

# KIT MEDIA

CONCOURS JEUNES TALENTS X AGENCE AH

# LE CONCOURS JEUNES TALENTS & L'AGENCE AH

## UNE HISTOIRE DE PASSION

Depuis plus de 14 ans, le **Concours Jeunes Talents** incarne la passion de la gastronomie et la transmission d'un savoir-faire unique aux nouvelles générations.

Imaginé et porté par **l'Agence AH**, sous l'impulsion de Peggy Perrey, ce concours est bien plus qu'un simple événement culinaire : il est le symbole d'un engagement profond envers les jeunes talents de la cuisine française.

Au fil des années, le concours est devenu une véritable référence dans l'univers gastronomique, attirant l'attention de chefs renommés, de partenaires dévoués et de passionnés de cuisine. Grâce à cette synergie, le Concours Jeunes Talents s'est imposé comme **un rendez-vous incontournable pour les jeunes cuisiniers**, leur offrant une opportunité précieuse de se former, de se dépasser, et de porter fièrement les valeurs du « 100% fait maison ».

Pour l'Agence AH, chaque édition est l'occasion de **célébrer le patrimoine culinaire** français tout en ouvrant la voie à ceux qui en seront les futurs ambassadeurs.

Aujourd'hui, nous vous invitons à rejoindre cette aventure, à partager cette passion et à participer à la transmission de ce savoir-faire d'exception.

**Ensemble, faisons grandir les chefs de demain.**

agence ah  
communication créative

# AGENCE GOURMANDE & CRÉATIVE

Nous sommes là pour transformer vos idées en succès, avec une touche de **créativité** et une bonne dose de **bonne humeur**.

Chez nous, la proximité n'est pas juste une promesse, c'est une réalité quotidienne. Que vous soyez à Dijon, à Nevers, ou même à l'autre bout du monde, notre équipe est toujours à vos côtés, prête à relever tous vos défis. Nous savons que chaque projet est unique, tout comme notre approche.

**Besoin d'une identité visuelle innovante ?  
D'une campagne publicitaire percutante ?  
Ou d'une stratégie digitale qui fera parler de vous ?**

Faites-nous signe, on s'occupe du reste !

# NOS EXPERTISES

CRÉATION
IMAGE
ACTIVATIONS DIGITALES
WEB
RÉSEAU NATIONAL

## UNE AGENCE 360°

Notre agence de communication vous accompagne dans tous les aspects de votre stratégie de marque. Expertes en création, nous concevons des identités visuelles percutantes, tout en développant des stratégies personnalisées pour valoriser votre image. Nous intervenons aussi bien sur le web avec des solutions digitales sur-mesure, que dans l'organisation d'événements.

**Notre objectif ? Mettre notre expertise au service de vos ambitions.**

# CRÉATION

## UNE IMAGE DE MARQUE INNOVANTE, COHÉRENTE ET PROFESSIONNELLE

### J'AI BESOIN DE...

#### **créer une identité visuelle**

Conception d'une image de marque qui reflète votre savoir-faire, vos valeurs et la qualité de vos produits/ services, tout en se démarquant dans un marché concurrentiel.

#### **créer une charte graphique**

Conception d'une charte graphique permettant une déclinaison harmonieuse sur tous les supports (packaging, print, digital) afin d'assurer un territoire de marque cohérent.

#### **concevoir des packaging**

Conception de packaging innovants, esthétiques et pratiques, en accord avec les exigences environnementales et les préférences des consommateurs.

#### **élaborer des supports**

Conception de catalogue, brochures, flyers avec une mise en page efficace et une organisation visuelle optimisée pour faciliter la lecture et capturer l'attention.

#### **créer de contenus digitaux**

Conception de visuels percutants et adaptés aux formats mobiles et réseaux sociaux pour améliorer l'engagement des audiences en ligne.

#### **créer des illustrations personnalisées**

Conception d'illustrations visuelles réalistes et gourmandes qui mettent en valeur les produits et renforcent l'envie d'achat.



AVANT

APRÈS

*maison*  
**MITANCHEY**

professionnel du goût depuis 1986

## ÉTUDE DE CAS

# MAISON MITANCHEY

La Maison Mitanchey, traiteur et boucher emblématique de Dijon depuis 1986, se réinvente avec une nouvelle identité, valorisant son savoir-faire historique. Cette refonte, qui mêle modernité et authenticité, apporte un souffle contemporain.

