

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Communiqué de presse, Lundi 21 novembre 2022

RESULTATS GRANDE FINALE Lundi 21 novembre 2022 à Brest

Alexandre ZOCCOLAN remporte la Finale du Concours
23 ans – Restaurant Julien Binz (68)

Parrainé par le Chef Thierry MARX

Le Concours Jeunes Talents UMIH

Le lundi 21 novembre s'est déroulé à Brest à l'IFAC, la grande finale nationale de la 12ème édition du Concours des « Jeunes Talents » UMIH. Les sept talentueux apprentis/cuisiniers venant des quatre coins de la France avaient décroché leur place en finale lors des sept phases qualificatives de Saint-Etienne, Dijon, Orléans, Carcassonne, Strasbourg, Chambéry et Nice en 2022.



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.



"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Le Gagnant de la grande Finale 12^{ième} Edition

Succédant à **Félicien Dreillard** (*Restaurant Le Saint-James*), lauréat de la précédente édition, le gagnant du Concours national culinaire Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs 2022, est :



Alexandre Zoccolan

Issu de l'épreuve qualificative de Strasbourg du 17 octobre 2022 - 23 ans, officie au Restaurant Julien Binz à Ammerschwihr (68).

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Alexandre Zoccolan s'est distingué avec :

- *Son plat* : 1er service : tartare de choux fleurs, st Jacques algues et son sabayon au cidre
2ème service : mille feuilles boudin butternut, st Jacques rôties, variation d'endives et de cerfeuil tubéreux et son beurre blanc au cidre
- *Son dessert* : Déclinaison de poires, sabayon au lait ribot et chouchen, croquant de sarrasin Shooter de décoction de poires & chouchen



- *Plat* : 1er service : tartare de choux fleurs, st Jacques algues et son sabayon au cidre
2ème service : mille feuilles boudin butternut, st Jacques rôties, variation d'endives et de cerfeuil tubéreux et son beurre blanc au cidre

Crédit photo @AgenceAH

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



- Dessert : Déclinaison de poires, sabayon au lait ribot et chouchen, croquant de sarrasin
Shooter de décoction de poires & chouchen
Crédit photo @AgenceAH



De gauche à droite : Fabrice Prochasson, Alexandre Zoccolan, Thierry Marx - Crédit photo @AgenceAH



KLESIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

malakoff
humanis

METRO

R9
Robur

S
SEB

G
GROSMIAM

BERNARD **B** LOISEAU

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Crédit photo @AgenceAH



MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



A la 2^{ème} place :

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

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

A la 3^{ème} place :

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

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

Les autres finalistes n'ont pas démerité :

- 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 Saint-Etienne, le 09 mai 2022 :





MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



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

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

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

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 :

Plat : Saint-Jacques, algues & 2 garnitures

Dessert : Lait Ribot, Poire & Sarrasin





MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Les 7 finalistes ont été évalués sous les yeux et papilles d'un jury de professionnels prestigieux :

Président du Jury :

Fabrice PROCHASSON - MOF cuisine, Président Académie culinaire de France

Jury Technique Cuisine

Mr Jacques EBER, Maître Restaurateur - UMIH (67)

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

Jury Dégustation « Plat »

Nolwenn CORRE - Chef Hostellerie Pointe Saint Mathieu, 1 étoile au Guide

Michelin Bruno BLANCHO - Chef Atelier culinaire groupe SEB

Pierrick LHOTELLIER - Responsable de Filière Hôtellerie Restauration IFAC Brest

Jury Dégustation « Dessert »

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

Nicolas CARRO - Chef Restaurant Nicolas Carro, l'hôtel de Carantec, 1 étoile au Guide Michelin

Patrick BECQUART - Directeur Métro Brest



"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



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



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



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



KLÉSIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

malakoff
humanis

METRO

R9
Robur

d
S&B

G
GROSMIAM.fr

BERNARD **B** LOISEAU