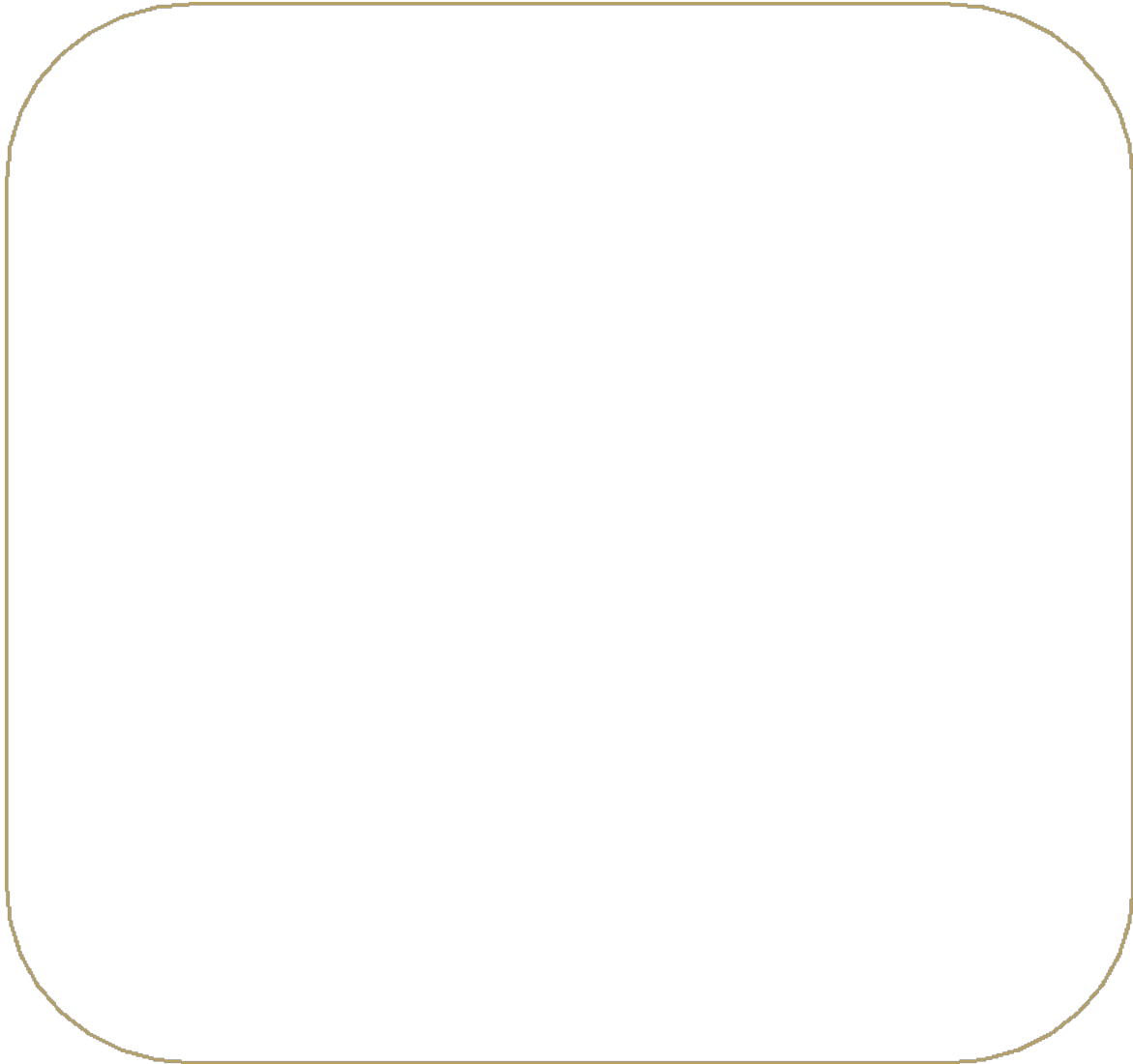




Communiqué de presse



16^{ème} édition du Concours Jeunes Talents

1^{ère} phase qualificative

- Lundi 27 avril à Saint-Étienne -

8 candidats pour une place en finale !