Le rebranding vise à ancrer la Maison Mitanchey comme référence pour des prestations de traiteurs haut de gamme. À travers un logo revisité, des visuels épurés et une communication élégante repensée, la Maison Mitanchey célèbre l'héritage du goût, tout en se tournant résolument vers l'avenir.

# IMAGE

DEVENEZ IRRÉSISTIBLE

## J'AI BESOIN DE...

### raconter l'histoire de ma marque

Création d'un storytelling visuel qui raconte l'histoire de la marque à travers des vidéos et des photos, renforçant l'attachement émotionnel tout en valorisant les valeurs et l'authenticité de la marque.

### beaux visuels professionnels

Utilisation de visuels photo et vidéo à fort impact esthétique pour sublimer les produits dans les campagnes print et digitales.

### contenus animés

Conception de vidéos en motion design pour illustrer des concepts complexes, dynamiser la communication produit et renforcer l'impact visuel sur les réseaux sociaux et les plateformes digitales.

### accroître la visibilité de ma marque sur les réseaux sociaux

Production de contenus visuels (photos, vidéos, GIFs, motion design) optimisés pour les réseaux sociaux, favorisant l'engagement et l'interaction, tout en augmentant la portée des publications.

### créer des visuels pour mes campagnes publicitaires

Conception d'images et de vidéos de qualité professionnelle, adaptées aux différents formats et canaux de diffusion (TV, réseaux sociaux, web) pour maximiser l'impact des campagnes et le retour sur investissement.

### dynamiser mes newsletters et mes contenus digitaux

Intégration de visuels animés et interactifs (GIFs, vidéos) dans les newsletters et contenus en ligne pour capter l'attention des abonnés et améliorer les taux d'ouverture et de clic.



## ÉTUDE DE CAS

# LE FRANCE

Le shooting photo réalisé pour le bar Le France, situé au cœur de Nevers, capture l'atmosphère unique de ce lieu chaleureux et convivial. A travers l'image, nous mettons en lumière l'accueil de l'équipe, la diversité des cocktails, les propositions de snackings gourmands, et les différents espaces où chaque détail invite à la détente et au partage. Ce shooting révèle l'essence même du bar Le France : un lieu où l'on se sent chez soi, idéal pour se retrouver autour de saveurs variées dans une ambiance vivante et chaleureuse.

# ACTIVATIONS DIGITALES

RASSEMBLEZ, ANIMEZ, ENGAGEZ VOTRE COMMUNAUTÉ

## J'AI BESOIN DE...

### collaborer avec des influenceurs

Identification et collaboration avec des influenceurs pertinents dans le secteur food pour amplifier la notoriété de la marque, engager de nouvelles audiences et générer du contenu authentique autour des produits.

### créer des campagnes d'emailing

Conception et envoi de campagnes emailing attractives et ciblées, visant à informer les clients sur les nouveautés, les promotions et les événements, tout en maximisant les taux d'ouverture et de clic.

### envoyer des newsletters pour fidéliser mes clients

Développement d'une stratégie de contenu pour les newsletters, incluant des articles, des offres exclusives et des conseils culinaires, afin de maintenir l'intérêt des abonnés et renforcer leur fidélité à la marque.

### lancer une campagne de crowdfunding pour financer mon projet

Mise en place d'une stratégie de crowdfunding, de la création de la page de campagne, à la communication et l'activation de la communauté, afin de mobiliser des fonds tout en générant de l'engagement.

### animer mes réseaux sociaux

En créant du contenu régulier et interactif, répondant aux questions des clients et modérant les discussions afin de fidéliser la communauté et renforcer l'attachement à la marque.

### créer du contenu engageant pour ma communauté

Production de contenus créatifs et impactants (photos, vidéos, stories) spécialement conçus pour capter l'attention et susciter l'engagement de la communauté sur les plateformes digitales.



