

2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Communiqué de presse, 9 septembre 2020

10^{ème} édition du Concours national de cuisine

« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

5^{ème} phase qualificative - Lundi 21 septembre 2020 à Bordeaux - Cinq candidats pour une place en finale !

Après 9 années intenses, le Concours de cuisine national "Jeunes Talents" continue sa dynamique et fête ses 10 ans en 2020 ! Cette édition spéciale du concours, lancée pour sa 1^{ère} épreuve à Strasbourg le 20 janvier dernier, a été brutalement interrompue par l'actualité sanitaire. La dynamique et l'engouement sont toujours là et le concours poursuit sa route en installant ses casseroles pour sa 5^{ème} phase qualificative, à Bordeaux, lundi 21 septembre 2020, au Campus du Lac de Bordeaux.

Ouvert aux apprentis et jeunes cuisiniers (- de 24 ans) issus de l'apprentissage au sein d'un restaurant titulaire du Titre « Maîtres Restaurateurs », le Concours Jeunes Talents a pour vocation de valoriser la formation et promouvoir l'excellence et la gastronomie Française.

Au final six phases qualificatives (au lieu de 10 initialement prévues) se dérouleront dans toute la France, avant la grande finale nationale le 15 novembre à Paris au sein de Salon Equip Hôtel !

Le déroulement du concours



C'est à Bordeaux, dans les locaux du Campus du Lac, que **5 candidats** sélectionnés sur dossier devront réaliser un plat pour 4 personnes dans le délai imparti de 2h30 sur le thème « **Le Canard mulard en 2 cuissons accompagné de légumineuses, racines et fruits secs** ». Les jeunes cuisiniers courageux et talentueux seront évalués par un jury de professionnel sur la réalisation en direct, la présentation et la dégustation de leur travail.



2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Pour la 10^{ème} édition, chaque phase qualificative aura son Ambassadeur Régional :



C'est le Chef **Mathieu MARTIN**, du Saint James à Bouliac (33) qui parrainera la phase qualificative bordelaise

Aux commandes depuis quelques mois de restaurant 1 étoile Michelin, le jeune Chef a repris les rênes de cette institution Bordelaise. Talentueux, Mathieu Martin bouscule un peu les codes et propose une cuisine où les produits locaux sont rois.

Les 5 candidats de la phase qualificative de Bordeaux

- **CHANTAL Angel**, 18 ans, Campus du Lac Bordeaux – Avec le Chef Thierry MOTTARD, Le Bistro d'Antan à Bruges (33)
- **DESCHAMPS Hugo**, 17 ans, MFR St Michel Mont Merlure – Avec le Chef Alexandre LACHAUMETTE, La Table d'As à Surgères (17)
- **DREILLARD Félicien**, 19 ans, CFA Branly – Avec le Chef Jean-François DEBLADIS, La Ferme de Villeneuve à Les Châteaux d'Olonne (85)
- **LECOURT Antoine**, 17 ans, CFA Agglomération du Pays Basque – Avec le Chef Gaël LARCHEVEQUE, Auberge du Relais à Berenx (64)
- **MOUTINARD Colleen**, 18 ans, CFA La Palme Agen – Avec le Chef Benoît MARY, Restaurant L'Absolu à Auros (33)



KLÉSIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

**malakoff
humanis**
SAVIR - DÉVELOPPER - ÉCARTER

METRO

**CHAMPAGNE
GREMILLET**

ROBYR

2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Les 6 membres du Jury de la phase qualificative de Bordeaux

Jury Cuisine :

- Norbert GIMENEZ, Formateur source et Chef de cuisine au Campus du Lac
- Nicolas TOUROUL CHEVALERIE – Chef de cuisine au Campus du Lac

Jury Dégustation

- Christian SAUVAGE – Président du Campus du Lac
- Alain AYMOND - Directeur METRO Bordeaux
- Franck CHAUMES, UMIH 33
- Laurent POUMEYREAU – Chef Des Chais d’Hausmann à Cestas

**La remise des prix et annonce des résultats aura lieu à 12h30,
A l’issue de l’épreuve de cuisine,
en présence du Chef « Ambassadeur Régional » Mathieu Martin.**

Rappel des phases qualificatives 2020 :

- ORLEANS** : Lundi 12 octobre 2020, CMA du Loiret - 45000 Orléans
STRASBOURG : Lundi 20 janvier 2020, CEFPPA Adrien Zeller - 67400 Illkirch-Graffenstaden
DIJON : Lundi 17 février 2020, L'École des Métiers - 21602 Longvic
RENNES : Lundi 24 février 2020, Faculté des Métiers - 35170 Bruz
St ETIENNE : Lundi 9 mars 2020, Institut des Métiers de St Etienne - 42100 Saint-Étienne

Les vainqueurs de chaque phase qualificative disputeront la finale nationale à Paris, le 15 novembre 2020 au sein du Salon Equip Hôtel.

Au programme, un plat en 2 services à réaliser en 3h pour 4 personnes.



2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Contacts Presse

Pour le Concours Jeunes Talents

Peggy PERREY

L'Agence AH - Concours « Jeunes Talents »
21 rue de Talant – 21000 Dijon
03 80 58 44 11 - contact@agence-ah.fr

Pour l'UMIH

Charlotte LE MONIET

01 44 94 19 94
charlotte.lemoniet@umih.fr

Un événement créé il y a 10 ans par l'Agence AH

Le Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs 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 10 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 !!

