



Communiqué de presse, 16 novembre 2023

# 13<sup>ème</sup> édition du Concours Jeunes Talents

## Finale nationale

**- Lundi 20 novembre à Orléans -**

L'un des 6 finalistes sera élu Jeune Talent 2023 !

Fondé par Peggy Perrey, **le Concours Jeunes Talents** a été créé afin de mettre en lumière les jeunes désireux de s'investir et de progresser dans le secteur de la restauration.

Depuis sa création il y a plus de 12 ans, le concours n'a cessé de prendre de l'ampleur. Grâce au soutien de parrains prestigieux, de partenaires toujours plus nombreux et investis ainsi qu'à l'émergence d'un réel engouement pour la **préservation du savoir-faire culinaire français** : le Concours Jeunes Talents a su se faire une place dans le paysage des **plus grands concours culinaires français**.

Les inscriptions sont ouvertes aux **apprenti(e)s et jeunes cuisiniers(ères) (-26ans)** en apprentissage ou en poste chez un restaurateur proposant une cuisine « **100% Fait Maison, basée sur le savoir-faire et la transmission** ».



## Le concours intègre la mention chefs de demain !

Après 12 merveilleuses éditions sous le nom de « Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs », nous avons repensé l'identité et les supports de communication afin d'être plus en phase avec nos valeurs et nos engagements.

C'est ainsi que le Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs devient :

### Concours Jeunes Talents, Chefs de Demain

Une identité soulignée par le symbole de la toque & la police manuscrite écrivant l'histoire des futurs chefs, le tout associé à une volonté profonde de soutenir la formation des jeunes et la gastronomie française.

## Édition 2023

La grande finale aura lieu **au Campus CMA Loiret, le Lundi 20 novembre – 5 rue Charles Péguy - Orléans**

Les 6 finalistes, devront réaliser un plat et un dessert pour 4 personnes dans le délai imparti de 4h (4h envoi du plat + 30min envoi du dessert), en respectant les thèmes suivants :



### Le Plat

Volaille de l'Orléanais I.G.P, l'andouillette de Jargeau et deux garnitures

### Le Dessert

Poires, eau de vie de poire d'Olivet et miel de Sologne

Les jeunes cuisiniers seront évalués par un jury de professionnels sur la prestation réalisée pendant l'épreuve, la présentation et la dégustation de leur travail.

## Les 6 finalistes

*Issu de la phase qualificative de Saint-Etienne, le Lundi 20 mars 2023 :*

- Vo Phat MILTON – Restaurant Christian Têtedoie à Lyon (69)

*Issu de la phase qualificative de Rennes, le Lundi 18 septembre 2023 :*

- Victor LIMOGES – Restaurant La Chabotterie à Montréverd (85)

*Issu de la phase qualificative de Chartres, le Lundi 25 septembre 2023 :*

- Rémy MARIOLLES – Restaurant Le Cheval Blanc – Hôtel de l'Abbaye à Ferrières-en-Gâtinais (45)

*Issu de la phase qualificative de Carcassonne, le Lundi 02 octobre 2023 :*

- Taran JEZEQUEL – Restaurant Matthieu de Lauzun à Pézenas (34)

*Issu de la phase qualificative de Nice, le Lundi 09 octobre 2023 :*

- Rémi LOPEZ – Restaurant Signature à Marseille (13)

*Issu de la phase qualificative de Dijon, le Lundi 16 octobre 2023 :*

- Jérémy MULLER – Restaurant Le Relais de la Poste à Wantzenau (67)

## Un parrain d'exception & son sous-chef



**Le parrain de la finale nationale de la 13<sup>ème</sup> édition du Concours Jeunes Talents Chefs de Demain est le Chef Mallory Gabsi, chef de son restaurant gastronomique à Paris & son sous-chef Helmut Lewin.**

Né à Bruxelles le 13 décembre 1996, Mallory a depuis petit toujours été passionné par la cuisine.

Il a commencé sa formation à l'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme Spermalie à Bruges et a ensuite été formé auprès de grands Chefs belges tels qu'Yves Maigne et Gert De Mangeleer.

