

Communiqué de presse, mercredi 28 mars 2018

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs  
présente la 8<sup>ème</sup> édition du grand Concours National de cuisine

« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »

**FINALE DU CONCOURS JEUNES TALENTS  
LE 26 MARS 2018 À L'ÉCOLE FERRANDI EN PRÉSENCE  
DE GUILLAUME GOMEZ**

**Léo ACHILLE, grand vainqueur de cette 8<sup>ème</sup> édition !**

## Le palmarès de la finale

Ce lundi 26 mars 2018 s'est tenu la grande Finale nationale de la **8ème édition du Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs**. Huit apprentis venant des quatre coins de la France avaient décroché leur place en finale lors des différentes phases qualificatives. Ils se sont affrontés dans les locaux de la prestigieuse Ecole Ferrandi, à Paris.



La finale s'est déroulée en présence de Monsieur **Guillaume GOMEZ**, chef de l'Élysée et parrain du concours.

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 CEFFPA 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.



Léo ACHILLE, vainqueur de la 8<sup>ème</sup> édition, au centre de la photo ©Jean Louis Vandevivère

## Au programme : un plat et un dessert en 4h

Lors de l'ultime étape du Concours, les neuf 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 ».

## Palmarès de la finale, 8<sup>ème</sup> édition

- **1<sup>er</sup> Prix** : Léo ACHILLE (20 ans) – Restaurant Le Domaine D'Auriac à Carcassonne (11)
- **2<sup>ème</sup> Prix** : Samantha PINGRIS (23 ans) - Restaurant Restaurant Hostellerie de La Poste à Clamecy (89)
- **3<sup>ème</sup> Prix** : Mylène TREZIÈRES (22 ans) - Restaurant Le 44 à Antibes (06)
- **4<sup>ème</sup> Prix** : Natacha MORIN (21 ans) - Restaurant Comptoir des Voyageurs à Locronan (29)
- **5<sup>ème</sup> Prix** : Anthony ACKER (18 ans) - Restaurant Fleur de Sureau à Gambenheim (67)
- **6<sup>ème</sup> Prix** : Samuel GARDA-FLIP (18 ans) - Restaurant Le Lucullus à Montmorillon (86)
- **7<sup>ème</sup> Prix** : Yann BECK (21 ans) - Restaurant Les Jardins du Léman (Yvoire)
- **8<sup>ème</sup> Prix / Coup de cœur du jury** : Karim TULLI (23 ans) - Restaurant L'Auberge du Vieux Gachet à Carquefou (44)



Plat et dessert de Léo ACHILLE ©Jean Louis Vandevivère

## Le jury de notation

Les mets des candidats ont été présentés à un jury de gastronomes averti, composé de passionnés et de talentueux Chefs de la gastronomie française.

**Jury Cuisine / technique composé de 3 chefs :**

- Franck POUPART – Chef de cuisine Ecole Le Cordon Bleu (Paris)
- Romain PAILLET – Chef du Restaurant Le Stem (Val d’Isère)
- Franck MARTINEZ - Chef du restaurant L’Halimione (Neuilly-sur-Seine)

**Jury dégustation plat composé de 3 personnalités :**

- Stéphane SAVORGNAN – Maître Restaurateur – Chef Millésimes 62 (Paris 14)
- Alain FONTAINE - Maître Restaurateur – Restaurant Le Mesturet (Paris)
- Jacques EBER - Maître Restaurateur – Les Plaisirs Gourmands (Schiltigheim)

**Jury dégustation dessert composé de 3 personnalités :**

- Pierre NÉGREVERGNE – Maître Restaurateur - Restaurant Terrasse Mirabeau (Paris 16)
- Brice DUCOS – Président Disciples D’Escoffier Pays Catalan – Chef Restaurant Ducos (Juvignac)
- Pascal RAFFRAY – Maître Restaurateur - Restaurant La Table du Marais (La Fresnais)

Chaque candidat a été récompensé par un diplôme, une veste de cuisine nominative brodée, un Micromix Robot Coupe, un set complet d’ustensiles de cuisine. Le gagnant a été gratifié d’un **stage de 15 jours dans les cuisines de l’Élysée** ainsi qu’un **week-end à l’Hôtel Ermitage\*\*\*\*** (Evian) offert par l’un de nos partenaires.

L’événement a été suivi par un cocktail apéritif de Gala, où candidats, restaurateurs, membres du jury et partenaires étaient conviés.



Guillaume Gomez, parrain de la 8<sup>ème</sup> édition du Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs  
©Jean Louis Vandevivère

## 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