

14^{ème} édition du Concours Jeunes Talents

Résultats 1^{ère} phase qualificative

- **Lundi 8 avril** -

Vo Phat MILTON en finale !

Ce **lundi 8 avril**, lors de la 14^{ème} édition du Concours Jeunes Talents, 4 jeunes cuisinier(e)s se sont affrontés à **l'Institut des Métiers de Saint-Etienne (IMsé)** avec l'ambition de gagner leur place en finale nationale.

Le finaliste sélectionné à l'issue de la phase qualificative est :

Vo Phat MILTON, 19 ans – Restaurant « Têtedoie » à Lyon (69) avec le Chef Christophe TULOUP.

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



Ce jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra le **lundi 25 novembre** à la Cité Internationale de la Gastronomie & du Vin de Dijon.



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

- Mattieu GIL – Restaurant Yoann Conte Bord du Lac (Veyrier-du-Lac 74)
- Lyna GUETTAF – Restaurant The Lyinc (Lyon 69)
- Maxime Gentialon – Restaurant Le Vivarais (Lyon 69)

N'ont pour autant pas démerité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par l'ambassadeur régional de l'épreuve, **Fabrice Laurençon**, Chef du Restaurant l'intuition à Montrond-Les-Bains (42) et Président de la branche restauration UMIH42.



Lyna GUETTAF, Mattias GIL, Chef Fabrice Laurençon, Maxime GENTIALON, Vo Phat MILTON

Crédit photo : AH

Un thème commun autour du zéro déchet : « Pintade sublimée de A à Z, carotte fane et pomme de terre ».

Comme les précédentes éditions, le thème des phases qualificatives est commun à tous les candidat(e)s. Des paniers contenant les principaux ingrédients leurs sont remis.

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

Le jury cuisine

- Mr Anthony RABULLIOT – Chef Cristel
- 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 Alain CANO - Professeur Institut des Métiers de Saint-Etienne

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. Au programme, un plat et un dessert à réaliser pour 4 personnes en 4h30.





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 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 !



Concours Jeunes Talents





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>



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