En 2020, il se fait connaître du grand public en participant à la 11<sup>ème</sup> édition de l'émission TOP CHEF où il ira jusqu'en demi-finale. En 2021, Mallory ouvre le « 140! » à Bruxelles au sein de l'emblématique Gare Maritime, concept issu de l'épreuve la guerre des restaurants.

En mars 2022 il ouvre le restaurant gastronomique Mallory Gabsi à Paris, à quelques pas de l'Arc du Triomphe. Un an plus tard, celui-ci est récompensé d'une étoile au Guide MICHELIN, et Mallory Gabsi reçoit également le prix du « Jeune Chef de l'année ».

<https://mallory-gabsi.com>

## Jury cuisine

- Emeline Aubry – Chef In Pâté Croûte We Crust
- Antony Rabulliot – Chef de Cristel France

## Jury dégustation – Plat

- **Bruno Blanco** – Chef Atelier culinaire Groupe SEB
- **Richard Demoncey** – Directeur commercial de Robot-Coupe
- **Marie Gricourt** – Le Gric (45)
- **Helmut Lewin** – Sous-chef Restaurant Mallory Gabsi (75)
- **Bernard Vaussion** - Ancien Chef de L'Elysée

## Jury dégustation - Dessert

- **Ruddy Carnis** – UMIH 28
- **Patrick Chauvet** – Oh Terroir (45)
- **Emmanuel Dubs** - Directeur Général Zwilling - Staub
- **Mickael Corlay** – Mickael Corlay Directeur Régional Centre Ouest METRO France
- **Charline Stengel** - Chef privé – ancien Top Chef

## Le programme de la journée

### Déroulé de la finale nationale :

CUISINE (4 h30mn d'épreuves)

**9h30 : convocation des 6 candidats, prise de connaissance des installations et tirage au sort du poste de travail (ordre de passage)**

**9h45 : Arrivée jury cuisine**

10h30 : Début des épreuves – Plat et dessert  
Passage du premier candidat en cuisine (décalé de 10 min. en 10 min)

**10h45 : Accueil Presse**

SALON RECEPTION

**13h30 : Arrivée du Jury au restaurant**

14h30 : présentation et dégustation du 1<sup>er</sup> plat, décalé de 10 min. en 10 min

15h00 : présentation et dégustation du dessert, décalé de 10 min. en 10 min

16h00 : Fin de l'épreuve et concertation du jury

18h : Remise des prix





## Un événement créé il y a 12 ans par l'Agence AH

Le Concours Jeunes Talents 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 12 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 !

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

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie restauration. Avec ses syndicats associés, l'UMIH représente 71% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 106 fédérations départementales. Retrouvez-nous sur [www.umih.fr](http://www.umih.fr).



## Les partenaires du Concours



L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie restauration. Avec ses syndicats associés, l'UMIH représente 71% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 106 fédérations départementales. Retrouvez-nous sur [www.umih.fr](http://www.umih.fr).



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.





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.



Avec des marques présentes au cœur des foyers en France et au-delà ses frontières, des produits et services qui rythment le quotidien, le Groupe SEB est un acteur incontournable du patrimoine gastronomique. Soutenir le concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs s'inscrit dans une forte tradition culinaire qui valorise le savoir-faire de nos régions, de nos artisans et bien entendu de nos grands Chefs.





Depuis la création de ses premières cocottes en 1974, Staub n'a eu qu'une ambition : atteindre la perfection. Alliant tradition et modernité, savoir-faire ancestral et technologie d'avant-garde, ce n'est pas un hasard si Staub et les Chefs ont su, au fil des années, établir un lien fort, une alliance autour d'une même passion : l'art de faire plaisir et de surprendre en créant du bonheur à partager.

Véritable caution de qualité irréprochable, les produits Staub sont aujourd'hui dans toutes les cuisines jusqu'aux tables des plus grands chefs à travers le monde.



Des produits innovants, des technologies intelligentes et une qualité convaincante, depuis 290 ans, ZWILLING fait l'unanimité chez les passionnés de cuisine et les gourmets avec un positionnement haut de gamme, qui offre une vaste gamme de produits d'excellence, dans les univers de la coutellerie, des accessoires de cuisine ou des couverts.

Avec ZWILLING, les outils de cuisine deviennent de purs objets de convoitise...!



