

L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS  
PRESENTE LA QUALIFICATION PARISIENNE DU GRAND CONCOURS NATIONAL DE CUISINE  
« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

**Qualification à Paris : le vendredi 4 décembre 2015 (CFA Médéric)**  
**Finale Nationale à Paris : le lundi 29 février 2016 (École Ferrandi)**

Après Dijon (21), c'est au tour de **Paris (75)** d'accueillir l'une des quatre **épreuves qualificatives du concours national de cuisine « Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs »**. Vendredi 4 décembre 2015, les cinq candidats sélectionnés se retrouveront au sein de l'établissement du CFA Médéric afin de tenter de se qualifier pour la finale nationale de cette sixième édition, organisée par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. Depuis 2010, ce concours contribue à **valoriser la formation et promouvoir l'excellence de la gastronomie française et du fait-maison**, avec cette année pour parrain l'emblématique **Norbert TARAYRE**, l'un des chefs Maîtres Restaurateurs du bistrot chic « Le Saperlipopette ! » à Puteaux.

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

Les apprentis et cuisiniers de moins de 24 ans issus de l'apprentissage et travaillant actuellement au sein d'un restaurant titré « Maître Restaurateur » sélectionnés pour l'épreuve qualificative de Paris sont :

**Bastien CALENDINI** du Restaurant Le Mesturet à Paris (75)

**Bastien CANART** de L'Auberge du Cygne de la Croix à Nogent-sur-Seine (10)

**Hugo LORIDAN-FOMBONNE** de l'Hostellerie du Château des Fines Roches à Châteauneuf du Pape (84)

**Clémence PERRAUT** de La Terrasse Mirabeau à Paris (75)

**François REMY** du Restaurant Le Valentino à Troyes (10)

Ces jeunes candidats 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.

A l'issue des sélections, les 6 candidats désignés (parmi lesquels les 4 premiers de chaque épreuve 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 »

**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.

**INFORMATIONS PRATIQUES**

- Qualification à Paris : vendredi 4 décembre 2015 de 8H à 12H30 suivi d'un cocktail de remise des prix
- CFA Médéric (l'école hôtelière de Paris) 20, rue Médéric 75017 Paris
- Informations complémentaires et règlement sur <http://www.concours-jeunes-talents.fr>
- Qualifications 2016 : 20/01 à l'Académie Lax à Perpignan (66), 27/01 au Lycée Notre Dame de la Providence à Lille (51)
- 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.



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