

2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Communiqué de presse, 6 février 2020

10^{ème} édition du Concours national de cuisine

« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

2ème phase qualificative
- Lundi 17 Février 2020 à Dijon -
Sept candidats pour une place en finale !

Après 9 années intenses, le Concours de cuisine national "Jeunes Talents" continue sa dynamique et fête ses 10 ans en 2020 ! Cette édition spéciale du concours, lancée pour sa 1^{ère} épreuve à Strasbourg le 20 janvier dernier, installera ses casseroles pour sa **2^{ème} phase qualificative, à DIJON, lundi 17 février 2020, à l'Ecole des Métiers Dijon Métropole.**

Huit autres qualifications* se dérouleront dans toute la France, avant la grande finale nationale en juin à Paris.

Ouvert aux apprentis et jeunes cuisiniers (- de 24 ans) issus de l'apprentissage au sein d'un restaurant titulaire du Titre « Maîtres Restaurateurs », le Concours Jeunes Talents a pour vocation de valoriser la formation et promouvoir l'excellence et la gastronomie Française.

Le déroulement du concours

Les candidats ont 2h30 pour réaliser un plat sur un thème imposé



Ils sont ensuite notés par un jury de professionnels



Le meilleur candidat de chaque phase est qualifié pour la finale



Les 10 finalistes participent à la finale nationale à Paris



C'est à Dijon, dans les locaux de l'Ecole des Métiers Dijon Métropole que **7 candidats** sélectionnés sur dossier devront réaliser un plat pour 4 personnes dans le délai imparti de 2h30 sur le thème « **Le Canard mulard en 2 cuissons accompagné de légumineuses, racines et fruits secs** ». Les jeunes cuisiniers courageux et talentueux seront évalués par un jury de professionnel sur la réalisation en direct, la présentation et la dégustation de leur travail.



KLESIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

malakoff
humanis

METRO

CHAMPAGNE
GREMILLET

ROBURY

LOUIS JADOT

2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Pour la 10^{ème} édition, chaque phase qualificative aura son Ambassadeur Régional...

Pour Dijon, c'est le Chef Eric PRAS, de la Maison LAMELOISE à Chagny qui parrainera la phase qualificative dijonnaise.

Institution bourguignonne, présente dans le Guide Michelin lors de sa 1^{ère} édition en 1900, la Maison LAMELOISE brille aujourd'hui sous les feux de son Chef Eric PRAS, l'un des seuls 5 Chefs français MOF et 3* Michelin.



Photo : Jacques Gavard

Les 7 candidats de la phase qualificative de Dijon

- **BIRKEL Macéo**, 15 ans, CFA Groisy - avec le Chef Nicolas GUIGNARD, Brasserie BRUNET, ANNECY (74)
- **COTTRET Océane**, 19 ans, SB Formation – avec le Chef Christian QUENEL, Restaurant Christian Quenel, FLAGEY ECHEZEAUX (21)
- **LALEVEE Julian**, 20 ans, CFA JBS Chardin Gerardmer – avec la Cheffe Françoise Mutel, Restaurant La Maison dans le Parc, NANCY (54)
- **LAVOCAT Nicolas**, 23 ans, Cfa du Jura – avec le Chef Pascal MATHIEU, Restaurant Castel Damandre, LES PLANCHES PRES D'ARBOIS (39)
- **MARIN Rémy**, 21 ans, CEFPPA Adrien Zeller à avec la Cheffe Delphine KAISER, Restaurant Zuem Ysehuet, STRASBOURG (67)
- **MEYER Ulysse**, 23 ans, CFA Raymond Mondon – avec le Chef Alexis BAUDIN, Restaurant le Pampre, METZ (57)
- **SCHLATER Adrien**, 19 ans, CFA Joseph Stork 68 – Guebwiller – avec le Chef Jérôme PAQUIN, Restaurant le Gaulois, BARTHENHEIM (68)

Les 8 membres du Jury de la phase qualificative de Dijon

Jury Cuisine :

- Angelo FERRIGNO, Gagnant de la 1^{ère} édition du Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs en 2010, à 23 ans plus jeune étoilé de la promotion 2016, sur le point d'ouvrir son propre restaurant à Dijon
- Bruno BLANCHO – Chargé d'études culinaires chez Groupe SEB



