2022 12ème édition
"Jeunes Talents"
MAÎTRES RESTAURATEURS
AVEC LE SOUTIEN DE UMIH

Communiqué de presse, mardi 10 mai 2022

Résultats de la 2ème phase qualificative
du grand concours national de cuisine
« JEUNES TALENTS MAITRES RESTAURATEURS »
Lauryne Nerrinck en Finale Nationale !

Ce **lundi 9 mai 2022**, lors de la 12ème édition du Concours « Jeunes Talents » des Maîtres Restaurateurs, 5 jeunes cuisiniers se sont affrontés à Saint-Etienne, dans les locaux de l'Institut des Métiers avec pour objectif de gagner leur place en finale nationale.

La finaliste sélectionnée à l'issue de ces qualifications est :

- ***Lauryne Nerrinck, 19 ans*** – *Restaurant « A la Table des Lys » à Saint-Etienne (42)*

  (Avec le Chef Marc Lecroisey)

Sa technique, son organisation et les saveurs de son assiette :

« *Mille-feuille de rognons et ris de veau cuisiné en cocotte.*

Crème de braisage au piment d'Espelette. »

La gagnante Lauryne NERRINCK et son assiette
Crédit photos : Agence AH

UMIH METRO staub KLESIA RobuR ZWILLING malakoff humanis GROUPE SEB

2022 12ème édition

" Jeunes Talents "

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE UMIH

Cette jeune talent a gagné son passeport pour la finale nationale, qui se tiendra à Brest le 21 novembre 2022.

Les 4 autres candidats présents à ce jour :

- ✓ **CHAVAREN Maxime,** 19 ans, IMSÉ Saint-Etienne - officiant au Restaurant Le Clos d'Urfé (42) avec le Chef Bertrand Souzy.
- ✓ **TOURBA Loïc,** 23 ans, Lycée Hôtelier Largentière - officiant au Restaurant Le Terminus (07) avec la Chef Clémentine Farrugia.
- ✓ **VANDENBROUCK Vincent,** 20 ans, SEPR Annonay - officiant au Restaurant L'Essentiel (07) avec le Chef Rémi Chaize.
- ✓ **TADDEUCCI Enzo,** 18 ans, CFA du Roannais - officiant au Restaurant La Gare (42) avec la Chef Carine Cheminal.

N'ont pour autant pas démérité et ont été grandement félicités et encouragés à persévérer par **l'Ambassadeur régional de l'épreuve, Michel Troisgros, à la tête du Restaurant situé à Ouches qui détient 3* au Guide Michelin depuis 1968.**

UMIH METRO staub en France KLESIA RobuR ZWILLING malakoff humanis GROUPE SEB

2022 12ème édition
"Jeunes Talents"
MAÎTRES RESTAURATEURS
AVEC LE SOUTIEN DE UMIH

L'ambassadeur régional, Michel Troisgros et la gagnante, Lauryne Nerrinck.
Crédit photo : AH

Un thème commun : « Rognons & Ris de Veau en cocotte – purée de pomme de terre & un légume »

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 :

2022 12ème édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE UMIH

Jury Technique :

- Manon Beaulaigue, Restaurant le « Coé Bou »
- Stéphane Sanial, Restaurant « L'Auberge de la Grand'Front »
- Frédéric Courbon, Lycée Hôtelier Saint Chamond
- Karine Martinez, Restaurant « Madame » & « La Java Bleue »

Jury Dégustation :

- Alain Grégoire, président UMIH Auvergne Rhône Alpes
- Yan Laumay, Restaurant « Le Continental »
- Olivier Massonneau, Directeur METRO

Rappel des phases qualificatives de la 12ième édition 2022 :

ORLEANS : Lundi 11 avril 2022, CMA du Loiret – 45000 Orléans
St ETIENNE : Lundi 9 mai 2022, Institut des Métiers de St Etienne – 42100 Saint-Étienne
NICE : Lundi 23 mai 2022, Lycée Hôtelier Paul Augier – 06200 Nice
CARCASSONNE : Lundi 26 septembre 2022, Campus Purple – 11000 Carcassonne
CHAMBÉRY : Lundi 10 octobre 2022, CFA Le Fontanil – 73230 Saint-Alban-Leysse
STRASBOURG : Lundi 17 octobre 2022, CEFPPA Adrien Zeller – 67400 Illkirch-Graffenstaden

UMIH METRO staub KLESIA RobuR ZWILLING malakoff humanis GROUPE SEB

2022 12ème édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE UMIH

À propos des Maîtres Restaurateurs

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

UMIH METRO staub en France KLESIA RobuR ZWILLING malakoff humanis GROUPE SEB

2022 12ème édition

"Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS

AVEC LE SOUTIEN DE UMIH

Un événement créé il y a 11 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 !!

Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :

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

@concoursjeunestalents

http://concours-maitres-restaurateurs.fr

Contacts Presse

Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs

Peggy PERREY – L'Agence AH
Concours « Jeunes Talents »
21 rue de Talant – 21000 Dijon
03 80 58 44 11 - peggy@agence-ah.fr

Pour l'UMIH

Charlotte LE MONIET
charlotte.lemoniet@umih.fr
+33 1 44 94 19 94