

Dossier de presse, 5 novembre 2024

14^{ème} édition du Concours Jeunes Talents

Finale nationale

- **Lundi 25 novembre à Dijon** -

L'un des 6 finalistes sera élu Jeune Talent 2024 !

La grande finale de cette 14^{ème} édition se tiendra à la Cité Internationale de la Gastronomie & du Vin, à Dijon, le lundi 25 novembre. Les 6 finalistes devront réaliser un plat et un dessert pour 4 personnes dans un temps imparti de 4h30 (4h pour l'envoi du plat et 30 minutes pour l'envoi du dessert), en respectant les thèmes suivants :

Le Plat « *Truite de Crisenon et Absinthe accompagnées de deux garnitures.* »

Le Dessert « *Autour de la Cazette.* »

Les 6 finalistes :

- **Vo Phat MILTON**, 19 ans – Restaurant « Têtedoie * » à Lyon (69) avec le Chef Christophe TULOUP
- **Antoine PAVONE**, 16 ans – Restaurant « L'Acte 2 » à Saint-Bonnet-le-Froid (43) avec les Chefs Julie et Lucas DEGOT
- **Pierre CABANAS**, 23 ans – Restaurant « Les Belles Perdrix de Troplong Mondot* » (33) avec le Chef David CHARRIER
- **Timothé BERNARD**, 25 ans – Restaurant « L'Orée du Bois » à Orvault (44) avec le Chef Patrick GIRAUX
- **Victor LIMOGES**, 23 ans – Restaurant « La Chabotterie* » à Montréverd (85) avec le Chef Benjamin PATISSIER
- **Simon VARAINE**, 24 ans - Restaurant Arkel à Genève (CH) avec le Chef Julien SAMSON

Le parrain national

Le Chef Matthias Marc, Candidat Top Chef & Chef du Restaurant 1 étoile Substance à Paris (75).



Finale nationale - **Lundi 25 novembre à Dijon** - L'un des 6 finalistes sera élu Jeune Talent 2024 !

Depuis plus de 14 ans, le Concours Jeunes Talents incarne la passion de la gastronomie et la transmission d'un savoir-faire unique aux nouvelles générations.

Imaginé et porté par l'Agence AH, sous l'impulsion de Peggy Perrey, ce concours est bien plus qu'un simple événement culinaire : il est le symbole d'un engagement profond envers les jeunes talents de la cuisine française.

Au fil des années, le concours est devenu une véritable référence dans l'univers gastronomique, attirant l'attention de chefs renommés, de partenaires dévoués et de passionnés de cuisine. Grâce à cette synergie, le Concours Jeunes Talents s'est imposé comme un rendez-vous incontournable pour les jeunes cuisiniers, leur offrant une opportunité précieuse de se former, de se dépasser, et de porter fièrement les valeurs du « 100% fait maison ».

Pour l'Agence AH, chaque édition est l'occasion de célébrer le patrimoine culinaire français tout en ouvrant la voie à ceux qui en seront les futurs ambassadeurs.

Édition 2024 Phases qualificatives



Lors des qualifications de la 14^{ème} édition du concours, **plus de 50 candidats** se sont affrontés dans six régions de France. Ils ont été invités à préparer un plat pour quatre personnes dans un délai de 2h30, autour du thème imposé :

« Pintade sublimée de A à Z, carotte fane et pomme de terre ».

Avec pour objectif le zéro déchet, les jeunes cuisiniers ont dû utiliser chaque ingrédient du panier dans son intégralité, une approche qui reflète l'engagement du concours envers une cuisine durable et responsable. Chaque prestation a été évaluée par un jury de professionnels, portant attention à la maîtrise technique, la présentation et la dégustation de chaque plat.

