

Communiqué de presse,
mardi 6 mars 2018

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

« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

**FINALE DU CONCOURS JEUNES TALENTS
LE 26 MARS 2018 À L'ÉCOLE FERRANDI**

Les 8 finalistes enfin dévoilés !

Les lauréats des qualifications

Le lundi 26 mars 2018 se tiendra la grande finale nationale de la **8ème édition du Concours des « Jeunes Talents » Maîtres Restaurateurs**. Les huit talentueux apprentis venant des quatre coins de la France ont décroché leur place en finale lors des huit phases qualificatives à Bordeaux, Saint-Malo, Perpignan, Nice, Paris, Annecy, Strasbourg et Orléans. Ils s'affronteront dans un haut lieu de la gastronomie, la prestigieuse **École Ferrandi**, à Paris, en présence du parrain : le Chef de l'Élysée **Guillaume GOMEZ**.



Les finalistes sélectionnés à l'issue des qualifications sont :



- **Samuel GARDA-FLIP** (18 ans), en formation au CFA de Niort au et actuellement en apprentissage au *Restaurant Le Lucullus* à Montmorillon (86) auprès du Chef Maître Restaurateur Alban GALPIN.



- **Léo ACHILLE** (20 ans), en formation au CFA-CCI de Carcassonne et actuellement en apprentissage au *Restaurant Domaine D'Auriac* à Carcassonne (11) auprès du Chef Maître Restaurateur Philippe DESCHAMPS.



- **Natacha MORIN** (21 ans), formée à ISTHIA Toulouse et actuellement en CDI au *Restaurant Comptoir des Voyageurs* à Locronan (29) auprès du Chef Maître Restaurateur Bertrand LAURENT.



- **Yann BECK** (21 ans), formé au CFA Groisy et actuellement en CDI au *Restaurant Les jardins du Léman* à Yvoire (74) auprès du Chef Maître Restaurateur Henrique AGUZZOLI.



- **Anthony ACKER** (18 ans), en formation au CEFPPA Adrien Zeller et actuellement en apprentissage au *Restaurant Fleur de Sureau* à Gamsheim (67) auprès du Chef Maître Restaurateur Louis CIOLFI.



- **Mylène TREZIÈRES** (22 ans), formée à l'UFR ESTHUIA et actuellement en CDI au *Restaurant Le 44* à Antibes (06) auprès du Chef Maître Restaurateur Jérôme CLAVEL.



- **Samantha PINGRIS** (23 ans), formée au CIFA d'Auxerre et actuellement en CDI au *Restaurant Hostellerie de La Poste* à Clamecy (89) auprès du Chef Maître Restaurateur Denis GUENOT.



- **Karim TULLI** (23 ans), en formation au CIFAM Loire Atlantique et actuellement en apprentissage au *Restaurant L'Auberge du Vieux Gachet* à Carquefou (44) auprès du Chef Maître Restaurateur Walter LESCOT.

Au programme : un plat et un dessert en 4h

Lors de l'ultime étape du Concours, les huit candidats devront réaliser **un plat et un dessert** pour 4 personnes dans un délai imparti de quatre heures sur les thématiques suivantes :

- Le Plat : « Terre et Mer (Saint-Jacques de Normandie et coppa de Parme) avec artichauts poivrade ».
- Le Dessert : « Chocolat et Épices : la fève de Tonka, le piment d'Espelette et le poivre de Sichuan ».

À l'issue de cette finale sera élu le meilleur « Jeune Talent » de cette 8^{ème} édition, qui succédera ainsi à **Clémence PERRAUT** ([Restaurant Le Christine](#) à Paris), lauréate de la précédente édition.

Déroulement de la Finale

- **7h30** : Accueil des candidats, tirage au sort des emplacements, mise en place de son poste de travail
- **8h00** : Début du Concours
- **12h00** : Présentation du plat au jury dégustation
- **12h30** : Présentation du dessert au jury dégustation
- **14h00** : Annonce des résultats, remise des prix suivie d'un cocktail-déjeuner

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

Des personnalités attendues

Le parrain de cette édition 2017-2018 du Concours Jeunes Talents n'est autre que le Chef de l'Élysée : **Guillaume GOMEZ**. Décerné « Meilleur ouvrier de France » en 2004, il exerce sa fonction de Chef Cuisinier au palais de l'Élysée depuis 1997. Il sera accompagné par **Francis ATTRAZIC**, Président national de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, lui-même accompagné par de nombreux restaurateurs venus de toute la France. Nous vous dévoilerons prochainement la composition des jurys.



L'événement sera suivi par un cocktail apéritif de Gala, où candidats, restaurateurs, membres du jury et partenaires seront conviés. Les candidats seront **récompensés** par un diplôme, une veste de cuisine nominative brodée ainsi que des cadeaux offerts par nos partenaires.

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