KLESIA
PRODUCTION ET INNOVATION SOCIALES

malakoff
humanis

METRO

CHAMPAGNE
GREMILLET

ROBURY

LOUIS JADOT

2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Jury Dégustation

- Danielle JUBAN, Vice-Présidente au développement territorial Dijon Métropole et adjointe au Maire en charge de l'attractivité
- Régis PENNECOT, Président Chambre des Métiers et de l'Artisanat, Cote d'Or
- Christophe LEMESNIL, Président Ecole des Métiers Dijon Métropole
- Matthieu GUBER, Journaliste culinaire TF1
- Guillaume BORTOLUSSI, UMIH, Maître Restaurateur, Restaurant le Café Gourmand à Dijon
- Laurent BLACHON, Directeur de l'entrepôt METRO Dijon

**La remise des prix et annonce des résultats aura lieu à 15h30,
aux magnifiques Cuisines Ducales du Musée des Beaux Art de Dijon,
en présence du Chef Eric Pras.**

D'autres candidats s'affronteront encore lors des ***8 autres phases qualificatives** :

RENNES : Lundi 24 février 2020, Faculté des Métiers - 35170 Bruz

St ETIENNE : Lundi 9 mars 2020, Institut des Métiers de St Etienne - 42100 Saint-Étienne

PARIS : Lundi 16 mars 2020, CEFAA - 93420 Villepinte

ORLEANS : Lundi 23 mars 2020, CMA du Loiret - 45000 Orléans

NICE : Lundi 6 avril 2020, École Hôtelière Paul Augier - 06203 Nice

LILLE : Lundi 4 Mai 2019, CMA Lille – 59000 LILLE

BORDEAUX : Lundi 11 Mai 2020, ICFA CAMPUS BORDEAUX - 33071 Bordeaux

TOULOUSE : Lundi 18 mai 2020, CFA BLAGNAC - 31700 Blagnac

**Les vainqueurs de chaque phase qualificative disputeront la finale nationale à Paris, en juin 2020.
Au programme, un plat et un dessert à réaliser en 4h pour 4 personnes.**

Contacts Presse

Pour le Concours Jeunes Talents

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

Pour l'UMIH

Charlotte LE MONIET
01 44 94 19 94
charlotte.lemoniet@umih.fr



2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



À propos des Maîtres Restaurateurs

Pour 95 % des Français, le « fait maison » est un critère de sélection des restaurants qu'ils fréquentent et la présence d'un label leur permet de les rassurer à ce sujet. Il existe une certification qui garantit une cuisine entièrement faite maison : celle de Maître Restaurateur.

Le titre « Maître Restaurateur » a été créé en 2007 par le Gouvernement et les principales organisations professionnelles. 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 3 900 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.

Les Chefs Maîtres Restaurateurs militent pour la protection de la restauration traditionnelle. À leurs yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

L'UMIH est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie-restauration. Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit.

Avec ses syndicats associés (GNC (Groupement national des chaînes), UMIH Prestige, SNRPO (Syndicat national de la restauration publique organisée), SNEG & Co (Syndicat National des entreprises gaies), SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale et CSLMF (Chambre Syndicale des Lieux Musicaux et Festifs nocturnes), l'UMIH représente 77% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales (outre-mer inclus).



KLESIA
RESTAURATION ET MANAGERIE SOCIALES

malakoff
humanis

METRO

CHAMPAGNE
GREMILLET

RODUA

LOUIS JADOT

2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Les partenaires du Concours



Le rapprochement de Malakoff Médéric et Humanis a donné naissance au nouveau leader de la protection sociale. Avec plus de 400 000 entreprises couvertes en assurance et 600 000 en retraite complémentaire, le Groupe peut se prévaloir d'une très large connaissance des différents secteurs d'activité. Il est le numéro 1 de l'assurance santé collective et de la prévoyance collective, et est très présent dans les branches professionnelles. Il est recommandé dans 93 branches au total.

Malakoff Humanis est également un acteur majeur de la retraite complémentaire Agirc Arrco. Le Groupe compte 8,3 millions de salariés du secteur privé cotisant pour leur retraite complémentaire et verse une allocation à 7,1 millions de retraités.

Le groupe poursuit ses engagements en faveur des personnes fragiles. En tant qu'acteur de l'économie sociale et solidaire à but non lucratif. Malakoff Médéric Humanis concentre ses efforts au service de l'utilité sociale et se mobilise autour de grandes causes comme le handicap, le cancer, le bien vieillir et la perte d'autonomie.

Basé sur les valeurs du mutualisme et du paritarisme mais aussi l'exigence et l'innovation au service du client, l'engagement sociétal au service de l'humain et une responsabilité sociale en tant qu'employeur, le leader de la protection sociale est en capacité de relever les défis liés à la transformation de l'environnement économique et social. Plus que jamais nous sommes en mesure d'aider les entreprises à conjuguer durablement performance sociale et performance économique.



