

Communiqué de presse, lundi 13 novembre 2017

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs
présente la 8^{ème} édition du grand Concours National de cuisine

« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

**1^{ère} phase qualificative le vendredi 17 novembre
à Bordeaux**

3 Girondins en lice pour le Concours Jeunes Talents !

Suite au succès des 7 éditions précédentes, le Concours de cuisine national "Jeunes Talents" organisé par le Titre Maître Restaurateur, sera présent à **Bordeaux le vendredi 17 novembre 2017, dans l'établissement du Centre de Formation du Lac** pour une première phase de qualification.

Les autres qualifications se dérouleront le 4 décembre à Perpignan, le 11 décembre à Saint-Malo, le 18 décembre à Annecy, le 8 janvier à Strasbourg, le 15 Janvier à Nice, le 19 janvier à Paris et le 12 février à Orléans avant la grande finale nationale du 26 Mars 2018 au sein de la Prestigieuse Ecole Ferrandi à Paris.

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



Le déroulement du concours

C'est à Bordeaux, dans les locaux du Centre de Formation du Lac **que 8 candidats** sélectionnés sur dossier devront réaliser un plat pour 4 personnes dans le délai imparti de 2h30 sur un thème commun « *Le lapin râble en goguette avec Lard et Ecrevisses accompagné de sa déclinaison de pommes de terre avec champignons de saison* ». Les jeunes apprentis talentueux seront évalués par un jury de professionnel sur la réalisation en direct, la présentation et la dégustation de leur travail.

8 nouveaux candidats s'affronteront lors des 7 autres phases qualificatives :

- Le 4 décembre 2017 à **Perpignan** au Lycée Christian Bourquin
- Le 11 décembre 2017 à **Saint-Malo** au CFA de la CCI de Saint-Malo Fougères
- Le 18 décembre 2017 à **Annecy** au CFA de Groisy
- Le 8 janvier 2018 à **Strasbourg** au CEFPPA Adrien Zeller
- Le 15 janvier 2018 à **Nice** à l'Ecole Hôtelière et de Tourisme Paul Augier
- Le 19 janvier 2018 à **Paris** au CFA Médéric
- Le 12 février 2018 à **Orléans** au CMA du Loiret

Les vainqueurs de chaque phase qualificative disputeront la finale nationale le 26 mars 2018 à Paris, dans les locaux de la prestigieuse école FERRANDI. Au programme, un plat et un dessert à réaliser en 4h pour 4 personnes. Le thème est imposé, à savoir :

- Plat : « Terre & Mer » (St Jacques de Normandie & Coppa de Parme avec artichauts poivrade)
- Dessert : « Chocolat & Epices (La fève de Tonka, piment d'Espelette et le poivre de Sichuan »

Le parrain de cette 8^{ème} édition du Concours Jeunes Talents n'est autre que le Chef de l'Élysée: **Guillaume GOMEZ**. Décerné « Meilleur ouvrier de France » en 2004, il exerce sa fonction de Chef Cuisiner au palais de l'Élysée depuis 1997.



Guillaume Gomez, très engagé sur le plan associatif déclare : « c'est avec beaucoup de conviction et d'enthousiasme que j'accepte de parrainer la 8^{ème} édition du concours des Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs car le titre est, pour les jeunes, une garantie de sérieux et de qualité du Maître d'apprentissage ».

Portraits des 8 candidats de la phase qualificative de Bordeaux

Justine JANVIER, 16 ans – [Restaurant L'Absolu](#) à Auros (33)

Samuel GARDA FLIP, 18 ans – [Restaurant Le Lucullus](#) à Montmorillon (86)

Julien SAUVAGE, 18 ans – [Restaurant La Châtellenie](#) à Availles Limouzine (86)

Michael DUMEZ, 18 ans – [Restaurant Le Gourmet du Lac](#) à Orthez (64)

Bryan FONTAINE, 19 ans – [Restaurant Le Bistrot d'Antan](#) à Bruges (33)

Antoine JACQUET, 21 ans – [Restaurant Le Chalet](#) à Ax-les-Thermes (09)

Vincent LARIGAUDIE, 21 ans – [Restaurant La Féria](#) à Gujan-Mestras (33)

Ludovic BIDILIÉ, 22 ans – [Restaurant Le Parfum des Délices](#) à Rodez (12)

Le jury de notation dévoilé !

Les candidats présenteront leur met sous l'œil bienveillant d'un jury de gastronomes avertis.

Le jury cuisine étant composé de :

- Frédéric BERNOU : Directeur du restaurant [Le Quatrième Mur](#) à Bordeaux
- Stephen MAZOYER : Chef de cuisine restaurant [Le Quatrième Mur](#) à Bordeaux
- Jean-Marie PRIOUR : Formateur de cuisine à l'ICFA Bordeaux

Jury dégustation :

- Denis LEMERCIER : Chef de cuisine de [l'Hôtel-Restaurant Le Burdigala](#) à Bordeaux
- Lionel DERLOT : Responsable filière professionnelle ICFA Restauration
- Sébastien MANDON : Responsable développement points de ventes Aquitaine de l'Association Service en tête

À propos des Maîtres Restaurateurs

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre Maîtres Restaurateurs. Créé en 2007, il récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Parmi 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 3 600 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.



L'AFMR est présidée par Francis ATTRAZIC, véritable porte-parole du fait-maison qui milite pour la protection de la restauration traditionnelle. À ses yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.



Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



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



<https://twitter.com/ConcoursJT>



<http://talents.maitresrestaurateurs.com>

Contact Presse

Andréa FAORO - L'Agence AH

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

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