

L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS  
PRESENTE LA 6<sup>ÈME</sup> EDITION DU GRAND CONCOURS NATIONAL DE CUISINE  
« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »  
**Finale Nationale : le lundi 29 février 2016 à Paris (École Ferrandi)**



 Transmettre c'est savoir,  
former c'est pouvoir.  
Ce Maître Restaurateur  
remplit les conditions  
réglementaires de  
l'apprentissage.

**MAÎTRE  
D'APPRENTISSAGE**  
Professionnel confirmé, travail des produits bruts essentiellement frais

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

 S!  
SAPERLIPOPETTE!

Depuis 2010, le Concours national de cuisine « Jeunes Talents » contribue à **valoriser la formation et promouvoir l'excellence de la gastronomie française et du fait-maison**. Après Régis MARCON, Jean-François PIEGE, Michel PORTOS, Fatéma HAL puis Dominique LOISEAU, cette savoureuse sixième édition organisée par *l'Association Française des Maîtres Restaurateurs* a pour **parrain l'emblématique Norbert TARAYRE**, l'un des chefs Maîtres Restaurateurs du bistrot chic « Le Saperlipopette ! » à Puteaux. Les jeunes candidats, apprentis et cuisiniers de moins de 24 ans issus de l'apprentissage et travaillant actuellement au sein d'un restaurant titré « Maître Restaurateur », **ont jusqu'au vendredi 30 octobre 2015 inclus** pour s'inscrire sur l'une des quatre épreuves qualificatives de Dijon, Paris, Perpignan et Lille.



## LE CONCOURS POUR ELIRE LE « JEUNE TALENT MAÎTRE RESTAURATEUR »

Les jeunes candidats Maîtres Restaurateurs se défieront **sur la réalisation d'un plat salé pour 4 personnes** autour, nouveauté cette année, d'un thème commun de sélection « **Le cochon dans tous ses états** ». Ils auront 2h30 pour préparer une recette de leur choix à partir des produits frais et de saison fournis par l'organisation : filets mignon, pieds de porc blanchi, rutabagas et champignons. Chaque candidat sera évalué et noté sur l'organisation, la réalisation et la présentation des assiettes la technique par un jury technique et dégustation composé de 6 professionnels et personnalités de la gastronomie. Les sélections régionales se dérouleront :

**Lundi 16 novembre 2015** au CFA de La Noue à **Dijon (21)**

**Vendredi 4 décembre 2015** à l'École Médéric à **Paris (75)**

**Mercredi 20 janvier 2016** à l'Académie Lax à **Perpignan (66)**

**Mercredi 27 janvier 2016** au Lycée Notre Dame de la Providence à **Lille (59)**

A l'issue de ses sélections, les 6 candidats sélectionnés (parmi lesquels les 4 premiers de chaque épreuves et les 2 meilleurs des phases qualificatives), se retrouveront **le lundi 29 février 2016 à Paris, pour la grande finale dans les locaux de la prestigieuse École Ferrandi**. Ils auront alors 4h pour réaliser pour 4 personnes un plat sur le thème « Le turbot revisité avec ses légumes de saison et une sauce selon Escoffier » et un dessert sur le thème « autour des trois agrumes »

## INFORMATIONS PRATIQUES

- Informations complémentaires et règlement sur <http://www.concours-jeunes-talents.fr>
- Contact candidatures : L'AGENCE AH (Peggy PERREY) 03 80 58 44 11 [peggy@agence-ah.fr](mailto:peggy@agence-ah.fr)
- **Pièces à fournir pour l'inscription** : formulaire d'inscription complété, lettre de motivation, copie pièce d'identité, fiche technique détaillée de la recette proposée
- Chaque concurrent sera gratifié d'un diplôme, d'une veste de cuisine personnalisée et d'un chèque
- **1<sup>er</sup> prix** : un stage d'une semaine auprès d'un grand chef, un chèque de 1 000 euros, une plancha Gaz Masterline, une trousse d'ustensiles Wüsthof et une veste de cuisine personnalisée.

## LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS UNE GARANTIE POUR LES CONSOMMATEURS

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 3 200 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. A 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.



Relations Presse \* Agence **BUBBLING BULB** \* 01 71 93 28 07

Natacha Campana - [natacha@bubblingbulb.com](mailto:natacha@bubblingbulb.com) - 06 10 13 45 87

Alexandra Gaillard - [alexandra@bubblingbulb.com](mailto:alexandra@bubblingbulb.com) - 06 86 78 92 04