

2020 10<sup>ème</sup> édition  
"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



Communiqué de presse, Mardi 21 janvier 2020

Résultat de la 1<sup>ère</sup> phase qualificative  
du grand concours national de cuisine  
« JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS »  
L'alsacien Jonathan LUX en finale nationale !

Ce **lundi 20 janvier 2020**, lors de la 10<sup>ème</sup> édition du Concours « Jeunes Talents » des Maîtres Restaurateurs, 8 jeunes apprentis se sont affrontés à Strasbourg, dans les locaux du **CEFPPA Adrien Zeller**, avec, pour objectif, leur place en finale nationale.

Le **finaliste** sélectionné à l'issue de ces qualifications est :

- **Jonathan LUX, 23 ans** - Restaurant Le Cerf à Marlenheim (67), 1 étoile au Guide Michelin, et son Chef, avec le Chef Joël PHILIPPS



Pascal BASTIAN et le gagnant Jonathan LUX  
Crédit photos : Ruddy Morel – Agence AH

Ce jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra à Paris.



KLESIA  
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

malakoff  
humanis  
SAVIR PRODIGES - ARTISAN - STAVIR

METRO

CHAMPAGNE  
GREMILLET

ROBYA

2020 10<sup>ème</sup> édition

# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



Les sept autres candidats présents à ce jour,

- **DELPIC Benjamin** – avec le Chef Jean Michel LOESSEL, Restaurant Les Semailles - La Wantzenau
- **CREUZOT Manon** - avec le Chef Frédéric LEFEVRE, Restaurant Le Clos des Délices – OTTROT
- **HEIDERICH Thytoun**– avec le Chef Sylvain SCHERER, Le Resto du Coin - STRASBOURG NEUDORF
- **MULLER Jérémy** – avec le Chef Stéphane FRIEDMANN, Relais des Saveurs – MARLENHEIM
- **PERROT-LIGODIERES Thomas** - avec le Chef Christophe WEBER, Restaurant Le Purgatoire – STRASBOURG
- **SCHWANDER Romain** – avec le Chef Henri GAGNEUX, Restaurant La Palette – WETTOLSHEIM
- **ZOKOVITCH Théo** – avec le Chef François GOLLA, Restaurant Au Bœuf Rouge

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 Canard mulard en 2 cuissons accompagné de légumineuses, racines et fruits secs »**

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 :

### **Un Jury Technique : 2 maîtres restaurateurs**

- Jacques EBER – Maître Restaurateur
- Yann EBER – Maître Restaurateur – Auberge de la Chèvrerie, Griesheim-près-Molsheim

### **Un Jury Dégustation**

- Pascal BASTIAN : Président du Jury, restaurant Le Cheval Blanc à Lembach, 2 étoiles au Guide Michelin.
- Guillaume SCHEER – Maître Restaurateur - Les Plaisirs Gourmands, Schiltigheim



2020 10<sup>ème</sup> édition

# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



- Frédéric Vanez : Directeur METRO Cash and Carry, Strasbourg
- Nathalie Schneider, Directrice Appui Hotellerie-Restaurant, CCI Alsace Eurométropole



Crédit photo : Ruddy Morel – Agence AH

D'autres candidats s'affronteront lors des **9 autres phases qualificatives** :

- TOULOUSE** : Lundi 10 février 2020, CFA BLAGNAC - 31700 Blagnac
- DIJON** : Lundi 17 février 2020, L'École des Métiers - 21602 Longvic
- RENNES** : Lundi 24 février 2020, Faculté des Métiers - 35170 Bruz
- St ETIENNE** : Lundi 9 mars 2020, Institut des Métiers de St Etienne - 42100 Saint-Étienne
- PARIS** : Lundi 16 mars 2020, CEFAA - 93420 Villepinte
- ORLEANS** : Lundi 23 mars 2020, CMA du Loiret - 45000 Orléans
- NICE** : Lundi 6 avril 2020, École Hôtelière Paul Augier - 06203 Nice
- LILLE** : Lundi 4 Mai 2019, Lieu en cours de validation
- BORDEAUX** : Lundi 11 Mai 2020, ICFA CAMPUS BORDEAUX - 33071 Bordeaux

Les vainqueurs de chaque phase qualificative disputeront la finale nationale à Paris, en juin 2020.  
Au programme, un plat et un dessert à réaliser en 4h pour 4 personnes.