La **16^{ème} édition** du Concours national Jeunes Talents s'ouvre avec sa première phase qualificative, organisée à **Saint-Étienne** en partenariat avec l'**IMSé** – Institut des Métiers de Saint-Étienne. Les candidat(e)s devront cuisiner dans les cuisines de l'IMSé le **lundi 27 avril 2026**.

Les **8 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

« Joes de porc, lentilles vertes du Puy et céleri rave ».

Les 8 candidat(e)s de la phase qualificative de Saint-Étienne

- Yoann FERNANDEZ – Ecllosion (Saint-Paul-en -Jarez - 42)
- Mathis GALLET - Autour du Tilleul (Saint-Cyprien - 42)
- Joris GENEVRIER - Domaine et Château de Valinches (Marol - 42)
- Louis GOUSSIN - Palais de L'Elysée (Paris – 75)
- Yotsalhat KHWANMA – Restaurant l'Essentiel (Annonnay – 07)
- Alexis MASSON - Le Chamarlenc (Le Puy en Velay - 43)
- Livio NINOTTA - La Petite Assiette du Château (Andrézieux-Bouthéon - 42)
- Cécilia ROCHE - L'Intuition (Montrond-les-Bains – 42)

L'ambassadeur régional

Le Chef Michel NAVE, MOF et figure majeure de la gastronomie française.



crédit photo : © Ville de Saint-Étienne / Jérôme Abou

Bras droit du chef étoilé Pierre Gagnaire durant 42 ans, le **chef Michel Nave** est une référence incontournable de la haute cuisine, reconnu pour son savoir-faire exceptionnel et son engagement envers l'excellence. Meilleur Ouvrier de France, il s'est illustré tout au long de sa carrière par sa rigueur, sa créativité et sa passion pour le produit. Profondément attaché à la transmission, il œuvre activement à partager son expérience auprès des nouvelles générations de cuisiniers. Son parcours et son implication contribuent au rayonnement de la gastronomie française, en perpétuant ses valeurs d'exigence et de tradition.

Édition 2026

Les 8 candidat(e)s de la phase qualificative de Saint-Étienne

- Yoann FERNANDEZ – Ecllosion (Saint-Paul-en -Jarez - 42)
- Mathis GALLET - Autour du Tilleul (Saint-Cyprien - 42)
- Joris GENEVRIER - Domaine et Château de Valinches (Marol - 42)
- Louis GOUSSIN - Palais de L'Elysée (Paris – 75)
- Yotsalhat KHWANMA – Restaurant l'Essentiel (Annonnay – 07)
- Alexis MASSON - Le Chamarlenc (Le Puy en Velay - 43)
- Livio NINOTTA - La Petite Assiette du Château (Andrézieux-Bouthéon - 42)
- Cécilia ROCHE - L'Intuition (Montrond-les-Bains – 42)

L'ambassadeur régional

Le Chef Michel NAVE, MOF et figure majeure de la gastronomie française.

Le jury cuisine

- Hervé CROZIER – Chef de cuisine « LA BOULE D'OR » à Feurs.
- Kevin DOS SANTOS – Chef de cuisine « LA MAISON D'ŒUVRE » à Veauche.
- Marc DUBANCHET – Propriétaire et chef de cuisine « L'ABBAYE DE CHARLIEU » à Charlieu
- Jean-Pierre THOLONIAT - Ancien propriétaire du restaurant « LA ROSERAIE » à Montbrison.