## ÉTUDE DE CAS

# ARNAUD DELVENNE

Lors de la phase qualificative niçoise du Concours Jeunes Talents Chefs de Demain, nous avons eu le plaisir de collaborer avec l'influenceur et ancien candidat de Top Chef, Arnaud Delvenne. Cette rencontre a donné lieu à une co-création de contenus (posts et reels) partagés sur nos réseaux sociaux respectifs. Grâce à ce partenariat, nous avons croisé nos communautés, renforcé la visibilité du concours, et offert à nos audiences un aperçu exclusif de l'événement, tout en valorisant les talents et l'authenticité de notre invité, Arnaud Delvenne.

# WEB

## DES SOLUTIONS PERFORMANTES ET SÉCURISÉES

### J'AI BESOIN DE...

#### **créer un site web**

Conception d'un webdesign personnalisé et intuitif, aligné sur l'identité visuelle de la marque, pour garantir une expérience utilisateur fluide et améliorer la perception de la marque en ligne.

#### **développer un site web performant et sécurisé**

Développement de sites web optimisés, rapides et sécurisés, avec une architecture solide, garantissant une expérience utilisateur fluide tout en assurant la protection des données des clients.

#### **mettre en place une solution e-commerce**

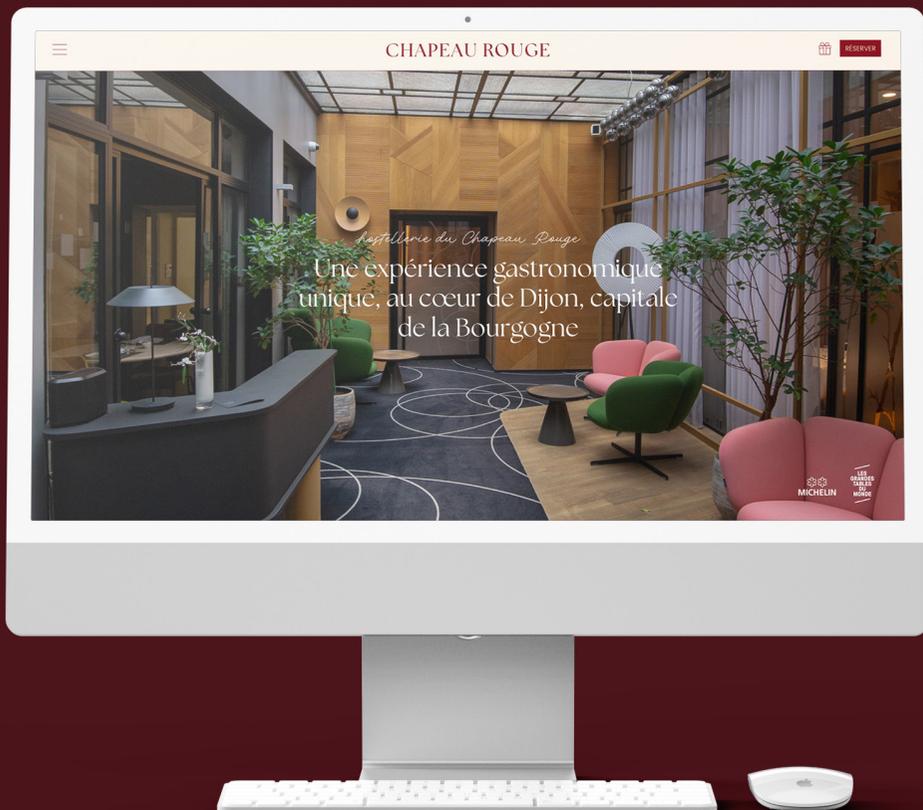
Création d'une plateforme e-commerce sur mesure, optimisée pour la conversion, afin de permettre aux marques food de vendre leurs produits en ligne, tout en offrant une expérience d'achat agréable et sécurisée.

#### **gérer et maintenir mon site web sur le long terme**

Services de maintenance et d'optimisation continue du site web pour s'assurer de sa performance, de sa sécurité et de son actualisation, en fonction des évolutions technologiques et des besoins de la marque.

#### **renforcer la visibilité de mon site web**

Optimisation des sites web pour le SEO (référencement naturel) afin d'améliorer leur positionnement sur les moteurs de recherche et attirer un trafic qualifié vers le site.