2020 10<sup>ème</sup> édition

# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



## À propos des Maîtres Restaurateurs

---

Pour 95 % des Français, le « fait maison » est un critère de sélection des restaurants qu'ils f

réquentent et la présence d'un label leur permet de les rassurer à ce sujet. Il existe une certification qui garantit une cuisine entièrement faite maison : celle de Maître Restaurateur.

Le titre « Maître Restaurateur » a été créé en 2007 par le Gouvernement et les principales organisations professionnelles. Il récompense le professionnalisme conjugué d'un chef et de son établissement. Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, Maîtres Restaurateurs 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.

Les Chefs Maîtres Restaurateurs militent pour la protection de la restauration traditionnelle. À leurs yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.

## L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

---

**L'UMIH est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie-restauration.** Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit.

Avec ses syndicats associés (GNC (Groupement national des chaînes), UMIH Prestige, SNRPO (Syndicat national de la restauration publique organisée), SNEG & Co (Syndicat National des entreprises gaires), SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale et CSLMF (Chambre Syndicale des Lieux Musicaux et Festifs nocturnes), l'UMIH représente 77% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales (outre-mer inclus).



KLESIA  
PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

malakoff  
humanis  
SAVIR PRODIGES - METIERS - STAGES

METRO

CHAMPAGNE  
GREMILLET

R9  
Robotix

2020 10<sup>ème</sup> édition

# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE



## Un événement créé il y a 10 ans par l'Agence AH

Le Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs est né du partage de passions pour la gastronomie française entre quelques Chefs Maîtres Restaurateurs et Peggy PERREY fondatrice de l'Agence AH, à Dijon...

Indépendante et dynamique, l'Agence AH a créé et porté donc ce concours depuis 10 années. Elle conjugue à chaque édition les synergies de partenaires institutionnels et sponsors de la filière, de Chefs et jeunes issus de l'apprentissage, d'écoles de formation et parrains prestigieux.

Promouvoir le savoir-faire des Chefs et leur engagement vis à vis de la transmission aux jeunes, mettre en valeur le fait maison et les produits de qualité, motiver les jeunes à s'engager dans l'excellence, voilà les résolutions et les fondements de ce Concours National que l'Agence AH met en lumière chaque année !!

## Les partenaires du Concours



SANTÉ - PRÉVOYANCE - RETRAITE - ÉPARGNE

Le rapprochement de Malakoff Médéric et Humanis a donné naissance au nouveau leader de la protection sociale. Avec plus de 400 000 entreprises couvertes en assurance et 600 000 en retraite complémentaire, le Groupe peut se prévaloir d'une très large connaissance des différents secteurs d'activité. Il est le numéro 1 de l'assurance santé collective et de la prévoyance collective, et est très présent dans les branches professionnelles. Il est recommandé dans 93 branches au total.

Malakoff Humanis est également un acteur majeur de la retraite complémentaire Agirc Arrco. Le Groupe compte 8,3 millions de salariés du secteur privé cotisant pour leur retraite complémentaire et verse une allocation à 7,1 millions de retraités.

Le groupe poursuit ses engagements en faveur des personnes fragiles. En tant qu'acteur de l'économie sociale et solidaire à but non lucratif. Malakoff Médéric Humanis concentre ses efforts au service de l'utilité sociale et se mobilise autour de grandes causes comme le handicap, le cancer, le bien vieillir et la perte d'autonomie.

Basé sur les valeurs du mutualisme et du paritarisme mais aussi l'exigence et l'innovation au service du client, l'engagement sociétal au service de l'humain et une responsabilité sociale en tant qu'employeur, le leader de la protection sociale est en capacité de relever les défis liés à la transformation de l'environnement économique et social. Plus que jamais nous sommes en mesure d'aider les entreprises à conjuguer durablement performance sociale et performance économique.



PROTECTION ET INNOVATION SOCIALES

Expert dans le domaine de la protection sociale, Klesia propose des solutions adaptées et innovantes répondant aux besoins spécifiques en prévoyance, santé et action sociale pour les entreprises et les salariés du secteur des Hôtels – Cafés - Restaurants.



