

"Jeunes Talents"

MAÎTRES
RESTAURATEURS

Concours Jeunes Talents

8^{ème} édition

RÉTROSPECTIVE – Année 2017/2018

Sommaire



- La 8^{ème} édition en chiffres
- Présentation du « Concours Jeunes Talents » Maîtres Restaurateurs
- Guillaume GOMEZ : parrain de cette 8^{ème} édition
- Retour sur les phases qualificatives
- Finale Nationale à Ferrandi Paris
- Les partenaires
- Retombées presse et engouement des réseaux sociaux
- Le mot des candidats/tuteurs
- Les engagements Maîtres Restaurateurs
- Axes d'améliorations

La 8^{ème} édition en chiffres



Nombre de candidatures reçues

62 candidatures en 2018

52 candidatures en 2017



Taux de désistement

14.8 % en 2018

18.1 % en 2017



Nombre de candidats présentés

54 en 2018

VS

44 en 2017



Nombre moyen de candidat / phase

6.75 en 2018

VS

5.5 en 2017

Présentation

- Concours ouvert aux **apprentis et jeunes cuisiniers** (moins de 24 ans) issus de l'apprentissage, officiants au sein d'un restaurant titulaire du Titre de Maître Restaurateur



- **8 phases qualificatives**

- Plat et dessert à réaliser pour 4 personnes en 2h30 sur un **thème commun**, un panier composé de **produits imposés bruts** est remis aux candidats

- **Finale Nationale à l'Ecole FERRANDI** le 26 mars 2018 –

- Un plat et un dessert à réaliser pour 4 personnes en 4 heures :

- Plat : « *Terre & Mer : Saint Jacques de Normandie et coppa de Parme avec artichauts poivrade* »
 - Dessert : « *Chocolat et Epices : la fève de tonka, le piment d'Espelette et le poivre de Sichuan* »



Guillaume GOMEZ : parrain de cette 8^{ème} édition



- Né en 1978 à Paris, Guillaume GOMEZ reçoit le titre de Meilleur Ouvrier de France à l'âge de 25 ans.
- Il exerce au Palais de l'Élysée depuis 1997 au service des présidents de la République.
- Très engagé, Guillaume GOMEZ est membre de plusieurs associations professionnelles de cuisiniers dont :
 - ✧ Fondateur et président des Cuisiniers de la République
 - ✧ Vice président de l'Académie culinaire de France
 - ✧ Membre de l'Académie nationale de cuisine



Crédit : Thierry Vallier

Pour rappel, le parrain de la 7^{ème} édition n'était autre que Philippe ETCHEBEST

Phase qualificative : Bordeaux

- Lieu : Centre de Formation du Lac
- Date : 17 novembre 2017
- 1^{er} qualifié : **Samuel GARDA-FLIP** (18 ans),
Restaurant Le Lucullus à Montmorillon (86)
- 8 candidats



Phase qualificative : Perpignan

- Lieu : Lycée Christian Bourquin
- Date : 4 décembre 2017
- 2^{ème} qualifié : **Léo ACHILLE** (20 ans),
Restaurant Domaine d'Auriac à Carcassonne (11)
- 6 candidats



Phase qualificative : Saint-Malo

- Lieu : CFA de la CCI de Saint-Malo Fougères
- Date : lundi 11 décembre 2017
- 3^{ème} qualifiée : **Natacha MORIN** (21 ans),
Restaurant Comptoir des Voyageurs à Locronan (29)
- 8 candidats



Phase qualificative : **Annecy**

- Lieu : Centre de Formation et Apprentissage de Groisy
- Date : 18 décembre 2017
- 4^{ème} qualifié : **Yann BECK** (21 ans),
Restaurant Les Jardins du Léman à Yvoire (74)
- 5 candidats



Phase qualificative : Strasbourg

- Lieu : CEFPPA Adrien Zeller
- Date : 8 janvier 2018
- 5^{ème} qualifié : **Anthony ACKER** (18 ans),
Restaurant Fleur de Sureau à Gamsheim (67)
- 6 candidats



Phase qualificative : Nice

- Lieu : Lycée Hôtelier et de Tourisme Paul Augier
- Date : 15 janvier 2018
- 6^{ème} qualifiée : **Mylène TREZIERES** (22 ans),
Restaurant Le 44 à Antibes (06)
- 7 candidats



Phase qualificative : Paris

- Lieu : CFA Médéric – Paris 17^{ème}
- Date : 19 janvier 2018
- 7^{ème} qualifiée : **Samantha PINGRIS** (23 ans),
Hostellerie Restaurant de la Poste à Clamecy (89)
- 8 candidats



Phase qualificative : Orléans

- Lieu : CMA du Loiret
- Date : 12 février 2018
- 8^{ème} qualifié : **Karim TULLI** (23 ans),
Restaurant L'auberge du Vieux Gachet) Carquefou (44)
- 6 candidats



