

Communiqué de presse, mardi 16 janvier 2018

Résultat de la 6^{ème} phase qualificative du grand concours national de cuisine

« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS » La Niçoise Mylène TREZIERES en finale nationale !

Ce **lundi 15 janvier 2018**, lors de la 8^{ème} édition du Concours « Jeunes Talents » des Maîtres Restaurateurs, 7 jeunes apprentis se sont affrontés à Nice, dans les locaux du **Lycée Hôtelier et de Tourisme Paul Augier**, avec pour objectif leur place en finale. **La finaliste** sélectionnée à l'issue de ces qualifications est :

- **Mylène TREZIERES, 22 ans, Restaurant Le 44** à Antibes (06)



Plat de Mylène TREZIERES – Restaurant Le 44 à Antibes

Ce jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra le 26 mars 2018, au sein de la prestigieuse Ecole Ferrandi à Paris.

Les six autres candidats présents à ce jour, **Sébastien MURCIA** (Restaurant Anne Sophie Pic*** à Valence), **Maxime OLIVETTI-PEREZ** (Restaurant La Bastide Saint Antoine à Grasse), **Ariful Islam MOZUMDER** (Restaurant Le Figuier de Saint Esprit à Antibes), **Tigran NALTAKYAN** (Restaurant Tiger's House à Miramas), **Franck FOUCART** (Restaurant Le P'tit Cageot à Antibes) et **Morgan CHULIO** (Restaurant Le Bistrot du Port à Vallauris) n'ont pour autant pas démerité.

Ils ont également été remerciés pour la qualité indéniable de leur travail et de leurs efforts, et se sont vus remettre un diplôme attestant de leur participation aux présélections.



Crédit photo : Loïc BISOLI

Dernière ligne droite pour la grande finale nationale à FERRANDI

Huit candidats s'affronteront lors de chacune des deux autres phases qualificatives : **Paris** (19 janvier 2018) et enfin **Orléans** (12 février 2018).



Les premiers de chaque phase qualificative seront qualifiés d'office. La finale, programmée dans les locaux de l'École Ferrandi le 26 mars prochain à Paris accueillera huit finalistes.

Le parrain de cette édition 2017-2018 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.

Les Maîtres Restaurateurs et la formation

L'apprentissage est considéré depuis toujours comme la voie royale pour nos métiers. De par l'exigence de professionnalisme inscrite dans leur charte, les Maîtres Restaurateurs sont des Maîtres d'apprentissage naturels et reconnus. Parallèlement l'Association des Maîtres Restaurateurs veut mettre l'accent sur la nécessité de la formation continue dans nos métiers. Elle a fixé des priorités en la matière et s'emploie à sensibiliser les Maîtres Restaurateurs et à leur faciliter le plus possible l'accès à ces formations.

Les engagements des Maîtres Restaurateurs, une garantie pour les consommateurs

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre de Maître Restaurateur. Créé en 2007, il récompense le professionnalisme conjugué d'un

chef et de son établissement. Parmi les multiples prix et labels se réclament de qualité et d'authenticité, Maître Restaurateur est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu par l'Etat après un audit et compte aujourd'hui près de 3 900 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.

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