## ÉTUDE DE CAS

# CHAPEAU ROUGE

L'Hostellerie du Chapeau Rouge, hôtel 4 étoiles et restaurant 2 étoiles, dirigée par le chef William Frachot au cœur de Dijon, dévoile sa nouvelle identité visuelle accompagnée d'un site internet entièrement repensé. Cette refonte vise à simplifier le parcours client et à optimiser les processus de réservation en ligne, tout en reflétant l'élégance et le raffinement de l'établissement. Avec une interface moderne et intuitive, le site offre une expérience fluide, plongeant les visiteurs dans l'univers unique de l'Hostellerie du Chapeau Rouge, véritable joyau de la Bourgogne.

# RÉSEAU NATIONAL

CONNECTEZ-VOUS AUX AMBASSADEURS DE LA GASTRONOMIE

## J'AI BESOIN DE...

### collaborer avec des chefs nationaux pour promouvoir ma marque

Identification et gestion de partenariats avec des chefs reconnus à l'échelle nationale pour incarner la marque, créer du contenu et participer à des campagnes de communication, afin de renforcer la crédibilité et la notoriété de la marque.

### collaborer avec des chefs régionaux pour ancrer ma marque localement

Sélection de chefs régionaux influents pour des collaborations ciblées, permettant à la marque de se positionner comme un acteur local de référence et de renforcer son ancrage territorial dans des marchés clés.

### soutenir les chefs de demain pour associer ma marque à l'avenir de la gastronomie

Mise en place de partenariats avec des jeunes chefs prometteurs ou des lauréats de concours culinaires, afin de positionner la marque comme un soutien des talents émergents et d'accompagner l'évolution de la gastronomie.

### travailler avec des influenceurs food

Collaboration avec des influenceurs food, permettant à la marque d'élargir son audience et de bénéficier d'une communication authentique et engageante, portée par des personnalités influentes auprès des consommateurs.

### nouer des partenariats avec des établissements de formation pour soutenir la profession

Mise en place de partenariats avec des écoles hôtelières et des centres de formation dans le secteur CHR, pour renforcer la visibilité de la marque auprès des futurs professionnels et des talents en devenir.

### collaborer avec des marques food pour développer ma notoriété

Développement de collaborations avec d'autres marques food, permettant de mutualiser les efforts de communication, d'accroître la visibilité et de générer des synergies positives autour de produits ou d'événements communs.

### associer ma marque au Concours Jeunes Talents pour gagner en visibilité

Devenir partenaire du Concours Jeunes Talents Chefs de Demain pour accroître la visibilité de la marque, tout en associant son image à l'excellence culinaire et à la transmission du savoir-faire.



## ÉTUDE DE CAS

# CRISTEL

Dans le cadre du Concours Jeunes Talents Chefs de Demain, nous sommes fiers de collaborer avec la Maison Cristel, entreprise familiale et EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), pour mettre en valeur leur gamme professionnelle Castel Pro'. Destinée aux chefs, cette gamme incarne l'excellence et l'innovation, des valeurs que Cristel souhaite partager avec les futurs talents culinaires. En intégrant le chef de la Maison Cristel au jury technique et en incluant leurs mini fait-tout pour le dressage des assiettes, ce partenariat célèbre la transmission du savoir-faire, le goût de l'excellence et l'engagement envers les chefs de demain.



Jeunes Talents  
*chefs de demain*

---

# PASSION TRANSMISSION EXCELLENCE

## LES VALEURS DU CONCOURS

Le Concours Jeunes Talents repose sur trois valeurs fondamentales.

**La passion**, qui anime chaque jeune cuisinier à exprimer son talent à travers une cuisine authentique et créative. **La transmission**, essentielle pour préserver et partager le savoir-faire gastronomique français entre générations. Et enfin, **l'excellence**, qui pousse ces futurs chefs à se surpasser et à sublimer l'art culinaire. Ensemble, ces valeurs forment les grands chefs de demain, ceux qui feront rayonner la gastronomie française au-delà des frontières et des générations.

