



# **6ème édition du concours JEUNE TALENT des Maîtres Restaurateurs**

**L'Association Française des Maîtres-Restaurateurs présente la 6ème édition du Grand Concours national de Cuisine « JEUNES TALENTS MAÎTRES RESTAURATEURS », dont la finale nationale va se dérouler le lundi 29 février 2016 à Paris à École Ferrandi.**

Depuis 2010, le Concours national de cuisine « Jeunes Talents » contribue à valoriser la formation et promouvoir l'excellence de la gastronomie française et du fait-maison. Après **Régis MARCON, Jean-François PIEGE, Michel PORTOS, Fatéma HAL puis Dominique LOISEAU**, cette savoureuse sixième édition organisée par l'Association Française des Maîtres Restaurateurs a pour parrain l'emblématique **Norbert TARAYRE**, l'un des chefs Maîtres Restaurateurs du bistrot chic « **Le Saperlipopette !** » à Puteaux.

**Les jeunes candidats, apprentis et cuisiniers de moins de 24 ans** issus de l'apprentissage et travaillant actuellement au sein d'un restaurant titré « Maître Restaurateur », avaient jusqu'au **vendredi 30 octobre 2015** inclus pour s'inscrire sur l'une des quatre épreuves qualificatives de Dijon, Paris, Perpignan et Lille.

## **LE CONCOURS POUR ELIRE LE « JEUNE TALENT MAÎTRE RESTAURATEUR »**

Les jeunes candidats Maîtres Restaurateurs se défieront sur la réalisation d'un plat salé pour 4 personnes autour, nouveauté cette année, d'un thème commun de sélection « Le cochon dans tous ses états ».

Ils auront 2h30 pour préparer une recette de leur choix à partir des produits frais et de saison fournis par l'organisation : filets mignon, pieds de porc blanchi, rutabagas et champignons.

Chaque candidat sera évalué et noté sur l'organisation, la réalisation et la présentation des assiettes la technique par un jury technique et dégustation composé de 6 professionnels et personnalités de la gastronomie.



## **Les sélections régionales ont lieu**

Lundi 16 novembre 2015 au CFA de La Noue à Dijon (21)

Vendredi 4 décembre 2015 à l'École Médéric à Paris (75)

Mercredi 20 janvier 2016 à l'Académie Lax à Perpignan (66)

Mercredi 27 janvier 2016 au Lycée Notre Dame de la Providence à Lille (59)



A l'issue de ses sélections, les 6 candidats sélectionnés (parmi lesquels les 4 premiers de chaque épreuves et les 2 meilleurs des phases qualificatives), se retrouveront le lundi 29 février 2016 à Paris, pour la grande finale dans les locaux de la prestigieuse École Ferrandi. Ils auront alors 4h pour réaliser pour 4 personnes un plat sur le thème « Le turbot revisité avec ses légumes de saison et

une sauce selon Escoffier » et un dessert sur le thème « autour des trois agrumes »

## INFORMATIONS PRATIQUES

- Informations complémentaires et règlement sur [www.concours-jeunes-talents.fr](http://www.concours-jeunes-talents.fr)
- Contact candidatures : L'AGENCE AH (Peggy PERREY) 03 80 58 44 11 [peggy@agence-ah.fr](mailto:peggy@agence-ah.fr)
- Pièces à fournir pour l'inscription : formulaire d'inscription complété, lettre de motivation, copie pièce d'identité, fiche technique détaillée de la recette proposée
- Chaque concurrent sera gratifié d'un diplôme, d'une veste de cuisine personnalisée et d'un chèque
- 1er prix : un stage d'une semaine auprès d'un grand chef, un chèque de 1 000 euros, une plancha Gaz Masterline, une trousse d'ustensiles Wüsthof et une veste de cuisine personnalisée.

## LES ENGAGEMENTS DES MAÎTRES RESTAURATEURS

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs regroupe les établissements qui ont obtenu le titre Maîtres Restaurateurs. Créé en 2007, 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 3 200 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.

L'AFMR est présidée par **Francis ATTRAZIC**, véritable porte-parole du fait-maison qui milite pour la protection de la restauration traditionnelle. A ses yeux, être Maître Restaurateur est un acte de foi : un engagement pour la qualité, un respect du client et un amour de la gastronomie.

