

Communiqué de presse, mardi 19 décembre 2017

**Résultat de la 4<sup>ème</sup> phase qualificative  
du grand concours national de cuisine**

**« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »  
Le Savoyard Yann BECK en finale nationale !**

Ce **lundi 18 décembre 2017**, lors de la 8<sup>ème</sup> édition du Concours « Jeunes Talents » des Maîtres Restaurateurs, 5 jeunes apprentis se sont affrontés à Annecy, dans les locaux du **CFA de Groisy**, avec pour objectif leur place en finale. **Le finaliste** sélectionné à l'issue de ces qualifications est :

- Yann BECK, 21 ans, *Restaurant Les Jardins du Léman* à Yvoire (74)



Crédit photo : Dorine Dufour



Plat de Yann BECK - *Restaurant Les Jardins du Léman* à Yvoire

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, **Pierre-Antoine VENNARI** (*Restaurant Le Café Brunet* à Annecy le Vieux), **Marion BUREL** (*Restaurant La Pagerie* à Gaillard), **Gwenaël PINEAU** (*Restaurant Le Comptoir Carnot* à Aix-les-Bains) et **Guillaume ODET** (*Restaurant L'Xtrem Comptoir Restaurant* à Saint-Jean-de-Bourney) n'ont pour autant pas démerité. 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 3 chefs :**
  - ❖ Cédric VIDAL – Second de cuisine au Restaurant la Ciboulette à Annecy
  - ❖ Jean-Luc CHORIER – Professeur Lycée Hôtelier à Thonon-Les-Bains
  - ❖ Hubert CHANOVE – Chef du Refuge des Gourmets à Machilly
  
- **1 jury dégustation composé de 3 personnalités :**
  - ❖ Quentin LOSSERAND – Second de cuisine au Palace de Menthon
  - ❖ Sébastien BLANCHIN – Chef de cuisine au restaurant Les Grillons à Talloires
  - ❖ Nicolas MATHIS – Responsable commercial Pomona Terre Azur



De gauche à droite : Pierre-Antoine VENNARI, Guillaume ODET, Gwenaël PINEAU, Marion BUREL, Yann BECK

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

- Huit candidats s'affronteront lors de chacune des quatre autres phases qualificatives : **Strasbourg** (8 janvier 2018), **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'École Ferrandi le 26 mars prochain à Paris accueillera huit finalistes.

**Le parrain de cette édition 2017-2018** Le parrain de cette 8<sup>ème</sup> édition 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 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