

Communiqué de presse, mardi 9 janvier 2018

## Résultat de la 5<sup>ème</sup> phase qualificative du grand concours national de cuisine

**« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »  
L'Alsacien Anthony ACKER en finale nationale !**

Ce **lundi 8 janvier 2018**, lors de la 8<sup>ème</sup> édition du Concours « Jeunes Talents » des Maîtres Restaurateurs, 6 jeunes apprentis se sont affrontés à Strasbourg, dans les locaux du **CEFFPA Adrien Zeller**, avec pour objectif leur place en finale. Le **finaliste** sélectionné à l'issue de ces qualifications est :

- **Anthony ACKER, 18 ans, Restaurant Fleur de Sureau** à Gambenheim (67)



Plat de Anthony ACKER – [Restaurant Fleur de Sureau](#) à Gambenheim

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 quatre autres candidats présents à ce jour, Joy LUTZ (*Restaurant Au Chasseur* à Herrlisheim), Axel PAULUS (*Hôtel Restaurant Les Pins* à Haguenau), Hugo BARBEY (*Restaurant 1741* à Strasbourg), Julian LALEVEE (*Restaurant Hôtellerie de la Cheneaudière* à Colroy la Roche) et Allan BURR (*Restaurant Aux Trois Roses* à La Petite Pierre) n'ont pour autant pas démérité.

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.

### **Un thème commun : « Le lapin râble en goguette avec Lard et Ecrevisses accompagné de sa déclinaison de pommes de terre avec champignons de saison »**

Cette année encore, 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 :**
  - ❖ Sébastien KUBLER – Chef du Restaurant Bistrot Le 15 à Ostwald
  - ❖ Yann EBER – Chef du Restaurant Auberge de la Chevrerie à Griesheim-près-Molsheim
  
- **1 jury dégustation composé de 3 personnalités :**
  - ❖ Alexis ALBRECHT – Chef au Restaurant Au Vieux Couvent à Rhinau
  - ❖ Joël PHILIPPS – Chef au Restaurant Le Cerf à Marlensheim
  - ❖ Bruno YANN – Directeur du Groupement des Hôteliers Restaurateurs - UMIH 67





Crédit photo : Marcel EHRHARD

## Dernière ligne droite pour la grande finale nationale à FERRANDI

- Huit candidats s'affronteront lors de chacune des trois autres phases qualificatives : **Nice** (15 janvier 2018), **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'Ecole Ferrandi le 26 mars prochain à Paris accueillera huit finalistes.

**Le parrain de cette édition 2017-2018** Le parrain de cette 8ème édition du Concours Jeunes Talents n'est autre que le Chef de l'Elysée : **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