Finale nationale

La grande finale de cette 14^{ème} édition se tiendra à la Cité Internationale de la Gastronomie & du Vin, à Dijon, le lundi 25 novembre. Les six finalistes auront pour mission de réaliser un plat et un dessert pour quatre personnes dans un temps imparti de 4h30 (4h pour l'envoi du plat et 30 minutes pour l'envoi du dessert), en respectant les thèmes suivants :

Le Plat « *Truite de Crisenon et Absinthe accompagnées de deux garnitures.* »
Le Dessert « *Autour de la Cazette.* »

Un jury de professionnels portera son jugement sur l'ensemble de la prestation des finalistes, en évaluant la technique, l'esthétique et les saveurs de leurs réalisations, afin de couronner le jeune talent qui se démarquera par sa créativité et son savoir-faire.

Les 6 finalistes

- Saint Etienne 8 avril 2024 :
 - **Vo Phat MILTON**, 19 ans – Restaurant « Têtedoie * » à Lyon (69) avec le Chef Christophe TULOUP
- Saulieu 27 mai 2024 :
 - **Antoine PAVONE**, 16 ans – Restaurant « L'Acte 2 » à Saint-Bonnet-le-Froid (43) avec les Chefs Julie et Lucas DEGOT
- Carcassonne 16 septembre 2024 :
 - **Pierre CABANAS**, 23 ans – Restaurant « Les Belles Perdrix de Troplong Mondot* » (33) avec le Chef David CHARRIER
- Chartres 30 septembre 2024 :
 - **Timothé BERNARD**, 25 ans – Restaurant « L'Orée du Bois » à Orvault (44) avec le Chef Patrick GIRAUX
- Le Havre 7 octobre 2024 :
 - **Victor LIMOGES**, 23 ans – Restaurant « La Chabotterie* » à Montréverd (85) avec le Chef Benjamin PATISSIER
- Nice 14 octobre 2024 :
 - **Simon VARAINE**, 24 ans - Restaurant Arkel à Genève (CH) avec le Chef Julien SAMSON

Matthias Marc, parrain de la 14^{ème} édition



Matthias Marc est un chef cuisinier français talentueux qui s'est fait connaître grâce à sa participation à l'émission **Top Chef** en 2021. Originaire de Franche-Comté, il a grandi dans un environnement où la cuisine avait une grande importance. Sa passion pour la gastronomie l'a conduit à travailler dans des établissements prestigieux, comme le restaurant Racines des Prés à Paris, où il a appris les techniques de la haute cuisine.

Dans Top Chef, il s'est distingué par sa créativité et son style culinaire qui mêle modernité et respect des produits du terroir. Après l'émission, il a ouvert son propre restaurant 1 étoile, Substance, à Paris, où il propose une cuisine axée sur les produits de saison et les saveurs authentiques.

Jury cuisine

- **Bruno Blancho** – Chef, Atelier Culinaire Groupe SEB
- **Michel Grobon** – Chef renommé, ayant œuvré auprès de grandes personnalités internationales
- **Antony Rabulliot** – Chef, Cristel

(sous réserve de modification)

Jury dégustation - Plat

- **Joël Césari** – Chef, La Chaumière 1 étoile (39)
- **William Frachot** – Chef, l'Hostellerie du Chapeau Rouge 2 étoiles (21)
- **Eric Herb** – Responsable, Métro
- **Valérie Judel** – Responsable, Klésia / HCR
- **Pierre Reure** – Candidat, Top Chef Saison 15
- **Baptiste Robelin** – Avocat, NovLaw Avocats

(sous réserve de modification)

Jury dégustation - Dessert

- **Richard Bonnetier** – Responsable de Marchés, PLG
- **Damien Dodane** – Directeur général, Cristel
- **Angelo Ferrigno** – Chef, CIBO 1 étoile (21)
- **Fabrice Gillotte** – MOF Chocolatier, Chocolaterie Gillotte (21)
- **Quentin Maufrais** – Candidat, Top Chef Saison 15
- **Sandrine Vannet** – Directrice générale, Groupe SEB

(sous réserve de modification)

Le programme de la journée

Déroulé de la finale nationale sous réserve de modification :

CUISINE

9h30 : Accueil et convocation des six candidats, suivi d'une visite des installations et d'un tirage au sort pour déterminer l'ordre de passage aux postes de travail.

