

L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS  
PRÉSENTE LA 6<sup>ÈME</sup> ÉDITION DU GRAND CONCOURS NATIONAL DE CUISINE  
« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

**Finale Nationale : le lundi 29 février 2016 à Paris (École Ferrandi)**



MAÎTRE  
D'APPRENTISSAGE

Professionnel confirmé, travail des produits bruts essentiellement frais



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 6 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 été sélectionnés suite aux étapes qualificatives.

#### FORMATIONS & APPRENTISSAGES DANS L'HÔTELLERIE RESTAURATION

- Au cours des dernières années, le nombre d'apprentis a augmenté de près de **16% dans l'hôtellerie restauration**
- Les apprentissages par **BP, BT et Baccalauréat** sont en net augmentations contrairement aux BEP et CAP
- **6,4 %** de la « **Restauration traditionnelle** » forme des apprentis
- **100%** des apprentis en formation chez un Maître Restaurateur trouvent un emploi une fois diplômé

#### LES FINALISTES « JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

Les 6 talentueux apprentis sélectionnés lors des épreuves sur Dijon, Paris, Perpignan et Lille se retrouveront **lundi 29 février 2016 pour la grande finale au sein de la prestigieuse École Ferrandi (Paris)**. 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 » ainsi qu'un dessert sur le thème « autour des trois agrumes ».

##### Xavier RORBERT (23 ans) 1<sup>er</sup> qualifié à Dijon

Alors qu'il étudiait le management, Xavier a réalisé qu'il souhaitait vivre de sa passion et pris la décision de débiter une formation en cuisine. Il termine aujourd'hui son apprentissage au sein de l'hôtel restaurant « **Les Olivades** » à Gap, supervisé par Eric ROLLAND. Xavier veut se donner les moyens d'affiner sa cuisine, son goût et son style en intégrant ensuite des cuisines en France et ailleurs afin de devenir un jour, chef de son propre établissement. Cette compétition est pour lui un **nouveau challenge** qui lui permettra d'évaluer ses compétences face au stress et aux éléments imposés.

##### Yann BECK (18 ans) 2<sup>e</sup> qualifié à Dijon

Yann est compétiteur né captivé et motivé par l'expérience des concours. Déjà diplômé d'un CAP et un BP cuisine, il s'est dédié cette année au sucré en vue d'un CAP Pâtissier. Cette compétition est donc un véritable défi lui permettant de rester proche de la technique en cuisine. Une étape importante pour l'avenir car il souhaiterait par la suite évoluer au sein d'un restaurant français étoilé pour plus tard développer son savoir à l'étranger. Son maître d'apprentissage **Henrique AGUZZOLI** des « **Jardins du Léman** » à Yvoire prend plaisir à le former pour **sa détermination et son sens du travail bien fait**.

##### Clémence PERRAUT (16 ans) qualifiée à Paris

À tout juste **16 ans**, Clémence a déjà tout d'une grande (chef) en sachant mettre à profit autant sa sensibilité que sa combativité. Un équilibre et une maturité qui lui ont permis d'intégrer la prestigieuse **école Ferrandi et de réaliser sa première année d'apprentissage auprès du Maître Restaurateur Pierre NEGREVERGNE**. C'est sous sa bienveillance et avec ses encouragements que Clémence participera à la compétition. Le chef de la « **Terrasse Mirabeau** » réputé pour sa cuisine moderne et authentique, n'hésite pas à déclarer être « *confiant pour l'avenir de Clémence qui est un très bon élément, hyper motivé et possédant des capacités d'adaptation impressionnantes* ».

### Aïssam GZARA (24 ans) 1er qualifié Perpignan

Actuellement en formation BP Cuisine, Aïssam s'épanouit en tant qu'apprenti auprès du chef étoilé Jérôme RYON de « La Barbacane » à Beynes. De nature plutôt timide, il s'est brillamment distingué aux épreuves de sélection du concours et se prépare minutieusement à la finale. Le CFA de Carcassonne est fier de soutenir ce 5<sup>e</sup> apprenti en hôtellerie-restauration qualifié pour une finale nationale d'un concours culinaire en l'espace de trois ans.

### Hugo LORIDAN-FOMBONNE (22 ans) 2<sup>e</sup> qualifié à Perpignan

C'est dans l'enceinte familiale qu'Hugo s'est pris de passion pour la cuisine traditionnelle. Très jeune il a su que c'était le métier qu'il voudrait faire. Tout juste diplômé d'un BTS Hôtellerie Restauration Arts de la Table et du Service qui complète son Bac Pro Cuisine, Hugo est actuellement en apprentissage au « **Château des Fines Roches** » à Avignon. Son rêve serait de reprendre un petit restaurant qui lui tient à cœur afin d'y réaliser une cuisine noble avec des produits de saison et devenir un jour, lui aussi, Maître Restaurateur en se donnant les moyens d'obtenir des étoiles au guide Michelin sur le modèle son maître d'apprentissage. De son côté **Nicolas JAY** croit beaucoup en Hugo et confie que son apprenti « *n'aime pas décevoir et cherchera à faire de son mieux comme à chaque fois* ».

### Curtis Mulpas (18 ans) qualifié à Lille

Passionné depuis tout petit, Curtis veut **se donner les moyens de ses ambitions**. Pour cela il a débuté son cursus scolaire dans la restauration dès l'âge de 13 ans en Belgique. Il est rapidement venu se former auprès des chefs français en intégrant l'école Ferrandi de Paris pour réaliser un BTS. Ses stages au sein de restaurants étoilés lui ont donné de grandes ambitions pour l'avenir, intégrer une cuisine réputée et pourquoi pas entamer une « **course aux étoiles** ». Grégory GBJORCZYK, son maître d'apprentissage ne tarit pas d'éloges sur son apprenti qui évolue au sein du restaurant « **Le violon d'Ingres** » à Paris en affirmant que Curtis ira loin dans sa passion.

## LE JURY

Cette année encore, la compétition « Jeunes Talents Maîtres-Restauteurs » s'est entourée de grands noms pour évaluer et juger les finalistes. Les notes seront établies selon trois critères : la technique en cuisine, le plat et le dessert.

### TECHNIQUE EN CUISINE

- Éric BRIONES – *Chef au « 3 ducs »*
- Franck MARTINEZ – *Chef au « Halimione »*
- Franck POUPARD – *Chef à l'École « Cordon Bleu »*

### PLAT

- Francis ATTRAZIC – *Président de l'AFMR*
- Isaure COINTREAU – *École Cordon Bleu*
- Norbert TARAYRE (Parrain) – *Chef au « Saperlipopette ! » et « Ma Caille »*



### DESSERT

- Sophie DIVAN – *Chef de marché B2B Butagaz*
- Gilles GARNIER – *Chef des ventes de Terre Azur*
- Jean-François TOSTIVIN – *Directeur CFA Mederic Paris*

## INFORMATIONS PRATIQUES

Lundi 29 février 2016

École Ferrandi 28 Rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris

8h00 : début des épreuves

12h00 : présentation et dégustation des plats puis desserts au jury

13h00 : annonce des résultats, remise des prix suivi d'un cocktail privé

**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 3 500 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