

# FINALE DES JEUNES TALENTS DE LA RESTAURATION!



**Le 11 mars à Quimper (29)**

## *A l'initiative de Produit en Bretagne pour valoriser les métiers* **Finale bretonne des jeunes talents de la restauration**

Qui sont les grands noms de la restauration bretonne de demain ? Ils seront réunis à Quimper le 11 mars à l'occasion de la finale régionale de la 7e édition du Concours des Jeunes Talents de la restauration. Une initiative de la commission restauration hors domicile de Produit en Bretagne pour mettre en lumière les futurs professionnels de la gastronomie régionale et valoriser les métiers, les écoles et lycées hôteliers bretons.

Pour cette 7e édition, les meilleurs élèves issus de 5 lycées hôteliers bretons vont s'affronter sous l'œil attentif et professionnel d'un jury d'exception, présidé par le chef étoilé Jérôme Gourmelen (Ar Men Du, Névez - 29). Cuisine, technicité, service en salle : les candidats, par équipe de 3, seront scrutés sous toutes les coutures avec exigence. Leur mission : sublimer les produits bretons et impressionner les professionnels de la restauration.

### ***Un concours d'excellence et de passion***

« C'est pour nous l'occasion d'améliorer l'image de notre profession » explique l'animateur de la commission restauration hors domicile de Produit en Bretagne, Jean-Michel Noël, « en travaillant sur le fond pour s'ancrer dans les lycées hôteliers et écoles hôtelières. C'est également une manière de découvrir des jeunes talents tout en se rapprochant aussi des chefs étoilés ».

**Une question : qui succédera au trio victorieux 2024 du lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand ?** Les 5 lycéens hôteliers en compétition sont : le lycée Saint-Joseph de Lannion, le lycée Jean Guéhenno de Vannes, le Lycée La Closerie de Saint-Quay Portrieux, le lycée Chaptal de Quimper et le lycée Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand.

***Compétition, techniques, saveurs et créativité  
une occasion de plonger au cœur d'une journée intense  
pour un reportage savoureux !***

**Au programme :**  
**une immersion dans l'univers des futurs talents de la restauration bretonne**

🔑 **Lycée Hôtelier Chaptal, Quimper (35, chemin des Justiciers, 29000 Quimper)**

⇒ **Dès 8h30 – Des ateliers immersifs :**

- Masterclass du chef
- Masterclass service
- Sculpture sur fruits et légumes
- Atelier sur le recrutement en restauration (témoignages d'acteurs du secteur)

⇒ **Dès 10h – Assistez aux dégustations du jury**

Les jeunes talents présenteront leur plat et dessert, mettant à l'honneur les produits labellisés Produit en Bretagne.

⇒ **À 14h30 – Point presse & annonce du palmarès**

Qui succédera au trio vainqueur de 2024 ?

***Venez savourer l'excellence bretonne  
et partager la passion de ces jeunes talents !***

**Merci de confirmer votre présence par retour de mail.**