9h45 : Arrivée du jury cuisine.

10h30 : Début des épreuves « Plat » et « Dessert ». Chaque candidat entrera en cuisine par tranche de 15 minutes, à partir du premier candidat.

DÉGUSTATION

13h30 : Arrivée du jury au restaurant.

14h30 : Présentation et dégustation du premier plat, avec une rotation de 15 minutes entre chaque candidat.

15h00 : Présentation et dégustation du dessert, également décalé de 15 minutes en 15 minutes.

16h15 : Fin de l'épreuve et concertation du jury pour délibérer sur les prestations.

CLOTURE

17h30 – 18h00 : Proclamation des résultats, suivie d'un cocktail en présence de l'ambassadeur national.





Un événement initié et organisé par une agence de communication à Dijon & Nevers



Créé à l'initiative de **l'agence ah**, le concours a vu le jour en réponse à une demande du titre « Maîtres Restaurateurs » qui souhaitait mener des opérations de relations presse. L'agence a alors pris le pari de ne pas se limiter à cette demande et a conçu un **événement récurrent, porteur de valeurs** et capable de **capter l'intérêt des médias** : ainsi naissait le concours.

Le concours est aujourd'hui indépendant et continue d'être porté exclusivement par l'agence, incarnant un projet unique au service de la transmission et de l'excellence dans la gastronomie française.

Aujourd'hui, le Concours Jeunes Talents Chefs de Demain est un **événement de référence dans le paysage gastronomique français**, célébrant la créativité et l'audace des jeunes chefs de moins de 26 ans. Plus qu'un simple concours, il est un véritable **accélérateur de carrière** pour la nouvelle génération, leur offrant une scène prestigieuse où démontrer leur savoir-faire et leur passion.



Les partenaires nationaux



Expert dans le domaine de la protection sociale, Klesia / HCR Bien-être propose des solutions adaptées et innovantes répondant aux besoins spécifiques en prévoyance, santé et action sociale pour les entreprises et les salariés du secteur des Hôtels – Cafés – Restaurants.



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-Restaurant, 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...!



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.



Multi-spécialiste de l'hygiène professionnelle et acteur incontournable sur le marché français, le Groupe PLG vous apporte des solutions innovantes et durables au service du bien-être pour vous permettre de vous concentrer sur votre cœur de métier.

Notre engagement se traduit par une offre complète de produits et de services, spécialement conçue pour répondre aux besoins de votre métier et optimiser votre efficacité quotidienne.

Animés par la volonté de faire de l'hygiène professionnelle un acte sûr et maîtrisé, le Groupe PLG et ses partenaires avancent dans une direction commune : la vôtre. Vos besoins alimentent notre réflexion pour perfectionner nos produits, en conformité avec les réglementations, l'ergonomie et le développement durable, des enjeux majeurs pour tous. Notre mission est de vous garantir les meilleures solutions d'hygiène, en respectant la santé et la sécurité des personnes, tout en veillant à limiter notre impact environnemental.

En choisissant le Groupe PLG, vous optez pour une approche globale répondant à l'ensemble de vos exigences.



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.



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.



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 !



Depuis 1982, Jean Marc Montegottero, accompagné de son équipe, perpétue la fabrication artisanale d'huiles vierges 100 % du fruit ; un produit fin complètement naturel : un fruit...une huile.

L'Huilerie Beaujolaise propose désormais une gamme de 12 huiles vierges de fruits secs et de graines oléagineuses, 8 huiles Bio en pression à froid ainsi que deux huiles de macération et pression. Dix vinaigres de fruits sont également élaborés selon ses propres recettes.