GrosMiam.fr le moteur de recherche géolocalisée de plats. Pour permettre aux clients de découvrir de nouveaux restaurants, ou de penser à des qu'ils connaissent, en trouvant lequel propose le plat, produit du terroir ou vin qui leur fait envie autour d'eux.

Un nom volontairement humoristique pour que les clients le retiennent facilement du 1er coup. La preuve ? Vous l'avez déjà retenu !





*Edmond Fallot*  
LA MOUTARDERIE

Fiers de notre indépendance et du savoir-faire qui nous a été transmis depuis plusieurs générations, nous préservons les traditions des grands Maîtres Moutardiers.

À l'image des Grandes Maisons Françaises d'Arts et de Gastronomie, nous perpétons l'excellence, la qualité et l'innovation.



Sofinor conçoit, fabrique et commercialise des équipements et mobilier inox pour les métiers de bouche. Plus de 5000 références sont proposées : des équipements conçus pour une utilisation intensive et optimale dans les cuisines, laboratoires ou tout autre lieu où l'hygiène, la sécurité et l'ergonomie sont indispensables.



**MAISON SASSY**

Pour ravir vos papilles, SASSY vise l'excellence : de la sélection rigoureuse des variétés de pommes et de poires, à la mise en bouteille, tout est 100 % local (Normandie, département de l'Orne). Les créations sont issues exclusivement de l'extraction des fruits, leur presse artisanale, assure un produit naturel de qualité. Les arômes de fruits sont ainsi sublimés et laissent apparaître des saveurs subtilement équilibrées. En s'affranchissant des codes, Sassy sort le cidre du terroir et s'invite à l'apéritif.



MARTIN-POURET  
MAÎTRE MOUTARDIER DEPUIS 1787



Depuis plus de 60 ans, Robot-Coupe imagine, conçoit et fabrique en France, au cœur de la Bourgogne, la plus grande gamme de matériels de préparation destinée à tous les professionnels de la restauration commerciale et collective ainsi qu'aux métiers de bouche. Ces matériels sont reconnus pour répondre au quotidien aux usages les plus exigeants et optimiser la production culinaire en apportant un maximum de facilité d'emploi et de confort de travail.



En 1826, les frères JAPY font construire une usine à Fesches-le-Châtel dans l'est de la France. La première casserole emboutie, en fer blanc, sortira de cette usine, un événement salué par le Roi Louis Philippe. Plus d'un siècle plus tard, en 1987, sous l'impulsion de Bernadette et Paul Dodane, Cristel est créée et lance le concept « cuisson-service » (« Cook & Serve »), collections de poêles et casseroles à poignée amovible haut de gamme, concept original dont Paul DODANE est l'auteur. Point d'orgue d'un succès grandissant, la politique de l'entreprise tournée vers l'innovation et la qualité contribue au développement de la société et de ses produits.

CRISTEL est aujourd'hui la référence mondiale de l'équilibre entre qualité, fonctionnalité et esthétique, proposant sur les marchés des produits innovants et respectueux de l'environnement. Fidèle à ses valeurs, CRISTEL a su se hisser au plus haut rang du secteur culinaire haut de gamme.





Expert de l'orientation depuis 30 ans, le groupe Studyràma accompagne les individus dans leurs choix d'avenir, du lycée jusqu'à la vie active, via des services spécialisés : Salons, Edition, Digital, Presse et Accompagnement Personnalisé. Avec 250 salons, 350 nouveaux ouvrages édités chaque année, 4.5 millions de visites par mois sur ses sites web et un réseau de conseillers d'orientation, Studyràma se positionne aujourd'hui comme le spécialiste de l'orientation en France.



Véritable projet coup de cœur de Peggy Perrey, la fondatrice, ce concours met en lumière les multiples facettes de l'Agence AH : de l'orchestration des phases qualificatives, la finale, la remise des diplômes, la sélection des parrains ainsi que les dossiers de presse, le site internet, les réseaux sociaux et les diverses créations graphiques.

**Retrouvez toutes les infos du Concours Jeunes Talents Chefs de Demain sur :**



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



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



<https://www.linkedin.com/company/concours-jeunes-talents/>



<https://www.youtube.com/channel/UC4IE2ptO7FWQTh9FVqNauWQ>



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

