

Communiqué de presse, mercredi 6 décembre 2017

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

« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

**3^{ème} phase qualificative le 11 décembre à
Saint-Malo**

Huit jeunes en lice !

Suite au succès des 7 éditions précédentes, le Concours de cuisine national "Jeunes Talents" organisé par le Titre Maître Restaurateur, sera présent à **Saint-Malo le lundi 11 décembre 2017, dans l'établissement du CFA de la CCI Saint-Malo Fougères** pour une troisième phase de qualification. Les autres qualifications se dérouleront 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 au cœur de Saint-Malo, dans les locaux du CFA de la CCI Saint-Malo Fougères **que 8 candidats** sélectionnés sur dossier devront réaliser un plat pour 4 personnes dans le délai imparti de 2h30 sur le thème « **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 5 autres phases qualificatives :

- 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'École 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 **8ème 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 Saint-Malo

Marine DUCREST, 18 ans – *Restaurant La Table du Marais* à La Fresnais (35)

Delphine BESCHER, 19 ans – *Restaurant L'Auberge de Pont Calleck* à Inguiniel (56)

Jordan JOUSSE, 19 ans – *Restaurant Hôtel du Commerce* à Vaiges (53)

Julien ESNAULT, 19 ans – Restaurant *Le Bout du Quai* à Cancale (35)

Axel LUCAS, 19 ans – Restaurant *La Rose Trémière* à Saint-Michel-en-l'Herm (85)

Natacha MORIN, 21 ans – Restaurant *Le Comptoir des Voyageurs* à Locronan (29)

Emmanuelle MOULIÉ, 23 ans – Restaurant *L'Auberge des Matfeux* au Mans (72)

Audrey RAOUL, 24 ans – Restaurant *Le Baco Saveurs* à Nantes (44)

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 : 

- Bénédicte VIVIEN : CCI Saint-Malo
- Mickaël CHABRUN : Responsable Formation MFR Saint-Aubin
- Alban GALPIN : Chef Restaurant Le Lucullus à Montmorillon

Jury dégustation : 

- Philippe CORRE : CCI Saint-Malo
- Philippe CASSEGRAIN : Chef Restaurant *Kermoor* à Plogoff
- Didier MERIL : Chef Restaurant *Didier MÉRIL* à Dinard

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 3 900 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