

## 16<sup>ème</sup> édition du Concours Jeunes Talents

Résultats 1<sup>ère</sup> phase qualificative

- Lundi 27 avril -

Joris GENEVRIER en finale !

Ce **lundi 27 avril**, lors de la 16<sup>ème</sup> édition du Concours Jeunes Talents, 8 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 :

**Joris Genevrier – Domaine et Château de Valinches à Marol (42) avec le Chef Stéphane Sanial**



*Crédit photo : AH*

Ce jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra le **lundi 30 novembre** au sein du **Stade Geoffroy-Guichard de Saint-Etienne**

### Les 7 autres candidats présents ce jour :

- Yoann FERNANDEZ – Ecllosion (Saint-Paul-en -Jarez - 42)
- Mathis GALLET - Autour du Tilleul (Saint-Cyprien - 42)
- Louis GOUSSIN - Palais de L'Elysée (Paris – 75)
- 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)

N'ont pour autant pas démerité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par l'ambassadeur régional de l'épreuve, **Michel Nave, MOF et figure majeure de la gastronomie française**, bras droit du chef étoilé Pierre Gagnaire durant 42 ans.

### Un thème commun autour du zéro déchet : « La joue de porc, lentilles vertes du Puy et céleri rave ».

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

- 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 – Les Halles Métro Saint-Etienne
- Jérémy GUICHARD - Brasserie du stade Geoffroy-GUICHARD
- Guillaume LUQUEL – SPICE
- Marie PEILLON – Les Halles Métro Prémium
- 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 26 novembre 2026 à Saint-Etienne.

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

## L'Institut des Métiers de Saint-Etienne (IMSÉ)



L'Institut des Métiers de Saint Etienne (IMSÉ) est un centre de formation en apprentissage spécialiste de l'alternance depuis plus de 50 ans. Depuis 1974, l'IMSÉ a accompagné plus de 24 000 jeunes jusqu'au diplôme. L'IMSÉ dispense 33 formations diplômantes infra-bac et post bac dans 7 filières : automobile, boucherie/charcuterie, boulangerie/pâtisserie, coiffure, commerce & vente, industrie hôtelière et pharmacie. Plus de 1000 apprenants reçoivent chaque année, dans un ensemble de bâtiments de 20000 m<sup>2</sup>, des enseignements techniques et généraux de près de 55 formateurs pour délivrer plus de 40 000 heures de formation par an.

## Un événement créé il y a 14 ans par l'agence ah, partenaire des professionnels du secteur CHR



L'agence ah accompagne les acteurs de la gastronomie avec des services sur mesure pour booster leur visibilité et renforcer leur image :

**Identité visuelle**

**Supports print et digitaux**

**Stratégie réseaux sociaux**

**Newsletters**

**Création de sites web**

**Gestion d'influence**

**Organisation d'événements**

Le Concours Jeunes Talents : un levier stratégique pour les marques Ce concours devient un outil puissant pour :

**Prospection et visibilité**

**Accroître la notoriété**

**Mettre en avant les valeurs et engagements des marques**

**Collaborer avec des chefs influents**

**Créer des contenus percutants et engageants**

Chaque année, nous soutenons le Concours Jeunes Talents en maximisant l'impact des marques partenaires :

**Visibilité et engagement renforcés**

**Optimisation de la présence en ligne**

**Création de contenu visuel captivant**

Nous aidons les marques à toucher une cible clé dans le secteur de la restauration : centres de formation, syndicats, chefs nationaux et régionaux, jeunes chefs, marques food, influenceurs... tout en soutenant la relève des chefs de demain.

## Contact Presse



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>



[concours-jeunes-talents.fr](http://www.concours-jeunes-talents.fr)