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Loiret

Centre de Formation d'Apprentis



Finale Nationale à Ferrandi Paris le 26 Mars 2018

1^{er} Prix :

Léo ACHILLE (20 ans)

Restaurant Le Domaine D'Auriac à
Carcassonne (11)

2^{ème} Prix :

Samantha PINGRIS (23 ans)

Restaurant Restaurant Hostellerie de La Poste à
Clamecy (89)

3^{ème} Prix :

Mylène TREZIÈRES (22 ans)

Restaurant Le 44 à Antibes (06)

4^{ème} Prix : **Natacha MORIN** (21 ans) - Restaurant Comptoir des Voyageurs à Locronan (29)

5^{ème} Prix : **Anthony ACKER** (18 ans) - Restaurant Fleur de Sureau à Gamsheim (67)

6^{ème} Prix : **Samuel GARDA-FLIP** (18 ans) - Restaurant Le Lucullus à Montmorillon (86)

7^{ème} Prix : **Yann BECK** (21 ans) - Restaurant Les Jardins du Léman (Yvoire)

8^{ème} Prix / **Coup de cœur du jury** : **Karim TULLI** (23 ans) - Restaurant L'Auberge du Vieux Gachet à Carquefou (44)



Des partenaires impliqués

Le Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs
souhaite remercier l'ensemble de ses partenaires et lieux de formations,
sans qui l'événement ne serait possible



Visibilité presse



- **Couverture médias d'importance**

- ✓ Télévision : reportages TV 
- ✓ Radio (Bourgogne, Languedoc-Roussillon, Aquitaine, Ile de France, Alsace, Bourgogne...) : RTL2, France Info, NRJ
- ✓ Presse quotidienne régionale
- ✓ Presse (professionnelles et spécialisées)
- ✓ Internet et réseaux sociaux (Facebook, Twitter, blogs...)

Visibilité auprès du **grand public** et des **professionnels** lors des **différents événements** rythmant le concours



Retombées presse – Phases qualificatives

- Plus de **120 retombées presse** (nationales + régionales) sur l'ensemble des **phases qualificatives**



- **Près de 24 articles/mois**

- Des retombées contribuant à valoriser le titre Maîtres Restaurateurs et le Concours Jeunes Talents



Retombées presse - Finale

Plus de 50 retombées presse dont :

✓ 5 passages télévisés :

- France 3 Occitanie – 19/20
- France 3 Occitanie – Édition Midi
- France 3 Poitou-Charentes
- France 3 Bourgogne
- Alsace 20

✓ Radios :

- RTL2
- France Info
- NRJ



BILAN - Retombées presse

Le bilan presse des phases qualificatives et de la finale nationale s'établit à :



+ 25% en 2018

Un total de **180 retombées presse** sur l'ensemble, de Novembre 2017 à Avril 2018



Près de **30 articles/mois** sur une durée de 6 mois



BILAN - Retombées presse



Presse professionnelle et spécialisée



Médias régionaux et nationaux



L'engouement des réseaux sociaux

- Le Concours Jeunes Talents peut compter sur une forte dynamique des réseaux sociaux :
- Support de visibilité et de relais

Développement d'une communauté :



Facebook : 2300  + 2300 abonnés



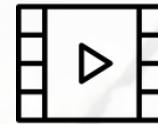
Twitter : 360 abonnés

CONCOURSJT



L'engouement des réseaux sociaux

- Supports photos/vidéos toujours plus appréciés
- Un parrain actif, garant du succès médiatique



CONCOURSJT



Via Facebook Statistics

Près de **170 000**
portées de publications
cumulées* sur 

* Nombre total de personnes ayant vu l'ensemble des publications

Le mot des candidats / tuteurs



80% des candidats souhaitent retenter le Concours l'année prochaine

" Une expérience concluante et une jolie visibilité pour notre établissement "

Bertrand Laurent, *Comptoir des Voyageurs à Locronan*



" Je retente l'expérience l'année prochaine avec autant de vigueur, de rage de vaincre et de plaisir "



Karim Tulli, candidat finaliste



Le mot des candidats / tuteurs

" Le Concours Jeunes Talents représente avant tout une véritable opportunité pour les jeunes et se positionne comme une référence dans l'univers des concours "



Louis Ciolfi, Fleur de Sureau à Gamsheim



" Une aventure humaine et des rencontres uniques. Ce concours m'a donné confiance en moi et l'envie d'aller plus loin "

Natacha MORIN , candidate finaliste

Retour en images



Retour en images



Axes d'améliorations



- Engouement croissant du concours
- Visibilité réseaux sociaux / Médias
- Satisfaction des candidats / tuteurs
- Rayonnement du titre « Maîtres Restaurateurs » et de ses valeurs



- Respect des livraisons et planning
- Taux de désistement à réduire
- Améliorer la communication auprès organismes formateurs / régions et restaurants « Maîtres Restaurateurs »

Merci à tous



**En avant
pour la 9^{ème} édition !**

