

Communiqué de presse, mardi 9 janvier 2018

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs
présente la 8^{ème} édition du grand Concours National de cuisine

« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

6^{ème} phase qualificative le 15 janvier à Nice

Dix candidats en lice pour une place en finale !

Suite au succès des 7 éditions précédentes, le Concours de cuisine national "Jeunes Talents" organisé par le Titre Maître Restaurateur, sera présent à **Nice le lundi 15 janvier 2018, dans l'établissement de l'Ecole Hôtelière et de Tourisme Paul Augier** pour une sixième phase de qualification.

Les autres qualifications se dérouleront le 19 janvier à Paris et le 12 février à Orléans avant la grande finale nationale du 26 Mars 2018 au sein de la Prestigieuse Ecole Ferrandi 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

C'est au cœur de Nice, dans les locaux de l'Ecole Hôtelière et de Tourisme Paul Augier **que 10 candidats** sélectionnés sur dossier devront réaliser un plat pour 4 personnes dans le délai imparti de 2h30 sur le thème « *Le lapin râble en goguette avec Lard et Ecrevisses accompagné de sa déclinaison de pommes de terre avec champignons de saison* ». Les jeunes apprentis talentueux seront évalués par un jury de professionnel sur la réalisation en direct, la présentation et la dégustation de leur travail.

8 nouveaux candidats s'affronteront lors de chaque phase qualificative :

- Le 19 janvier 2018 à **Paris** au CFA Médéric
- Le 12 février 2018 à **Orléans** au CMA du Loiret

Les vainqueurs de chaque phase qualificative disputeront la finale nationale le 26 mars 2018 à Paris, dans les locaux de la prestigieuse école FERRANDI. Au programme, un plat et un dessert à réaliser en 4h pour 4 personnes. Le thème est imposé, à savoir :

- Plat : « Terre & Mer » (St Jacques de Normandie & Coppa de Parme avec artichauts poivrade)
- Dessert : « Chocolat & Epices (La fève de Tonka, piment d'Espelette et le poivre de Sichuan »

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.

Guillaume Gomez, très engagé sur le plan associatif déclare : « C'est avec beaucoup de conviction et d'enthousiasme que j'accepte de parrainer la 8^{ème} édition du concours des Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs car le titre est, pour les jeunes, une garantie de sérieux et de qualité du Maître d'apprentissage ».



Portraits des 10 candidats de la phase qualificative de Nice

Maxime OLIVETTI-PEREZ, 19 ans – Restaurant *La Bastide Saint Antoine* à Grasse (06)

Ariful Islam MOZUMDER, 20 ans – Restaurant *Le Figuier de Saint Esprit* à Antibes (06)

Tigran NALTAKYAN, 20 ans – Restaurant *Tiger's House* à Miramas (13)

Sacha ARGUEDAS, 21 ans – Restaurant *Les Olivades* à Gap (05)

Rémy AVEREDE, 21 ans – Restaurant *L'Arazur* à Antibes (06)

Franck FOUCART, 21 ans – Restaurant *Le P'tit Cageot* à Antibes (06)

Morgan CHULIO, 22 ans – Restaurant *Le Bistrot du Port* à Vallauris (06)

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

Julien GUILLET, 23 ans – Restaurant Les Sens à Nice (06)

Sébastien MURCIA, 24 ans – Restaurant Anne Sophie Pic*** à Valence (26)

Un jury d'exception : trois chefs étoilé et deux MOF !



C'est sous l'œil avisé des membres du jury ci-après que les 10 candidats vont s'affronter

Le jury cuisine étant composé de :

- Jacques ROLANCY : MOF - Restaurant Le Bistrot des Viviers, Nice
- Denis FERAULT : MOF - Proviseur du Lycée Hôtelier Paul Augier, Président du Campus des Métiers et Qualifications Tourisme, Hôtellerie, Restauration Provence Alpes Côte d'Azur
- Alain LLORCA : Etoilé Michelin au Restaurant Alain Llorca*, La Colle Sur Loup

Jury dégustation :

- Eric DORÉ : Directeur du CRT Riviera Côte d'Azur
- Daniel ETTLINGER : Étoilé Michelin au Restaurant Le Clos Saint Pierre*, Le Rouret
- Michaël FULCI : Étoilé Michelin au Restaurant Les Terrailleurs*, Biot

À propos des Maîtres Restaurateurs

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre Maîtres Restaurateurs.



Créé en 2007, 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.

L'AFMR est présidée par Francis ATTRAZIC, véritable porte-parole du fait-maison qui milite pour la protection de la restauration traditionnelle. À ses yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.

La Délégation Alpes-Maritimes est présidée par Théo Mansi, Auberge de Théo à Nice dont l'ambition est de faire en sorte que la référence Maître Restaurateur devienne incontournable et connue de tous. Près de 110 maîtres restaurateurs composent la Délégation 06.

À propos de la Chambre de Commerce et d'Industrie Nice Côte d'Azur

La CCI Nice Côte d'Azur détecte, sensibilise, accompagne et valorise les Talents « Made In Côte d'Azur » qui s'inscrivent dans des démarches d'acquisition de titre ou de labels. Elle est ainsi présente au quotidien, aux côtés des professionnels azuréens, pour les accompagner dans leur parcours à l'obtention du titre afin d'améliorer leur compétitivité et leur performance commerciale. C'est pourquoi un partenariat fort s'est noué entre la Délégation Départementale 06 représentée par Théo Mansi, son Président pour mieux contribuer à l'attractivité de la destination Côte d'Azur France via les talents qui la composent.



Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



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



<https://twitter.com/ConcoursJT>



<http://talents.maitresrestaurateurs.com>

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