# LE CONCOURS

## SON HISTOIRE & SON DÉROULÉ

Créé à l'initiative de **l'agence ah**, le concours a vu le jour en réponse à une demande du titre « Maîtres Restaurateurs » qui souhaitait mener des opérations de relations presse. L'agence a alors pris le pari de ne pas se limiter à cette demande et a conçu un **événement récurrent, porteur de valeurs** et capable de **capter l'intérêt des médias** : ainsi naissait le concours.

Le concours est aujourd'hui indépendant et continue d'être porté exclusivement par l'agence, incarnant un projet unique au service de la transmission et de l'excellence dans la gastronomie française.

Aujourd'hui, le Concours Jeunes Talents Chefs de Demain est un **événement de référence dans le paysage gastronomique français**, célébrant la créativité et l'audace des jeunes chefs de moins de 26 ans. Plus qu'un simple concours, il est un véritable **accélérateur de carrière** pour la nouvelle génération, leur offrant une scène prestigieuse où démontrer leur savoir-faire et leur passion.

### Pour qui ?

**Étudiants et jeunes chefs de - de 26 ans**

En formation ou en poste

Officiant dans un établissement proposant une cuisine **100% fait maison**





## Phases qualificatives

**6 à 8 phases** qualificatives régionales

**2h30** pour réaliser un plat sur un **thème imposé**

Les jurys technique et dégustation sélectionnent **le meilleur candidat**

Les vainqueurs de chaque phase qualificative s'affrontent lors de la finale

## Finale nationale

**4h30** pour réaliser **un plat et un dessert** sur un **thème imposé**

Les jurys technique et dégustation sélectionnent le **grand vainqueur** : le jeune talent de demain

## Dates

Les événements sont planifiés les lundis, entre les mois de mars et novembre :

**Les phases qualificatives** ont lieu entre mars et octobre

**La finale** a lieu au mois de novembre

## Lieux

Les épreuves se déroulent au sein de **centres de formation** publics et privés: Campus Ferrandi, CFA, CMA, MFR, Lycées hôteliers...



# DES PARRAINS D'EXCEPTION

## L'EXCELLENCE EN HÉRITAGE

Toutes nos épreuves sont présidées par un **ambassadeur**. Figures de la gastronomie, ils ont pour rôle d'**assurer la transmission de leurs précieux enseignements** aux talents de demain. Pour ce faire, nous veillons à accueillir des **chefs d'exception** : MOF, chefs étoilés...

Parmi les parrains, nous avons notamment eu l'honneur d'accueillir Régis Marcon, Jean-François Piège, Norbert Tarayre, Philippe Etchebest, Guillaume Gomez, Mallory Gabsi ou encore Thierry Marx.

### Matthias Marc, parrain de la 14ème édition

Matthias Marc est un chef cuisinier français talentueux qui s'est fait connaître grâce à sa participation à l'émission **Top Chef** en 2021. Originaire de Franche-Comté, il a grandi dans un environnement où la cuisine avait une grande importance. Sa passion pour la gastronomie l'a conduit à travailler dans des établissements prestigieux, comme le restaurant Racines des Prés à Paris, où il a appris les techniques de la haute cuisine.

Dans Top Chef, il s'est distingué par sa créativité et son style culinaire qui mêle modernité et respect des produits du terroir. Après l'émission, il a ouvert son propre restaurant, Substance, à Paris, où il propose une cuisine axée sur les produits de saison et les saveurs authentiques.

# PARTENARIATS

# POURQUOI DEVENIR PARTENAIRE ?

## VALORISEZ VOTRE MARQUE AVEC UN ÉVÈNEMENT NATIONAL

Rejoindre le Concours Jeunes Talents Chefs de Demain, c'est offrir à votre marque une opportunité unique de se démarquer et de s'associer à un événement national qui incarne l'avenir de la gastronomie française.  
En devenant partenaire, vous :

**Renforcez votre visibilité** auprès d'un public de passionnés et de professionnels en pleine ascension.

**Tissez des liens privilégiés** avec les chefs de demain, ainsi qu'avec les figures emblématiques du monde culinaire.

Accédez à un réseau exclusif de chefs étoilés, influenceurs food, écoles de cuisine et candidats de Top Chef.

**Créez des campagnes sur-mesure** qui reflètent les valeurs de votre marque tout en répondant aux attentes d'un secteur en constante évolution.

