

Communiqué de Presse
Lundi 16 Novembre 2015

RESULTAT DE LA 1^{ère} PHASE QUALIFICATIVE DU CONCOURS « JEUNES TALENTS »

Les lauréats

Ce **lundi 16 novembre 2014**, lors de la 6^{ème} édition du Concours « Jeunes Talents » des Maîtres Restaurateurs, 7 jeunes apprentis venant des quatre coins de la France se sont affrontés au cœur même du réseau de la Cité Gastronomique, dans les locaux du **CFA de La Noue** (Longvic – Côte d'Or), avec pour objectif leur place en finale. Le **finaliste** sélectionné à l'issu de ces qualifications est :

- **Xavier ROBERT (22ans), Restaurant Les Olivades** (Gap – Hautes-Alpes)



En bas à gauche Yann BECK / Xavier ROBERT (veste violette)

Ce jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra le 29 février 2016, au sein de la **prestigieuse Ecole Ferrandi à Paris**.

Le **deuxième finaliste, Yann BECK (Restaurant les Jardins du Léman)** à Yvoire devra quant à lui attendre les résultats des trois autres phases qualificatives pour une éventuelle qualification en finale au sein de l'école Ferrandi à Paris.

Les cinq autres candidats présents ce jour, **Maxime VICTORIN** (Le Charlemagne à Pernand-Vergelesses – Côte d'Or), **Maxime PRIOA** (Hôtellerie Beau Rivage à Condrieu – Rhône), **Nathan JACQUEY** (Restaurant la Marelle à Peronnas – Ain), **Jérémy MOURLAM** (Restaurant La palette à Wettolsheim – Haut-Rhin), **Arnauld PAUL** (Restaurant Les 3 Ducs à Daix – 21) n'ont pour autant pas démérité.

Ils ont également été remerciés pour la qualité indéniable de leur travail et de leurs efforts, et se sont vus remettre un diplôme attestant de leur participation aux présélections.

Un thème commun : « Le cochon dans tous ses états »

Petite nouveauté cette année puisque 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 :

- **1 jury technique composé de 2 chefs**
- **1 jury dégustation composé de 3 personnalités**

Dernière ligne droite pour la grande finale nationale à Paris

Six candidats s'affronteront lors de chacune des trois autres phases qualificatives : **Paris** (le 4 décembre prochain), **Perpignan** (20 janvier 2016) et **Lille** (27 janvier 2016).

La finale, programmée dans les locaux de l'Ecole Ferrandi à Paris accueillera six finalistes.

Les premiers de chaque phase seront qualifiés d'office, les deux autres finalistes retenus seront ceux qui auront obtenus les meilleures notes des secondes places des phases qualificatives.

Le parrain de cette édition 2015-2016 n'est autre que Monsieur **Norbert TARAYRE**, demi-finaliste de la saison 3 de Top Chef. Norbert est très impliqué au Saperlipopette ! à Puteaux. Il y déploie ses talents et les valeurs du Fait Maison et du Titre de Maître Restaurateur, au plus grand plaisir des convives de cet établissement très tendance.



Plat de Xavier ROBERT - Restaurant Les Olivades à Gap



Plat de Yann BECK – Restaurant Les Jardins du Léman à Yvoire

Les Maîtres Restaurateurs et la formation

L'apprentissage est considéré depuis toujours comme la voie royale pour nos métiers. De par l'exigence de professionnalisme inscrite dans leur charte, les Maîtres Restaurateurs sont des Maîtres d'apprentissage naturels et reconnus. Parallèlement l'Association des Maîtres Restaurateurs veut mettre l'accent sur la nécessité de la formation continue dans nos métiers. Elle a fixé des priorités en la matière et s'emploie à sensibiliser les Maîtres Restaurateurs et à leur faciliter le plus possible l'accès à ces formations.

<http://talents.maitresrestaurateurs.com/partenaires/>

Les engagements des Maîtres Restaurateurs, une garantie pour les consommateurs

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre de Maître Restaurateur. Créé en 2007, il récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Parmi les multiples prix et labels se réclament de qualité et d'authenticité, Maître Restaurateur est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu par l'Etat après un audit et compte aujourd'hui près de 3 300 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.



Contact Presse

Peggy Perrey / Andréa Faoro - L'Agence AH
Concours « Jeunes Talents » - 21 rue de Talant – 21000 Dijon
03 80 58 44 11 - peggy@agence-ah.fr