---



## **Le Trophée culinaire « Bernard Loiseau » placé sous l'égide de l'Académie culinaire de France**

**Le cinquième Trophée culinaire « Bernard Loiseau », fondé par les Disciples d'Escoffier Pays Catalan et Occitan, se tiendra le 2 février 2016 sous l'égide de l'Académie culinaire de France et de son président Fabrice Prochasson à l'occasion des concours AGEHOTEL (Nice).**

**Au programme de ce concours, présidé par**

**Dominique Loiseau (Restaurant du relais de Bernard Loiseau\*\*\*), les cuisiniers participants auront à réaliser en 3h un plat chaud composé d'un duo de poissons de Méditerranée, une sauce et trois garnitures, ainsi qu'un dessert à base de gâteau au chocolat et sa glace.**



Fabrice PROCHASSON © Patrick Le Senechal

Les candidats ont jusqu'au 20 janvier 2016 pour s'inscrire. Le sujet et le règlement sont disponibles sur le site [www.academieculinairedefrance.com](http://www.academieculinairedefrance.com)

Les candidats seront jugés par un jury composé de chefs, MOF et membres de l'Académie culinaire de France tels que : **Guillaume Gomez** (MOF 2004, chef cuisinier du palais de l'Elysée, membre ACF), **Bernard Leprince** (MOF 1997, membre ACF), **Michel Pasquet** (vice- président ACF), **Gilles Biancheri, Jean-Marc Mompach** (membre ACF et organisateur du Trophée culinaire Bernard Loiseau 2016), **Philippe Joannes** (MOF 2000), **Marc Bayon** (MOF 2008, membre ACF)...

## **Le sujet :**

- **Plat chaud** : sur le thème le Rouget barbet et le Loup de la Méditerranée. Possibilité en deux cuissons. Interprétation libre et accompagné de 3 garnitures indivisuelles dont une tirée du Guide Culinaire d'Escoffier.
- **Dessert** : un entremets pour 8 personnes, au chocolat avec au minimum une texture, recouvert d'un glaçage libre, accompagné d'une sauce libre à base de Grand Marnier et au citron de Menton.

## **Les Récompenses :**

1er candidat : le Trophée Bernard Loiseau et un stage chez Bernard Loiseau avec

hébergement à l'hôtel. Un dîner au restaurant étoilé pour 2 personnes 1 médaille de l'Académie culinaire de France (valeur du lot 3000 €)

2e candidat : une coupe offerte par l'Académie culinaire de France et un diplôme d'honneur et lots des partenaires 3e candidat : une coupe offerte par les disciples d'Escoffier Pays Catalan et Occitan, diplôme d'honneur et médaille Joseph Favre de l'Académie culinaire de France et lots des partenaires.

Du 4e au 6e candidat : lots des partenaires



Trophée culinaire Bernard Loiseau en quelques mots :

Imaginé par **Gérard Oudin et Lucien Mongelli**, ce concours est à l'origine destiné à mettre en valeur les chefs de partie travaillant dans des brigades étoilées qui sont souvent inconnus du public, mais indispensables au fonctionnement de la brigade. Avec l'accord de **Dominique Loiseau**, le trophée National de cuisine **Bernard Loiseau** est alors créé.

En 2016, le salon AGEHOTEL à Nice, a le privilège d'accueillir cette compétition qui opposera six candidats : chefs, professeurs de cuisine, seconds de cuisine, ou chefs de partie dans des restaurants gastronomiques ou étoilés MICHELIN.

## Infos pratiques :

**La remise des prix en présence de Madame Dominique Loiseau et de Patrick Bertron aura lieu : le mardi 2 février 2016 à partir de 17 heures** sur le salon [AGEHOTEL](#) au Palais des expositions à Nice

**Bulletin d'inscription et Règlement à télécharger sur le site : [www.academieculinairedefrance.com](http://www.academieculinairedefrance.com)**

[www.agehotel.com/](http://www.agehotel.com/)

---



## **Dominique Loiseau reçoit le GRAND PRIX DU RESTAURATEUR FRANÇAIS 2015**

**Lors du congrès annuel de l'association LES GRANDES TABLES DU MONDE, qui a eu lieu cette année à Vienne en Autriche le GRAND PRIX DU RESTAURATEUR FRANÇAIS 2015 été remis par ses pairs à Dominique Loiseau, au cours du diner de gala au Palais Coburg, le 12 octobre 2015.**

Ce fut un moment très émouvant. Dans son discours, **Dominique Loiseau** en a profité pour rendre hommage à toutes les femmes restauratrices qui sont souvent

dans l'ombre de leur mari, mais sur lesquelles repose grandement le succès de leur établissement.



David Sinapian, Dominique Loiseau et Raffaele Alajmo

**Le GRAND PRIX DU RESTAURATEUR ETRANGER 2015** a été remis à l'italien **Raffaele ALAJMO** (restaurant Le Calandre à Padoue).



L'association des Grandes Tables du Monde, aujourd'hui présidée par David Sinapian a été créée en 1954 et réunit actuellement les 167 meilleurs restaurants répartis sur les 5 continents.

Sur la photo officielle, on reconnaîtra au centre l'Alsacien Marc Haeberlin (ancien président des GTM), **Jean-François Piège, Arnaud Lallement, Antonio Santini, Serge Schaal, Heiner Finkbeiner**, etc.

[www.lesgrandestablesdumonde.com/](http://www.lesgrandestablesdumonde.com/)