



MAÎTRES RESTAURATEURS



Communiqué de presse, Lundi 6 décembre 2021

RESULTATS GRANDE FINALE Lundi 6 décembre 2021 à Bordeaux

**Félicien DREILLARD remporte la Finale du Concours
20 ans – Restaurant le Saint-James à Bouilac (33)**

Parrainé par le Chef Jérôme Schilling et Hervé Bécam

Le Concours Jeunes Talents Maitres Restaurateurs

Le lundi 6 décembre s'est déroulé à Bordeaux au Campus du Lac, la grande finale nationale de la 11ème édition du Concours des « Jeunes Talents » Maîtres Restaurateurs. Les six talentueux apprentis/cuisiniers venant des quatre coins de la France avaient décroché leur place en finale lors des six phases qualificatives de Saint-Etienne, Dijon, Orléans, Bordeaux, Strasbourg et Nice en 2021.

Ouvert aux apprentis et jeunes cuisiniers (- de 26 ans) en apprentissage ou issus de l'apprentissage au sein d'un restaurant utilisant des produits frais et appliquant le fait maison « cuisine artisanale française », le Concours Jeunes Talents a pour vocation de valoriser la formation et promouvoir l'excellence et la gastronomie Française.



Jérôme Schilling, Chef du Restaurant Lalique de Bommes & Hervé Bécam, Vice-Président confédéral de l'UMIH étaient les parrains de cette 11ème édition.



KLESIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

malakoff
humanis
www.malakoff-humanis.com

METRO

RR
Robur

GROUPE SEB
ZWILLING

staub®
en France

FRANCE BOISSONS



Le Gagnant de la grande Finale 11^{ième} Edition

Succédant à Julian LALEVEE (*Restaurant La Maison dans le Parc*), lauréat de la précédente édition, le gagnant du Concours national culinaire Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs 2021, est :



Félicien DREILLARD

Candidat n°3 de la Finale, issu de l'épreuve qualificative de Bordeaux du 6 septembre octobre 2021 - 20 ans, officie au Restaurant [Le Saint-James](#) à Bouilac.

Ayant terminé meilleur second des phases qualificative, il a été repêché selon le règlement suite au désistement d'un candidat.

Félicien Dreillard s'est distingué avec :

- *Son plat* : Poire de bœuf cotiser foie gras et algues fumé aux aiguilles de pin, condiment huîtres et noix, topinambours et poires verjus
- *Son dessert* : Pommes crues pochées au verjus et caramélisées au miel, céleri rave et vanille, châtaignes crues et cuites, praliné de graines de courge, sorbet pommes et céleri branche et sauce acidulée



"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



- Plat : Poire de bœuf cotiser foie gras et algues fumé aux aiguilles de pin, condiment huîtres et noix, topinambours et poires verjus

Crédit photo @AgenceAH



Dessert : Pommes crues pochées au verjus et caramélisées au miel, céleri rave et vanille, châtaignes crues et cuites, praliné de graines de courge, sorbet pommes et céleri branche et sauce acidulée Crédit photo @AgenceAH



"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



De gauche à droite : Félicien Dreillard, Jérôme Schilling
Crédit photo @AgenceAH



De gauche à droite : Chu Wanshun, Camille Froger, Romain Schwander, Félicien Dreillard, Théo Besson, Hugo Blondet

Crédit photo @AgenceAH





A la 2^{ème} place :

Issue de l'épreuve qualificative de Strasbourg, le 18 octobre 2021 :

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

A la 3^{ème} place :

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

Hugo Blondet, 20 ans, Restaurant Le Nymphéa à Lamarche sur Saône (21)

Les autres finalistes n'ont pas démerité :

Théo Besson, 24 ans, Grand Hôtel du Cap-Ferrat à Saint Jean-Cap-Ferrat (06)

- Issu de l'épreuve qualificative de Nice, le 8 novembre 2021

Chu Wanshun, 25 ans, Restaurant Le Prince Noir à Lormont (33)

- Issu de l'épreuve qualificative de Bordeaux, le 6 septembre 2021

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

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





Au programme : un plat et un dessert en 4h Et un jury prestigieux

Lors de l'ultime épreuve du Concours, les six candidats ont réalisé **un plat et un dessert** pour 4 personnes dans un délai imparti de quatre heures sur les thématiques suivantes :

Bœuf, huîtres, foie gras & 2 accompagnements dont 1 légume racine

Pomme céleri & châtaigne

Les 6 finalistes ont été évalués sous les yeux et papilles d'un jury de professionnels prestigieux :

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



"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



Jury Dégustation « Plat »

Stéphane CARRADE, Restaurant Haïtza 2* Michelin

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

Hervé MIE, UMIH (33)

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

Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



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



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



[@concoursjeunestalents](#)



KLESIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

malakoff
humanis

METRO

R
Robur

S
GROUPE
SEB

ZWILLING

staub
en France

FRANCE BOISSONS