



Communiqué de presse, 2 avril 2024

14^{ème} édition du Concours Jeunes Talents

1^{ère} phase qualificative

- Lundi 8 avril à Saint-Etienne -

5 candidats pour une place en finale !

La 14^{ème} édition du Concours national Jeunes Talents débute avec **la 1^{ère} phase qualificative à Saint-Etienne** au sein de **l'Institut des Métiers de Saint-Étienne (IMSé)**, le **lundi 8 avril 2024**.

Les **5 candidat(e)s** sélectionné(e)s sur dossier, devront réaliser **un plat pour 4 personnes** dans le délai imparti de **2h30** sur le thème imposé suivant :

Objectif Zéro Déchet

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

Les 5 candidat(e)s de la phase qualificative de Saint-Etienne

- Lou ABERT – Restaurant Arnsbourg (Baerenthal 57)
- Mattieu GIL – Restaurant Yoann Conte Bord du Lac (Veyrier-du-Lac 74)
- Lyna GUETTAF – Restaurant The Lyinc (Lyon 69)
- Vo Phat MILTON – Restaurant Têtedoie (Lyon 69)
- Maxime Gentialon – Restaurant Le Vivarais (Lyon 69)

L'ambassadeur régional

Fabrice Laurençon, Président de la branche restauration UMIH42 parrainera cette phase qualificative.



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 13 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 **apprentis et jeunes cuisiniers (-26ans)** en apprentissage ou en poste chez un restaurateur proposant une cuisine « **100% Fait Maison, basée sur le savoir-faire et la transmission** ».

Édition 2024

Cette 14^{ème} édition du Concours national Jeunes Talents débute avec **la 1^{ère} phase qualificative à Saint-Etienne au sein de l'Institut des Métiers de Saint-Étienne (IMSé), le lundi 8 avril.**

Les 5 candidat(e)s sélectionnés sur dossier, devront réaliser un plat pour 4 personnes dans le délai imparti de 2h30 sur le thème :

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

Pour les phases qualificatives de la 14^{ème} édition, objectif zéro déchet. Les candidat(e)s devront cuisiner les ingrédients imposés du panier dans leur intégralité.

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 5 candidat(e)s de la phase qualificative de Saint-Etienne

- Lou ABERT – Restaurant Arnsbourg (Baerenthal 57)
- Mattieu GIL – Restaurant Yoann Conte Bord du Lac (Veyrier-du-Lac 74)
- Lyna GUETTAF – Restaurant The Lyinc (Lyon 69)
- Vo Phat MILTON – Restaurant Têtedoie (Lyon 69)
- Maxime Gentialon – Restaurant Le Vivarais (Lyon 69)

L'ambassadeur régional

Fabrice Laurençon, Président de la branche restauration UMIH42 parrainera cette phase qualificative.

Le jury cuisine

- Mr Didier RATEAU - Chef du restaurant « Au Fil des saisons »
- Mr Anthony RABULLIOT – Chef Cristel
- Mr Alain CANO
- Mr Romain Barthe – Chef du restaurant « Auberge De Clochemerle »

Le jury dégustation

- Mr Olivier MASSENEAU - Directeur de METRO Saint-Étienne
- Mr Sébastien VUILLEMARD - Professeur de salle Institut des Métiers de Saint-Etienne
- Mr Eric Prowalski – Chef du restaurant « La Rotonde des Trésoms »*

Calendrier des phases qualificatives 2024

St ETIENNE - Lundi 8 avril 2024 - Institut des Métiers de St Etienne – 42100 Saint-Étienne

SAULIEU - Lundi 27 mai 2024 - Parking Bi1, 40 Rue de L'Ing Jean Bertin – 21 210 Saulieu

CHARTRES - Lundi 30 septembre 2024 - CFA Interprofessionnel – 28000 Chartres

NANTES ou RENNES – en attente

CARCASSONNE – en attente – PURPLE Campus – 11000 Carcassonne

NICE – Lundi 14 octobre 2024 – Lycée Hôtelier Paul Augier – 06200 Nice

Finale nationale 2024

DIJON – Lundi 25 novembre 2024 – Cité de la Gastronomie, FERRANDI Paris, Campus de Dijon – 21000 Dijon



Les vainqueurs de chaque phase qualificative disputeront la finale nationale qui se déroulera à Dijon.

Le programme de la journée

Déroulé de l'épreuve qualificative :

8h00 précises : Convocation et réunion des candidats

8h10 : Tirage aux sorts des postes de travail + Remise des vestes brodées personnalisées

8h15 : Arrivée des Jurys « Technique Cuisine »

8h10 à 8h30 : mise en place du matériel et prise en main des postes de travail par les candidats

8h40 : Départ en cuisine du 1^{er} candidat / départ successif de 10mn en 10mn

10h30 : Arrivée des Jurys « Dégustation »

11h10 : Présentation du 1^{er} plat au jury dégustation

A l'issue du dernier envoi d'assiettes du dernier candidat : Délibérations des Jurys

Fin des délibérations : Annonce des résultats – suivi d'un cocktail, discours & Interviews

12h30 : Cocktail, discours & Interviews, puis remise des prix en présence du Chef « Ambassadeur Régional ».





Un événement créé il y a 13 ans par l'Agence AH



Le Concours Jeunes Talents est né du partage de passions pour la gastronomie française entre les Chefs et Peggy PERREY fondatrice de l'Agence AH, à Dijon & Nevers.

Indépendante et dynamique, l'Agence AH a créé et porté ce concours depuis plus de 13 belles 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 !



Les partenaires du Concours



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, 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.



Expert dans le domaine de la protection sociale, Klesia 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.



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.



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.



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.



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 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>



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