**Bénéficiez d'une visibilité accrue** grâce à une couverture médiatique continue et stratégique, optimisant ainsi votre présence tout au long de l'année.

**Devenir partenaire du Concours Jeunes Talents, c'est créer des connexions durables avec les leaders de demain.**

# PACK PRODUIT

PHASES QUALIFICATIVES + FINALE

- Intégration de vos produits dans l'édition et/ou dotation de lots lors des remises des prix
- Mise en relation avec (environ 20 à 50 personnes/phases) dont :
  - les centres de formations professionnels
  - des partenaires
  - des chefs parrains prestigieux nationaux (MOF, étoilés, anciens candidats Top Chef)
  - des chefs jurés régionaux
  - des jeunes chefs & formateurs
- Invitation à intégrer le jury technique ou dégustation (selon disponibilité)
- Votre logo sur nos supports de communication (print & digital)
- Exclusivité sur votre secteur
- Remise de reportages photos et vidéos de chaque événement

**12 000 €** Engagement sur 1 an

**10 000 €** Engagement sur 2 ans

**8 000 €** Engagement sur 3 ans

**Coup de cœur**





# PACK PRESTIGE

PHASES QUALIFICATIVES + FINALE

- Intégration de vos produits dans l'édition et/ou dotation de lots lors des remises des prix
- Mise en relation avec (environ 20 à 50 personnes/phases) dont :
  - les centres de formations professionnels
  - des partenaires
  - des chefs parrains prestigieux nationaux (MOF, étoilés, anciens candidats Top Chef)
  - des chefs jurés régionaux
  - des jeunes chefs & formateurs
- Invitation à intégrer le jury technique ou dégustation (selon disponibilité)
- Votre logo sur nos supports de communication (print & digital)
- Exclusivité sur votre secteur
- Remise de reportages photos et vidéos de chaque événement
- + Votre logo brodé sur les vestes des candidats & parrains
- + Votre logo sur les diplômes avec la mention «coup de cœur»
- + Reel dédié à votre marque sur notre compte Instagram
- + Exposition de votre stand lors de la finale

**20 000 €** Engagement sur 1 an

**16 000 €** Engagement sur 2 ans

**12 000 €** Engagement sur 3 ans

# PACK FINALE

- Mise en relation avec (environ 30 à 50 personnes) dont :
  - le centre de formation professionnel
  - des partenaires
  - des chefs parrains prestigieux nationaux (MOF, étoilés, anciens candidats Top Chef)
  - des chefs jurés régionaux
  - des jeunes chefs & formateurs
- Invitation à intégrer le jury technique ou dégustation (selon disponibilité)
- Votre logo sur nos supports de communication (print & digital)
- Exclusivité sur votre secteur
- Remise de reportages photos et vidéos de chaque événement
- + Votre logo sur les diplômes avec la mention «coup de cœur»
- + Reel dédié à votre marque sur notre compte Instagram
- + Exposition de votre stand lors de la finale

**10 000 €** Engagement sur 1 an

**8 000 €** Engagement sur 2 ans

**6 000 €** Engagement sur 3 ans



# ILS SONT PARTENAIRES



# COUVERTURE MÉDIATIQUE

## RADIO



## PRESSE



## TÉLÉVISION



## RÉSEAUX SOCIAUX



+ 900  
abonnés



+ 1200  
abonnés



+ 3000  
abonnés

# UN RÉSEAU NATIONAL D'AMBASSADEURS

## DE LA GASTRONOMIE

Depuis plus de 14 ans, notre concours met en lumière l'excellence culinaire à travers un réseau unique de chefs renommés. Chaque année, des parrains emblématiques de la gastronomie française partagent leur savoir-faire avec les jeunes talents, perpétuant ainsi l'héritage de la grande cuisine.

