Communiqué de presse
Orléans, le 5 avril 2022

12e édition du Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs

La CCI Loiret organise, en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire et le Conseil régional Centre-Val de Loire, la 1ère phase qualificative du Concours Jeunes Talents lundi 11 avril avant la finale nationale le 14 novembre prochain à Brest.

Ouvert aux apprentis et jeunes cuisiniers (- de 26 ans) issus de l'apprentissage, au sein d'un restaurant titulaire du titre de Maître Restaurateur, le Concours Jeunes Talents a pour vocation la valorisation de la formation et la promotion de l'excellence et de la gastronomie française.

C'est dans les locaux du CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire à Orléans que 10 candidats tous issus de la région Centre-Val de Loire - dont 4 en poste dans le Loiret - sélectionnés sur dossier pour cette phase qualificative, réaliseront un plat pour 4 personnes dans le délai imparti de 2h30 sur le thème :

« Rognons & Ris de Veau en cocotte - purée de pomme de terre & un légume ».

Les jeunes apprentis talentueux seront évalués par deux jurys de professionnels, un jury technique, sur la réalisation en direct, un jury dégustation : présentation et dégustation de leur travail. L'ambassadeur de cette phase qualificative est Thomas Parnaud, chef du Grand Monarque (Chartres).

Cette année, le jury sera composé de :

- Technique : Sébastien Arrondeau, restaurant le Grand Saint Benoit
- Technique : Patrice Beaudoin, restaurant le « Cabinet vert »
- Dégustation : M. Thierry Deraime, Président UMIH 45
- Dégustation : M. Richard Ramos, Député du Loiret
- Dégustation : M. Bruno Foucquier, Directeur Metro
- Dégustation : M. Bruno Goupille, Journaliste
- Dégustation : Mme Valérie Beaudoin, Restaurant le « Cabinet vert »
- Dégustation : M. Patrick Chauvet, Restaurant « Oh Terroir »

Les vainqueurs de chaque phase qualificative disputeront la finale nationale en novembre 2022 à Brest. Au programme, un plat et un dessert à réaliser en 4h pour 4 personnes.

À propos des Maîtres Restaurateurs

Créé en 2007, le titre « Maître Restaurateur » récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, Maître Restaurateur est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : il est reconnu et décerné par l'État après un audit et compte aujourd'hui plus de 3 900 titulaires restaurateurs de métier, partout en France. La région Centre-Val de Loire compte aujourd'hui 164 Maîtres Restaurateurs dont 29 dans le Loiret.

Contacts presse

CCI Loiret | Sarah Maury, Responsable Communication et Marketing | 02 38 77 77 13 | sarah.maury@loiret.cci.fr
L'Agence AH | Peggy Perrey | 03 80 58 44 11 | peggy@agence-ah.fr