Le jury dégustation

- Ugo DUCAUROY – Halles Métro Saint-Etienne
- Jérémy GUICHARD - Brasserie du stade Geoffroy-GUICHARD
- Guillaume LUQUEL - SPICE
- Odile MATTEI – Journaliste
- Frédérique ROUX - Maitre d'hôtel « CHATEAU BLANCHARD »
- Stéphane SANIAL – Chef de cuisine « CHATEAU DE VALINCHES »

Calendrier des phases qualificatives 2026

SAINT-ETIENNE - **Lundi 27 avril 2026** -IMSé – Institut des Métiers de Saint Etienne - 1 Rue Auguste Colonna, 42100 Saint-Étienne

DIJON – **Lundi 29 juin 2026** - École des Métiers – Dijon métropole - CS 10080, 1 Chem. de la Noue, 21602 Longvic

SAULIEU - **Lundi 21 septembre 2026** – Parking Super U - 40 Rue de l'Ing Jean Bertin, 21 210 Saulieu

BRETAGNE – **Septembre / octobre 2026** - Le lieu et la date vous seront rapidement précisés

NICE – **Lundi 5 octobre 2026** - Lycée Hôtelier Paul Augier, 163 Bd René Cassin, 06 200 Nice

BLOIS – **Lundi 12 octobre 2026** - CMA Formation - 27 rue André Boulle, 41000 Blois

Finale nationale 2026

SAINT-ETIENNE - **Lundi 30 novembre 2026** - Stade Geoffroy-Guichard -
14 Rue Paul et Pierre Guichard, 42 000 Saint-Etienne



Les vainqueurs de chaque phase qualificative disputeront la finale nationale qui se déroulera le lundi 30 novembre 2026 à Saint-Etienne.

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 : Mise en place du matériel et prise en main des postes de travail par les candidats

8h30 : Arrivée des Jurys « Technique Cuisine »

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

10h30 : Arrivée des Jurys « Dégustation »

11h10 : Présentation du 1er plat au jury dégustation

12h40 : Présentation du dernier plat au jury dégustation

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

Fin des délibérations

13h00 : Cocktail, discours & Interviews et annonce des résultats

Contacts Presse



Concours Jeunes Talents

Peggy PERREY

L'Agence AH - Concours « Jeunes Talents »

21 rue de Talant – 21000 Dijon



METRO France, premier fournisseur de la restauration indépendante, accompagne près de 400 000 professionnels indépendants en France : restauration traditionnelle, traiteurs événementiels, sandwicheries, jusqu'aux tables étoilées.

METRO France s'appuie sur un réseau de plus de 4 000 fournisseurs, dont 25 % de petits producteurs. Son offre compte environ 20 000 références, composées à 60 % de produits frais. Entreprise de proximité par essence, METRO France privilégie les circuits courts, les fournisseurs locaux et les producteurs de terroirs, en parfaite adéquation avec les attentes et les exigences de la restauration indépendante.

Engagée aux côtés des professionnels de demain, METRO France soutient également les apprentis des métiers de bouche indépendants en mettant à leur disposition, depuis 2018, une carte professionnelle METRO leur permettant, sous certaines conditions, de s'approvisionner dans ses entrepôts.

METRO France est ainsi très fière d'être partenaire majeur du Concours Jeunes Talents, en fournissant l'intégralité des produits composant les paniers des candidats, avec une sélection axée sur le bio et le local, lors des phases qualificatives comme de la finale.

À travers ce concours, METRO France réaffirme son engagement à soutenir les jeunes professionnels de la restauration et à accompagner les talents qui feront la gastronomie de demain.



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, PLG vous accompagne avec des solutions innovantes et durables, parfaitement adaptées aux exigences de votre secteur. Ensemble, nous créons des environnements de travail plus sains tout en réduisant notre impact environnemental.

Notre signature, « Hygiène professionnelle engagée », affirme notre détermination à concilier performance, innovation, sécurité, ergonomie et développement durable. Parce que nous sommes convaincus que nos engagements passent par des actions concrètes, nous sommes là pour vous permettre de vous consacrer à 100 % à votre métier.

Notre métier : vous aider à faire le vôtre durablement, sereinement, efficacement.
PLG, Hygiène professionnelle engagée.





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 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...!



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.

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>

 concours-jeunes-talents.fr