À propos des Maîtres Restaurateurs

Pour 95 % des Français, le « fait maison » est un critère de sélection des restaurants qu'ils fréquentent et la présence d'un label leur permet de les rassurer à ce sujet. Il existe une certification qui garantit une cuisine entièrement faite maison : celle de Maître Restaurateur.

Le titre « Maître Restaurateur » a été créé en 2007 par le Gouvernement et les principales organisations professionnelles. Il récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Parmi



2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, Maîtres Restaurateurs est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu et décerné par l'État après un audit et compte aujourd'hui plus de 3 900 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.

Les Chefs Maîtres Restaurateurs militent pour la protection de la restauration traditionnelle. À leurs yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

L'UMIH est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie-restauration. Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit.

Avec ses syndicats associés (GNC (Groupement national des chaînes), UMIH Prestige, SNRPO (Syndicat national de la restauration publique organisée), SNEG & Co (Syndicat National des entreprises gais), SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale et CSLMF (Chambre Syndicale des Lieux Musicaux et Festifs nocturnes), l'UMIH représente 77% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales (outre-mer inclus).

Les partenaires du Concours



Le rapprochement de Malakoff Médéric et Humanis a donné naissance au nouveau leader de la protection sociale. Avec plus de 400 000 entreprises couvertes en assurance et 600 000 en retraite complémentaire, le Groupe peut se prévaloir d'une très large connaissance des différents secteurs d'activité. Il est le numéro 1 de l'assurance santé collective et de la prévoyance collective, et est très présent dans les branches professionnelles. Il est recommandé dans 93 branches au total.



2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Malakoff Humanis est également un acteur majeur de la retraite complémentaire Agirc Arrco. Le Groupe compte 8,3 millions de salariés du secteur privé cotisant pour leur retraite complémentaire et verse une allocation à 7,1 millions de retraités.

Le groupe poursuit ses engagements en faveur des personnes fragiles. En tant qu'acteur de l'économie sociale et solidaire à but non lucratif. Malakoff Médéric Humanis concentre ses efforts au service de l'utilité sociale et se mobilise autour de grandes causes comme le handicap, le cancer, le bien vieillir et la perte d'autonomie.

Basé sur les valeurs du mutualisme et du paritarisme mais aussi l'exigence et l'innovation au service du client, l'engagement sociétal au service de l'humain et une responsabilité sociale en tant qu'employeur, le leader de la protection sociale est en capacité de relever les défis liés à la transformation de l'environnement économique et social. Plus que jamais nous sommes en mesure d'aider les entreprises à conjuguer durablement performance sociale et performance économique.

KLÉSIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

Expert dans le domaine de la protection sociale, Klesia propose des solutions adaptées et innovantes répondant aux besoins spécifiques en prévoyance, santé et action sociale pour les entreprises et les salariés du secteur des Hôtels – Cafés - Restaurants.

METRO

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

METRO France est un grossiste, 1er Fournisseur de la Restauration indépendante, qui fournit 400 000 professionnels français indépendants, de la restauration, du plus grand traiteur à la petite épicerie de quartier, de l'étoilé et la sandwicherie.

METRO France c'est 4000 fournisseurs dont une majorité de PME françaises, 60% de produits frais, 25% de notre offre alimentaire constituée de produits du terroir. Nous sommes avant tout une entreprise de proximité. Nous privilégions les fournisseurs locaux, les circuits courts et les petits producteurs des terroirs ce qui est également une réponse aux demandes de la restauration. Nous soutenons également les apprentis des métiers de bouches indépendants en proposant depuis 2018 une carte professionnelle METRO qui permet aux apprentis, selon certaines conditions, de se fournir dans nos entrepôts.

METRO France est très fier d'être un partenaire majeur du Concours Jeunes Talents Maître Restaurateur, en fournissant l'intégralité des produits des paniers des candidats autour du bio et du local des phases qualificatives et de la Finale du Concours. Au travers de ce Concours, METRO France veut soutenir l'engagement des jeunes professionnels de la restauration, ce jeune est un titre qui réunit qualité, authenticité, dynamisme et engagements des métiers de la restauration : METRO France s'inscrit totalement dans cette dynamique.



KLÉSIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

**malakoff
humanis**

METRO

G
CHAMPAGNE
GREMILLET

RR
RoByЯ

2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



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.



Cette maison est avant tout une histoire de famille où l'ambition rime avec passion, où le travail et l'esprit d'entreprise se conjuguent avec un savoir-faire et une exigence permanente au service de ses Champagnes.

En 40 ans d'histoire, l'exploitation s'est dotée de 43ha de vignes au cœur de la Côte des Bar, qui donne naissance à une gamme de champagne empreint de fraîcheur et d'élégance. C'est chaque année 500 000 bouteilles qui émanent de ses caves, toutes régulièrement récompensées parmi les plus grands concours internationaux et sélectionnées par plus de 50 ambassades et consulats dans le monde.

Le slogan maison : « Tous vos succès méritent un Gremillet »

Un champagne dédié à tous ceux qui osent rêver et entreprendre, tels nos jeunes talents maîtres restaurateurs.



2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



<https://www.facebook.com/concoursJT/>



@concoursjeunestalents



<http://concours-maitres-restaurateurs.fr>



KLESIA
PROTECTOR ET INNOVATION SOCIALES

**malakoff
humanis**

METRO

G
CHAMPAGNE
GREMILLET

R9
RoByЯ