

Les 3 autres candidat(e)s présents ce jour :

- Chloé GORNES – Lycée Hôtelier Paul Augier (06)
- Alexis LAZARD – Restaurant La Place (13)
- Pablo LOZA ARAYA – Restaurant Alain Llorca (06)

N'ont pour autant pas démerité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par **l'ambassadrice régionale de l'épreuve, Noémie Honiat, championne de France Junior de dessert, finaliste Bocuse d'Or France et jurée Meilleure Boulangerie de France.**



Denis Férault, Théo Mansi, Peggy Perrey, Jérôme Clavel, Rémi Lopez, Alexis Braconnier, Pablo Loza Araya, Alexis Lazard & Chloé Gornes

Crédit photo : AH

Un thème commun : « Encornets, 2 légumes de saison & polenta »

Cette année encore, le thème de sélection est commun et un panier contenant les principaux ingrédients étaient remis aux candidats.

Ces derniers devaient réaliser en 2h30 un plat pour 4 personnes, puis présenter leur met à l'œil bienveillant d'un jury de gastronomes avertis :

Le jury cuisine

- Alexis Braconnier – Le Pardi à Paris
- Jérôme Clavel – Le 44 à Antibes

Le jury dégustation

- Marc Chrzanozvski – UMIH NCA
- Denis Férault Proviseur du Lycée et MOF
- Christophe Mansi – L'auberge de Théo à Nice
- Julien Parrinello – Directeur Métro
- Yves Terrillon – La cuisine des Fleurs à Antibes

Calendrier des phases qualificatives 2023

St ETIENNE : **Lundi 20 mars 2023**, Institut des Métiers de St Etienne – 42100 Saint-Étienne

RENNES : **Lundi 18 septembre 2023**, FERRANDI Paris, Campus de Rennes – 35000 Rennes

CHARTRES : **Lundi 25 septembre 2023**, CFA Interprofessionnel – 28000 Chartres

CARCASSONNE : **Lundi 02 octobre 2023**, PURPLE Campus – 11000 Carcassonne

NICE : **Lundi 09 octobre 2023**, Lycée Hôtelier Paul Augier – 06200 Nice

DIJON : **Lundi 16 octobre 2023**, Cité de la Gastronomie, FERRANDI Paris, Campus de Dijon – 21000 Dijon



**Les vainqueurs de chaque phase qualificative disputeront la finale nationale.
Au programme, un plat et un dessert à réaliser pour 4 personnes en 4h30.**

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.

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>



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