

« Produit en Bretagne » : découvrez les nouveaux Jeunes Talents de la Restauration



La finale de la 2e édition du Concours des Jeunes Talents de la restauration, organisé par le label « Produit en Bretagne » a eu lieu le mercredi 11 mars 2020 au lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand (35). Cinq lycées en provenance de toute la Bretagne y ont participé.

Découvrez les lauréats des différents prix.

L'objectif de ce concours est de valoriser les produits bretons, notamment ceux portant le logo Produit en Bretagne.



Les lauréats

L'équipe lauréate de la finale des Jeunes Talents de la Restauration est celle du **lycée hôtelier Sainte-Hérèse (La Guerche-de-Bretagne), composée de Marine Faverais, Romain Poirier et Médéric Jallot.**

Le jury a également remis les prix suivants :

- Meilleure prestation en salle : lycée hôtelier Chaptal de Quimper
- Meilleur travail en équipe : lycée hôtelier Notre-Dame de St-Méen-Le-Grand
- Prix de l'originalité : lycée hôtelier Sainte-Anne de St Nazaire
- Meilleure technique en cuisine : lycée hôtelier de Dinard



Le concours

Les finalistes devaient concocter un ensemble composé d'un plat et d'un dessert, les deux recettes devant être réalisées en 3 heures sur les thèmes suivants :

- Plat : « Pêche petit bateau et coquillages » accompagné(e) au minimum de deux garnitures (1 légume + 1 féculent).
- Dessert : « Note sucrée à base de caramel »





aque équipe était composée d'un chef cuisinier (étudiant en terminale bac pro cuisine ou BEP ou CAP cuisine), d'un commis (étudiants en première Bac pro ou BEP ou CAP cuisine) et d'un serveur (en terminal CSR - commercialisation Services en Restaurant bac pro ou BEP ou CAP).

Le jury était composé de 11 professionnels de la restauration (distributeurs RHD, restaurateurs, fabricants agro-alimentaires) dont Eric Guérin et Félix Rigaud, Présidents d'honneur du jury.





Ils devaient apprécier les réalisations selon différents critères : la créativité des recettes, la faisabilité de la recette, les qualités esthétiques et gustatives ainsi que l'argumentaire commercial de la recette, l'accord met et vin, la décoration de la table avec une composition florale et le service à table.

