOTELLIER - Responsable de Filière Hôtellerie Restauration IFAC Brest



KLÉSIA
PROTECTION ET ANCIENNETÉ SOCIALES

malakoff
humanis

METRO

R91
RobuЯ

SEB

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Le déroulement du concours

Issus des 7 épreuves qualificatives qui ont eu lieu dans 7 villes de France, les **7 candidats finalistes** devront réaliser un plat & un dessert pour 4 personnes dans le délai imparti de 4h30 sur les thèmes :

- **Plat** : Saint-Jacques, Algues, un produit charcutier & 2 garnitures
- **Dessert** : Lait ribot, Poire & Sarrasin

Déroulé de la Finale :

10h00 : Convocation des 7 candidats, prise de connaissance des installations et tirage au sort du poste de travail (ordre de passage)

10h45 : *Arrivée du jury cuisine*

11h00 : Début des épreuves - Plat et dessert – Passage du premier candidat en cuisine (décalé de 10mn en 10mn)

14h30 : *Arrivée du jury au restaurant*

15h00 : Présentation et dégustation du 1^{er} plat, décalé de 10 min en 10 min

15h30 : Présentation et dégustation du dessert, décalé de 10 min en 10 min

16h30 : Fin de l'épreuve et concertation du jury

17h45/18h00 : Proclamation des résultats



KLÉSIA
PROTECTION ET INCLUSION SOCIALES

malakoff
humanis

METRO

R91
Robuя

SEB

"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>



KLESIA
PROTECTION ET ANCIENNETÉ SOCIALES

**malakoff
humanis**
avec un service client dédié

METRO

R91
RobuЯ

S
GRUPPO
SEB