

Communiqué de presse, samedi 10 décembre 2016

Résultat de la 3^{ème} phase qualificative du grand concours national de cuisine

« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS » Clémence PERRAUT en finale !

Ce **vendredi 9 décembre 2016**, lors de la 7^{ème} édition du Concours « Jeunes Talents » des Maîtres Restaurateurs, 8 jeunes apprentis venant des quatre coins de la France se sont affrontés au cœur de Paris, dans les locaux du **CFA Médéric** (Paris 17^{ème}), avec pour objectif leur place en finale. Le **finaliste** sélectionné à l'issue de ces qualifications est :

- **Clémence PERRAUT (17 ans)**, [Restaurant Le Christine](#) à Paris



Plat de Clémence PERRAUT – Crédit photo : Jean-Louis Vandevivere

Ce jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra le 06 mars 2017, au sein de la prestigieuse Ecole Ferrandi à Paris.

Les sept autres candidats présents ce jour, **Mathis DEVILLIER** (*Restaurant Flottes* à Paris), **Mariama FOFANA** (*Restaurant Le Mesturet* à Paris), **Bakary KANOUTE** (*Restaurant Le Mesturet* à Paris), **Thomas NEISS** (*Restaurant La Garenne* à Champigny), **Cheyenne COMBE** (*Restaurant Le Ferrière* à Ozoir-la-Ferrière), **Théo DE MARI** (*Brasserie Mollard* à Paris), **Célestin BADIER** (*Restaurant À l'ardoise* à Saint Hilaire du Harcouët) n'ont pour autant pas démerité.

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 : « La pintade fermière et sa déclinaison de courges »

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 FERRANDI

Huit candidats s'affronteront lors de chacune des cinq autres phases qualificatives : **Perpignan** (9 janvier 2017), **Saint Malo** (16 janvier 2017), **Lille** (23 janvier 2017), **Bordeaux** (30 janvier 2017), et enfin **Strasbourg** (6 février 2017).

Les premiers de chaque phase qualificative seront qualifiés d'office. La finale, programmée dans les locaux de l'Ecole Ferrandi à Paris accueillera huit finalistes.



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.



Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :

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



<https://twitter.com/ConcoursJT>



<http://talents.maitresrestaurateurs.com>



Contact Presse

Peggy Perrey - L'Agence AH

Concours « Jeunes Talents » - 21 rue de Talant – 21000 Dijon

03 80 58 44 11 - peggy@agence-ah.fr