Au fil des années, l'Huilerie Beaujolaise a su gagner la confiance des plus grands chefs de cuisine français et étrangers ; faisant ainsi de ces derniers les ambassadeurs de ses produits d'exception.



Expert de l'orientation depuis 30 ans, le groupe Studyrama 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, Studyrama se positionne aujourd'hui comme le spécialiste de l'orientation en France.



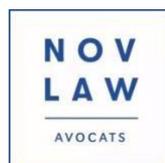
Les partenaires finale



La Ville de Dijon, par son soutien au Concours Jeunes Talents Chefs de Demain et à travers l'accueil des épreuves à la Cité de la Gastronomie & du Vin, s'engage activement pour la passion, l'excellence et la transmission du savoir-faire culinaire. Ce partenariat symbolise la volonté de Dijon de promouvoir l'art de la table et d'encourager les jeunes chefs de demain en leur offrant un cadre d'exception où ils peuvent exprimer leur talent et perpétuer les traditions de la haute gastronomie française.



Le GPPR de Bourgogne-Franche-Comté (Groupement pour la Promotion des Produits Régionaux) est une association régionale dédiée à la valorisation et à la promotion des produits et savoir-faire locaux. Ce réseau rassemble producteurs, artisans, et entreprises qui partagent une passion pour l'authenticité et la qualité des produits de Bourgogne-Franche-Comté. À travers des événements, des campagnes de sensibilisation et des partenariats, le GPPR met en lumière la diversité gastronomique et artisanale de la région, tout en soutenant l'économie locale et en préservant un patrimoine riche en saveurs et en traditions.



Le Concours Jeunes Talents Chefs de Demain est fier de s'associer avec le cabinet NovLaw Avocats et son fondateur, Baptiste Robelin, spécialiste en droit des affaires pour les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie. Grâce à ce partenariat, le Jeune Talent de l'année bénéficiera d'un accompagnement juridique complet pendant un an pour lancer son établissement. Ce soutien sur mesure, couvrant baux, contrats, cessions d'entreprise et litiges commerciaux, vise à sécuriser les premiers pas du lauréat dans le monde entrepreneurial et à favoriser la réussite de son projet.



Les médias



Les équipes de production de TF1 Grands Reportages seront présentes lors de la finale de la 14^e édition du Concours Jeunes Talents. Elles suivront de près Antoine Pavone, finaliste qualifié à Saulieu, dans sa préparation et son épreuve à Dijon. Ce reportage, qui mettra en lumière son parcours et son talent, sera diffusé sur TF1 au printemps. Une occasion unique de découvrir les coulisses de cette compétition d'exception !

LE BIEN PUBLIC

Le Bien Public est un média régional incontournable en Bourgogne-Franche-Comté, fondé en 1868 et basé à Dijon. Il couvre l'actualité locale, nationale et internationale, en s'attachant à informer ses lecteurs avec réactivité et précision. Grâce à ses éditions papier et numérique, Le Bien Public propose des articles variés sur des sujets d'actualité, des reportages, des analyses politiques et économiques, ainsi que des événements culturels et sportifs de la région. Engagé dans la proximité et la transparence, il est un acteur clé pour suivre et comprendre la vie en Bourgogne-Franche-Comté.



J'aime Dijon est un média local dédié à la vie dijonnaise et à l'actualité de la métropole. À travers son site internet et ses réseaux sociaux, J'aime Dijon partage des articles, des bons plans, et des événements pour faire découvrir les nouveautés, les talents locaux, et les initiatives qui font vivre Dijon et ses environs. Engagé dans la proximité avec ses lecteurs, J'aime Dijon valorise le quotidien des Dijonnais et leur offre un regard frais sur l'actualité locale, culturelle et sociale.



France Bleu ce sont des antennes en direct au plus près du terrain dans la bonne humeur et la convivialité. Des antennes en musique pour garder le sourire. Des antennes pour tout savoir sur ce qui se passe autour de chez soi.



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>