### 14 parrains nationaux

2011 - Régis MARCON  
2012 - Jean-François PIÈGE  
2013 - Michel PORTOS  
2014 - Fatéma HAL  
2015 - Dominique LOISEAU  
2016 - Norbert TARAYRE  
2017 - Philippe ETCHEBEST  
2018 - Guillaume GOMEZ  
2019 - Thierry MARX  
2020 - Marc HAEBERLIN  
2021 - Jérôme SCHILLING  
2022 - Thierry MARX  
2023 - Mallory GABSI  
2024 - Matthias MARC

### 14 lauréats

2011 - Angelo FERRIGNO  
2012 - Eric DARUT  
2013 - Alice MOUSSAN  
2014 - Emmanuel LALIA  
2015 - Dylan MORISSET  
2016 - Curtis Mulpas  
2017 - Clémence PERRAUT  
2018 - Léo ACHILLE  
2019 - Thomas LAMIC  
2020 - Julian Lalevée  
2021 - Félicien DREILLARD  
2022 - Alexandre ZOCCOLAN  
2023 - Rémy MARIOLLES  
2024 - Victor LIMOGES



## + de 50 influenceurs food dont

- +13k - Quentin Maufrais, Top Chef 2024
- +16k - Léo Renusson, Top Chef 2023
- +17k - Emeline Aubry, 3ème au Championnat du monde de Pâté Croûte
- +21k - Guillaume Pape, Top Chef 2019
- +21k - Carla Ferrari, Top Chef 2023
- +23k - Charline Stengel, Top Chef 2010
- +49k - Pierre Reure, Top Chef 2024
- +49k - Arnaud Delvenne, Top Chef 2023
- +75k - Julien Serri, Chef Pizza, StreetFood & Bistrot

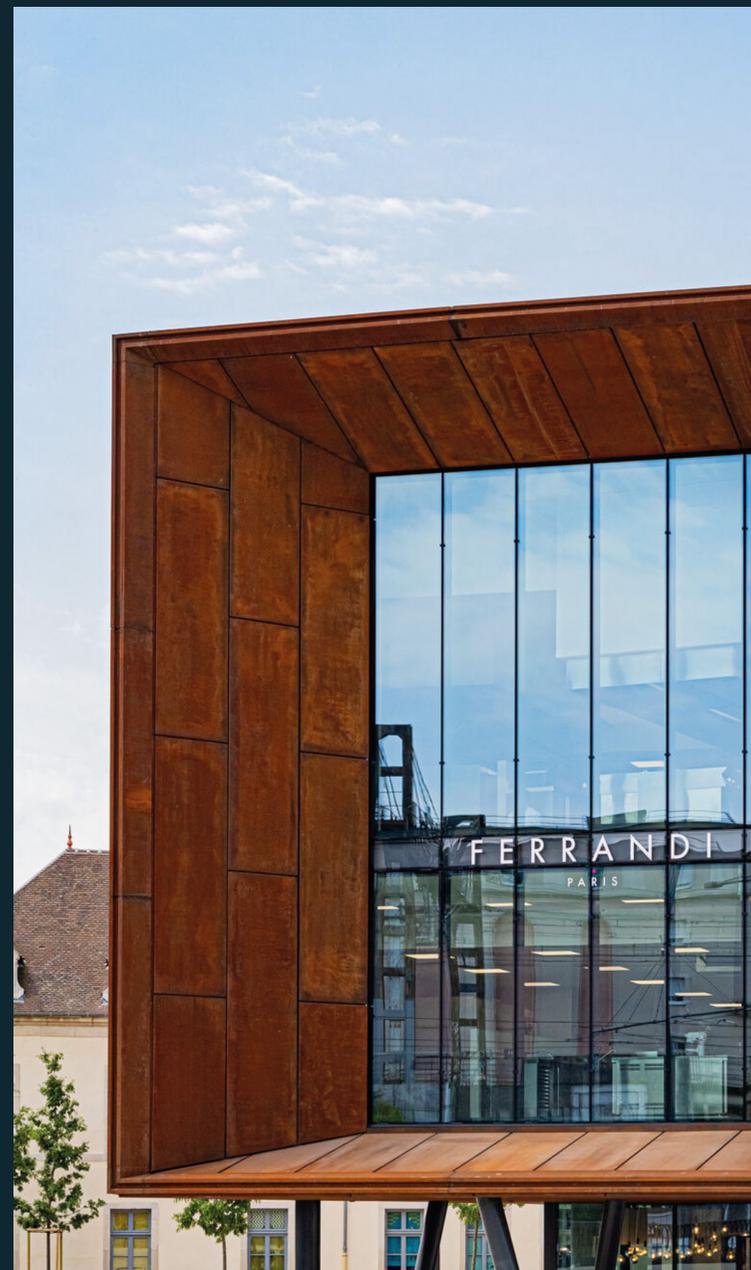
## + de 800 chefs régionaux et nationaux dont