2020 10<sup>ème</sup> édition

# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



METRO France est un grossiste, 1er Fournisseur de la Restauration indépendante, qui fournit 400 000 professionnels français indépendants, de la restauration, du plus grand traiteur à la petite épicerie de quartier, de l'étoilé et la sandwicherie.

METRO France c'est 4000 fournisseurs dont une majorité de PME françaises, 60% de produits frais, 25% de notre offre alimentaire constituée de produits du terroir. Nous sommes avant tout une entreprise de proximité. Nous privilégions les fournisseurs locaux, les circuits courts et les petits producteurs des terroirs ce qui est également une réponse aux demandes de la restauration. Nous soutenons également les apprentis des métiers de bouches indépendants en proposant depuis 2018 une carte professionnelle METRO qui permet aux apprentis, selon certaines conditions, de se fournir dans nos entrepôts.

METRO France est très fier d'être un partenaire majeur du Concours Jeunes Talents Maître Restaurateur, en fournissant l'intégralité des produits des paniers des candidats autour du bio et du local des phases qualificatives et de la Finale du Concours. Au travers de ce Concours, METRO France veut soutenir l'engagement des jeunes professionnels de la restauration, ce jeune est un titre qui réunit qualité, authenticité, dynamisme et engagements des métiers de la restauration : METRO France s'inscrit totalement dans cette dynamique.



Fondée en 1922 à Lyon Vaise, par Léon Goutagny, et aujourd'hui localisée à Rillieux-La-Pape, dans le Rhône, la société familiale **Robur** a forgé son savoir-faire et sa notoriété dans la création et la confection de vêtements professionnels et Images.

La marque a su se renouveler au fil des années jusqu'à devenir précurseur dans les secteurs de l'Hôtellerie-Restauration, le Médical, le Bien-Être, l'Agro-alimentaire et l'Industrie. La diversité de ses gammes permet à chaque profession de trouver le produit qui lui correspond car le vêtement professionnel est avant tout un outil de travail. Le confort, la technicité, la facilité d'entretien, l'innovation et la résistance sont autant de critères que la marque s'engage à respecter et à optimiser par le biais de sa certification ISO 9001 : 2015.

Aujourd'hui vivre sa passion c'est aussi se sentir bien dans sa tenue, c'est pour cette raison que Robur s'appuie sur les codes de la mode pour créer ses collections.

Une des valeurs fortes de la marque Robur est la notion de partenariat. Le développement de l'entreprise est en partie lié au réseau de partenaires avec qui la marque collabore au quotidien : fournisseurs, distributeurs et consommateurs. Il est important pour Robur de s'inscrire dans une relation de confiance tant en amont qu'en aval.



2020 10<sup>ème</sup> édition

# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



Cette maison est avant tout une histoire de famille où l'ambition rime avec passion, où le travail et l'esprit d'entreprise se conjuguent avec un savoir-faire et une exigence permanente au service de ses Champagnes.

En 40 ans d'histoire, l'exploitation s'est dotée de 43ha de vignes au cœur de la Côte des Bar, qui donne naissance à une gamme de champagne empreint de fraîcheur et d'élégance. C'est chaque année 500 000 bouteilles qui émanent de ses caves, toutes régulièrement récompensées parmi les plus grands concours internationaux et sélectionnées par plus de 50 ambassades et consulats dans le monde.

Le slogan maison : « Tous vos succès méritent un Gremillet »

Un champagne dédié à tous ceux qui osent rêver et entreprendre, tels nos jeunes talents maîtres restaurateurs.

## Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



<https://www.facebook.com/concoursJT/>



<https://twitter.com/ConcoursJT>



<http://concours-maitres-restaurateurs.fr>

### Contacts Presse

#### Pour le Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs

**Peggy PERREY – Stéphanie VACHEROT**

L'Agence AH

Concours « Jeunes Talents »

21 rue de Talant – 21000 Dijon

03 80 58 44 11 - [peggy@agence-ah.fr](mailto:peggy@agence-ah.fr)

#### Pour l'UMIH

**Charlotte LE MONIET**

[charlotte.lemoniet@umih.fr](mailto:charlotte.lemoniet@umih.fr)

+33 1 44 94 19 94