Expert dans le domaine de la protection sociale, Klesia propose des solutions adaptées et innovantes répondant aux besoins spécifiques en prévoyance, santé et action sociale pour les entreprises et les salariés du secteur des Hôtels – Cafés - Restaurants.



METRO France est un grossiste, 1er Fournisseur de la Restauration indépendante, qui fournit 400 000 professionnels français indépendants, de la restauration, du plus grand traiteur à la petite épicerie de quartier, de l'étoilé et la sandwicherie.

METRO France c'est 4000 fournisseurs dont une majorité de PME françaises, 60% de produits frais, 25% de notre offre alimentaire constituée de produits du terroir. Nous sommes avant tout une entreprise de proximité. Nous privilégions les fournisseurs locaux, les circuits courts et les petits producteurs des terroirs ce qui est également une réponse aux demandes de la restauration. Nous soutenons également les



2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



apprentis des métiers de bouches indépendants en proposant depuis 2018 une carte professionnelle METRO qui permet aux apprentis, selon certaines conditions, de se fournir dans nos entrepôts.

METRO France est très fier d'être un partenaire majeur du Concours Jeunes Talents Maître Restaurateur, en fournissant l'intégralité des produits des paniers des candidats autour du bio et du local des phases qualificatives et de la Finale du Concours. Au travers de ce Concours, METRO France veut soutenir l'engagement des jeunes professionnels de la restauration, ces jeunes est un titre qui réunit qualité, authenticité, dynamisme et engagements des métiers de la restauration : METRO France s'inscrit totalement dans cette dynamique.



Fondée en 1922 à Lyon Vaise, par Léon Goutagny, et aujourd'hui localisée à Rillieux-La-Pape, dans le Rhône, la société familiale **Robur** a forgé son savoir-faire et sa notoriété dans la création et la confection de vêtements professionnels et Images.

La marque a su se renouveler au fil des années jusqu'à devenir précurseur dans les secteurs de l'Hôtellerie-Restauration, le Médical, le Bien-Être, l'Agro-alimentaire et l'Industrie. La diversité de ses gammes permet à chaque profession de trouver le produit qui lui correspond car le vêtement professionnel est avant tout un outil de travail. Le confort, la technicité, la facilité d'entretien, l'innovation et la résistance sont autant de critères que la marque s'engage à respecter et à optimiser par le biais de sa certification ISO 9001 : 2015.

Aujourd'hui vivre sa passion c'est aussi se sentir bien dans sa tenue, c'est pour cette raison que Robur s'appuie sur les codes de la mode pour créer ses collections.

Une des valeurs fortes de la marque Robur est la notion de partenariat. Le développement de l'entreprise est en partie lié au réseau de partenaires avec qui la marque collabore au quotidien : fournisseurs, distributeurs et consommateurs. Il est important pour Robur de s'inscrire dans une relation de confiance tant en amont qu'en aval.



2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Cette maison est avant tout une histoire de famille où l'ambition rime avec passion, où le travail et l'esprit d'entreprise se conjuguent avec un savoir-faire et une exigence permanente au service de ses Champagnes.

En 40 ans d'histoire, l'exploitation s'est dotée de 43ha de vignes au cœur de la Côte des Bar, qui donne naissance à une gamme de champagne empreint de fraîcheur et d'élégance. C'est chaque année 500 000 bouteilles qui émanent de ses caves, toutes régulièrement récompensées parmi les plus grands concours internationaux et sélectionnées par plus de 50 ambassades et consulats dans le monde.

Le slogan maison : « Tous vos succès méritent un Gremillet »

Un champagne dédié à tous ceux qui osent rêver et entreprendre, tels nos jeunes talents maîtres restaurateurs.



Fondée à Beaune en 1859, Louis Jadot est aujourd'hui un important propriétaire en Côte d'Or, en Beaujolais (Château des Jacques), à Fuissey (Domaine Ferret) et en Oregon (Résonance).

La maison exploite un domaine de vignes représentatif de la Bourgogne : de l'appellation régionale aux Grands Crus.

La tête de Bacchus qui figure sur les étiquettes depuis la création de Louis Jadot est devenue pour les amateurs de vins la garantie du respect de la Bourgogne et de l'expression subtile de ses terroirs.

Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



<https://www.facebook.com/concoursJT/>



<https://twitter.com/ConcoursJT>



<http://concours-maitres-restaurateurs.fr>



KLESIA
PROTECTION ET AMéliORATION SOCIALES

malakoff
humanis

METRO

CHAMPAGNE
GREMILLET

R9
RODUA

LOUIS JADOT