

Communiqué de presse, 26 septembre 2023

13^{ème} édition du Concours Jeunes Talents

Résultats 3^{ème} phase qualificative

- **Lundi 25 septembre à Chartres** -

Rémy MARIOLLES en finale !

Ce **lundi 25 septembre 2023**, lors de la 13^{ème} édition du Concours « Jeunes Talents », 10 jeunes cuisinier(e)s se sont affrontés à Chartres, dans les locaux du CFA Interprofessionnel avec l'ambition de gagner leur place en finale nationale.

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

Rémy MARIOLLES, 24 ans – Restaurant « Le Cheval Blanc » (45) avec le Chef Xavier Paris.

Sa technique, son organisation et les saveurs de son assiette :

« Duo d'Encornet farci de Légumes acidulés, Galet de Polenta aux Champignons, Douceur de Petit Pois et jus de Crustacés façon « Aigre Doux » »



Ce jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra à Orléans le 20 novembre 2023.

Les 9 autres candidat(e)s présents ce jour :

- BOURDIN Hugolin – Restaurant Le Tonnelier (45)
- FRILOUX Katarina – Logis Hôtel Restaurant L'Unique (27)
- MAJOR Kamel – Restaurant Le Coq Hardi (58)
- POURNIN Mattéo – Restaurant Côté Saveur (45)
- REBRAY Liam - Restaurant M Gourmand - Le Rétro Gourmand (28)
- RIGAULT Clément – Restaurant La Mère Hamard (37)
- ROCHE Paul – Restaurant Le Hangar (46)
- SANKHON Mohamed – Brasserie Le Bouchon (27)
- THILLIER COPIN Margaux – Restaurant le Grand Monarque (28)

N'ont pour autant pas démerité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par **l'ambassadeur régional de l'épreuve, chef Julien Sérri, Disciple Escoffier et membre d'Euro-Toques France.**



L'ambassadeur régional, le Chef Julien Serri et la vainqueur Rémy Mariolles

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

- Julien Sérri – Parrain
- Rudy Carnis – Président UMIH 28
- Bruno Levassort – Président Association des Cuisiniers Eure & Loir / Chef Le Tripot à Chartres
- Antony Rabulliot - Chef Cristel

Le jury Dégustation

- AUBRY Emeline - Collège culinaire de France
- BIREBENT Jean-François – Chef & Maître Restaurateur
- DESEYNE Chantal - Sénatrice Eure-et-Loir
- LHOMME Dominique – Formateur CFA 28
- MESNIS Laurent - Directeur Métro Chartres
- ROCQUAIN Bruno – Président CCI 28

En partenariat avec :



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>



Studyrama

METRO



SOFINOR

CRISTEL



L'agence ch

