

2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Communiqué de presse, 14 février 2020

10^{ème} édition du Concours national de cuisine

« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

3^{ème} phase qualificative - Lundi 24 Février 2020 à RENNES - Cinq 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 3^{ème} phase qualificative, à RENNES, lundi 24 février 2020, à la Faculté des Métiers de Bruz.

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.

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

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 Rennes, dans les locaux de la Faculté des Métiers de Bruz que **5 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

Robuя

2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



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

C'est la Cheffe **Nolwenn CORRE**, de l'Hostellerie de la Pointe St-Mathieu à Plougonvelin (29) qui parrainera la phase qualificative rennaise.

Troisième de la génération, Nolwenn Corre, 30 ans, anime les cuisines de la maison familiale à la pointe du Finistère, et est récompensée depuis 2019 par une étoile Michelin.

Après sa formation à l'Ecole Paul Bocuse de Lyon, Nolwenn Corre fait ses classes auprès de grands Chefs comme Yannick Alléno au Meurice, Christian Le Squer au Pavillon Ledoyen et le MOF Jean-Luc L'Hourre au Marinca en Corse. Depuis 2015, elle a repris certains classiques de la maison Corre en imposant sa griffe, et propose une cuisine actuelle en travaillant avec justesse et finesse les beaux produits de la Bretagne.



Les 5 candidats de la phase qualificative de Rennes

- **CONORT Jérémy**, 21 ans, CFA Ploufragan – Avec les Chefs Jean-Marc CONAN et Florian MOHAMED, Restaurant L'Islandais à PAIMPOL (22)
- **COUETTE Émilie**, 15 ans, CFA des MFR de Bretagne / St Aubin d'Aubigné – Avec le Chef Jérôme LELU, Restaurant "A l'Ardoise", St HILAIRE (50)
- **PERRIGAUD Wilson**, 20 ans, Lycée E. Branly - La Roche /Yon - Avec le Chef Didier FONTES, Restaurant du Casino des Pins, LES SABLES D'OLONNES (85)
- **PERROT Noémie**, 18 ans, CFA Ploufragan – Avec le Chef Cédric VADES, Restaurant L'Ardoise à St MEE LE GRAND (35)
- **RENAUD Quentin**, 18 ans, CIFAM St Luce/Loire - Avec le Chef Jean-Marc Gay-Capdevielle, Restaurant le Chalet, Saint MARS LA JAILLE (44)

Les 8 membres du Jury de la phase qualificative de Rennes

Jury Cuisine :

- Franck BIANCO - La Brasserie du Sillon à St Malo
- Pierre LEQUELLEC - Formateur Cuisine, Faculté des Métiers à Bruz
- Bruno MORVANT, Maître Restaurateur, restaurant l'Aiglon à Pontivy (56)



2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



Jury Dégustation

- Nolwenn CORRE, Hostellerie de la Pointe St-Mathieu à Plougonvelin (29)
- Fabien LE BOUIL, Maître Restaurateur, restaurant Les Cocottes Noires à Janzé (35)
- Frédéric DI SIENA - Directeur Entrepôt METRO Rennes
- Vincent BOBOT - Directeur Faculté des Métiers
- Didier SION, Chef et jury d'examens professionnels

**La remise des prix et annonce des résultats aura lieu à 12h30,
A l'issue de l'épreuve de cuisine,
en présence de la Cheffe « Ambassadrice Régionale » Nolwenn CORRE.**

D'autres candidats s'affronteront encore lors des ***7 autres phases qualificatives :**

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



Un événement créé il y a 10 ans par l'Agence AH

Le Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs est né du partage de passions pour la gastronomie française entre quelques Chefs Maîtres Restaurateurs et Peggy PERREY fondatrice de l'Agence AH, à Dijon...

Indépendante et dynamique, l'Agence AH a créé et porté ce concours depuis 10 années. Elle conjugue à chaque édition les synergies de partenaires institutionnels et sponsors de la filière, de Chefs et jeunes issus de l'apprentissage, d'écoles de formation et parrains prestigieux.

Promouvoir le savoir-faire des Chefs et leur engagement vis à vis de la transmission aux jeunes, mettre en valeur le fait maison et les produits de qualité, motiver les jeunes à s'engager dans l'excellence, voilà les résolutions et les fondements de ce Concours National que l'Agence AH met en lumière chaque année !!

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.



2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



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 gais), 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).

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



2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



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.

KLÉSIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

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

VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER

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 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.

Robur

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



KLÉSIA
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

**malakoff
humanis**

METRO

**CHAMPAGNE
GREMILLET**

Robur

2020 10^{ème} édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



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.



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.

Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



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



[@concoursjeunestalents](https://www.instagram.com/concoursjeunestalents)



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

