

Communiqué de presse, mardi 10 janvier 2017

Résultat de la 4^{ème} phase qualificative du grand concours national de cuisine

« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

Léo ACHILLE, 19 ans qualifié pour la finale nationale !

Sous l'impulsion de Carole DELGA, la région OCCITANIE parraine la présélection du concours "Jeunes Talents" Maîtres Restaurateurs à Argelès-sur-Mer.



Ce **lundi 9 janvier 2017**, lors de la 7^{ème} édition du Concours « Jeunes Talents » des **Maîtres Restaurateurs**, 3 jeunes apprentis venant des quatre coins de la France se sont affrontés à Argelès-sur-Mer, dans les locaux du Lycée Christian Bourquin, avec pour objectif d'obtenir leur place en finale. Le **finaliste** sélectionné à l'issue de ces qualifications est :

- Léo ACHILLE (19 ans), **Restaurant Domaine d'Auriac** à Carcassonne (11)



Ce jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra le 06 mars 2017, au sein de la prestigieuse **Ecole Ferrandi à Paris**.

Les deux autres candidats présents ce jour, **Feyza NASSSIM** (*L'Ancienne Ecole* à Palau-Del-Vidre), **Thibault GERACE** (*Restaurant le Clos des Oliviers* à Saint-Gely-du-Fesc) 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.

Francis Attrazic, Président de l'AFMR, participait à cette pré-sélection. Il a très chaleureusement remercié Madame le Proviseur ainsi que l'ensemble de ses collaborateurs. Il a rappelé tout l'engagement de Carole Delga pour le titre de Maître Restaurateur et pour les valeurs de l'apprentissage. Il a enfin souligné la large implication des Disciples d'Escoffier dans les valeurs de la gastronomie française.

Un buffet proposé par Pomona, partenaire de l'AFMR clôturait cet événement.



Un thème commun : « La pintade fermière et sa déclinaison de courges »

Petite nouveauté cette année puisque le thème de sélection est commun et un panier contenant les principaux ingrédients étaient remis aux candidats. Ces derniers devaient réaliser en 2h30 un plat pour 4 personnes, puis présenter leur met à l'œil bienveillant d'un jury de gastronomes avertis :

- 1 jury technique composé de 2 chefs
- 1 jury dégustation composé de 3 personnalités

Dernière ligne droite pour la grande finale nationale à FERRANDI

Huit candidats s'affronteront lors de chacune des quatre autres phases qualificatives : **Saint Malo** (16 janvier 2017), **Lille** (23 janvier 2017), **Bordeaux** (30 janvier 2017), et enfin **Strasbourg** (6 février 2017).

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

Le parrain de cette édition 2016-2017 n'est autre que Monsieur **Philippe ETCHEBEST**, membre des *Maîtres Restaurateurs* au sein du Restaurant Le Quatrième Mur à *Bordeaux*, deux étoiles au Guide Michelin. Chef cuisinier au palmarès avéré depuis 15 ans, il anime également les émissions télévisées « Top Chef » et « Cauchemar en Cuisine » sur M6.



Plat de Léo ACHILLE – Restaurant *Domaine d'Auriac* à Carcassonne

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.

<http://talents.maitresrestaurateurs.com/partenaires/>

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 qui 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 3 300 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

Peggy Perrey / Andréa FAORO - L'Agence AH
Concours « Jeunes Talents » - 21 rue de Talant – 21000 Dijon
03 80 58 44 11 - peggy@agence-ah.fr