- Jean-Michel Bouvier - Chef Restaurant Le Panoramic & L'Auberge Saint-Anthelme (73)
- Gilles Etéocle - MOF, ancien propriétaire de la Poularde à Montrond-Les-Bains (42)
- Angelo Ferrigno - Chef Cibo\*, Dijon (21)
- Lionel Giraud - La Table de Lionel Giraud\*\* (11)
- Maximin Hellio - Chef Restaurant Maximin Hellio\* (14)
- Noémie Honiat - Championne de France de dessert, Finaliste Bocuse d'Or France
- Blanche Loiseau - Cheffe Loiseau du Temps (25)
- Jacques Maximin - MOF, Chef Consultant, ancien Chef Le Bistrot de Jacques (06)
- Olivier Nasti - MOF, Chef Restaurant Le Chambard\*\* (68)
- Eric Pras - MOF, Chef Maison Lameloise\*\*\* (71)
- Fabrice Prochasson - MOF, Vice-président Team France Bocuse d'Or, Président Académie Culinaire de France
- Eric Prowalski - Chef Restaurant La Rotonde des Trésoms\* (74)
- Franck Putelat - MOF, Chef Restaurant Le Parc\*\* (11)
- Julien Roucheteau - MOF, Chef du Restaurant La Réserve de Beaulieu\* (06)
- Yoric Tièche - Chef Restaurant Le Cap\*, La Véranda & Club Dauphine, Grand-Hôtel du Cap-Ferrat (06)
- Michel Troisgros - Chef Troisgros\*\*\*, La Maison Troisgros (42)
- Bernard Vaussion - ancien Chef de L'Elysée (75)
- Louis-Philippe Vigilant - Chef Relais Bernard Loiseau\*\* (21)

## + de 50 établissements de formation dont

Ecole Ferrandi  
 Campus des Métiers  
 Lycée Hôtelier  
 École des métiers  
 Institut des Métiers  
 Purple Campus  
 Maisons Familiales Rurales (MFR)  
 Centre de Formation d'Apprentis (CFA)  
 Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA)  
 Chambre du Commerce et de l'Industrie (CCI)

## En 14 ans, ils nous ont fait confiance :



# ACCUEILLIR UNE PHASE QUALIFICATIVE

## CRÉEZ VOTRE PROPRE ÉVÈNEMENT CULINAIRE

En accueillant une phase qualificative du Concours Jeunes Talents Chefs de Demain, vous **associez votre marque à des valeurs d'excellence, de passion et de transmission**, tout en **renforçant votre notoriété** auprès de professionnels du secteur.

Participez à un évènement fédérateur, profitez d'une visibilité accrue tout au long de l'année, et valorisez votre lieu ou établissement en devenant un acteur clé du parcours des futurs talents de la gastronomie.

# ACCUEILLIR UNE FINALE

## CRÉEZ VOTRE PROPRE ÉVÈNEMENT CULINAIRE

En accueillant la finale nationale du Concours Jeunes Talents Chefs de Demain, vous **positionnez votre marque au cœur d'un évènement majeur célébrant l'excellence et la créativité**. Devenez un partenaire de référence dans la promotion de l'art culinaire en soutenant les jeunes talents qui façonneront l'avenir de la gastronomie. Cette collaboration vous offre une **visibilité exceptionnelle** auprès de professionnels influents, tout en associant votre entreprise à des **valeurs fortes de passion et de transmission**. Profitez d'une couverture médiatique nationale et devenez un acteur incontournable de cet évènement prestigieux.



**OCÉANE FEUVRIER**

**Responsable partenariats  
Agence AH - Concours Jeunes Talents**

[oceane@agence-ah.fr](mailto:oceane@agence-ah.fr)

03 80 58 44 06

[www.agence-ah.fr](http://www.agence-ah.fr)

[www.concours-jeunes-talents.fr](http://www.concours-jeunes-talents.fr)

**CONCOURS JEUNES TALENTS X AGENCE AH**