

# **DOSSIER DE PRESSE**

**Finale Nationale  
Concours Jeunes Talents Escoffier**



**Le 23 Novembre 2018  
au Lycée Sainte Thérèse à  
La Guerche de Bretagne**



# SOMMAIRE

Communiqué de Presse.....	p 4
Les Disciples Escoffier.....	p 5
Le Concours.....	p 6
Les Sujets.....	p 7
Les Parrains.....	p 8
Les Jurés.....	p 9
Portraits des Candidats Cuisine.....	p 10-11
Portraits des Candidats Service.....	p 12-13
Prochaines Etapes.....	p 14
Les Partenaires.....	p 15

## **Communiqué de Presse**

### **Finale Nationale Pays France**

### **Des fourneaux à la salle: une 15ème édition en terres Bretonnes**

Après des sélections régionales riches en créations et en rencontres, six binômes représenteront en salle et en cuisine leurs couleurs pour le concours Jeunes Talents Escoffier.

C'est en Terre Bretonne, le 23 novembre 2018 au Lycée Sainte Thérèse de La Guerche de Bretagne que nos jeunes talents tenteront de décrocher en binôme la première place du concours !

Et pour deux d'entre eux, sur une équipe reconstituée, obtenir le précieux sésame pour représenter la France lors de la Finale Internationale le 15 mars 2019 à Bordeaux.

Quand en cuisine il faudra briller sur le « Bœuf AOP Maine-Anjou », la salle devra exceller sur le thème de « L'élégance en Bord de Mer ».

Créativité, réactivité, précision et excellence seront les maîtres mots pendant les trois heures d'épreuve. Ils seront jugés sous l'œil expert de professionnels reconnus dans leur domaine en qualité de chefs MOF, chefs étoilés, directeurs de salle, d'établissements plus prestigieux les uns que les autres. A leur tête présideront Monsieur *Nicolas Conraux*, chef étoilé du restaurant La Butte à Plouider et Monsieur *Olivier Novelli* MOF 2011 Maître d'Hôtel, du service et des arts de la table.

Un vivier de talents se donne rendez-vous le 23 novembre 2018, au Lycée Sainte Thérèse à la Guerche de Bretagne, une expérience unique pour ces jeunes candidats, amenés demain, à travailler pour nos plus grandes tables.

# LES DISCIPLES D'ESCOFFIER

Les « Disciples Escoffier International » est une association Loi 1901 à but non lucratif créée en 1954 et comptant aujourd'hui plus de 30 000 Disciples présents sur les cinq continents.

En France, les Disciples Escoffier représentent 4 000 membres, répartis sur 14 délégations régionales. Tous les Disciples Escoffier sont unis par l'Esprit Escoffier Égalité et Apparence Les Disciples Escoffier n'ont pas de différence, leur intronisation est identique. Connaissance et Transmission Les Disciples Escoffier s'efforcent de partager et transmettre leurs connaissances. Culture et Modernité Les Disciples Escoffier respectent l'histoire culinaire et prônent une perpétuelle évolution. Générosité et Solidarité Les Disciples soutiennent une cause caritative.



Une fois par an depuis 2003, les Disciples Escoffier International organisent un concours de cuisine, d'envergure internationale, en marge de leur congrès annuel, les Rencontres Internationales des Disciples Escoffier. Une occasion de se rencontrer et de débattre sur des sujets variés touchant à la gastronomie, mais surtout de transmettre à la jeune génération.

Le concours Jeunes Talents Escoffier (ouvert aux jeunes cuisiniers et serveurs de moins de 25 ans) célébrera en 2019 sa 15ème édition. Chaque année, jusqu'à huit jeunes en cuisine et huit en service, venus du monde entier, se retrouvent pour une demi journée de compétition. Depuis 2008, le concours se déroule une année en France, une année à l'étranger, toujours dans une ville au fort patrimoine gastronomique. Face à l'engouement grandissant des sélections régionales (en France et à l'étranger) des sélections nationales ont été mises en place et se déroulent désormais chaque automne.



# LE CONCOURS

En France, chaque région qui souhaite participer au concours, procède à ses propres sélections. La finale du Pays France se déroule chaque année dans une école hôtelière différente: en 2016 à La Rochelle, en 2017 à Lille et cette année à La Guerche de Bretagne. Le concours est composé de deux catégories, la catégorie Cuisine et la catégorie Service avec une participation en binôme. Le binôme classé 1er se verra décerner le « Trophée annuel du Pays France ». Le candidat « cuisine » et le candidat « service » classés premiers dans leur catégorie respective, participeront ensuite à la finale Internationale.



Chaque sélection régionale permet également d'identifier les « Jeunes Espoirs Disciples Escoffier », de futurs professionnels qui seront parrainés par leur délégation pendant les 5 premières années de leur cursus professionnel, afin, dans la mesure du possible, de les conseiller, les soutenir et les orienter dans leur milieu professionnel. Ils auront donc le privilège de porter l'Echarpe orange des Disciples d'Escoffier.



Le Lycée Sainte Thérèse accueillera donc le concours dès le 22 novembre avec un dîner d'accueil pour les participants et leurs coachs ainsi que des membres de la Délégation Disciples Escoffier. Le lycée hôtelier Sainte Thérèse de la Guerche de Bretagne, labellisé « Lycée des Métiers » en 2010 accueille plus de 230 élèves dont la moitié est interne, au sein de l'établissement, ou hébergée en familles d'accueil. Il offre des voies de formations variées allant du CAP au BTS en alternance, y compris deux mentions complémentaires : cuisine en desserts de restaurant et accueil-réception.

Le 23 novembre, jour d'épreuve, les participants mis en situation de concours et bénéficiant de structures professionnelles auront 3 heures et devront redoubler d'efforts pour satisfaire les exigences du jury Cuisine Technique, les papilles du jury Cuisine Dégustation et pour les candidats en service, ne pas manquer d'adresse et d'élégance pour le jury Service.

# LES SUJETS

## **Sujet Cuisine : 3 heures à feu doux !**

Chaque année un nouveau thème est imposé pour mettre en valeur un produit, cet année le sujet choisi est « Le bœuf Maine d'Anjou ».

Les candidats auront pour mission de sublimer ce produit à travers des consignes bien précises. Une cuisson saignante imposée, l'utilisation d'une Duxelles de Champignons dans la préparation d'un filet de bœuf en croûte. La réalisation d'un jus ou d'une sauce et un accompagnement de petits choux verts farcis surmontés d'un champignon tourné cuit à blanc et d'une Pomme « Voisin ».

Autant d'éléments technique que les candidats devront travailler en apportant la personnalisation de certains produits.

La valorisation des produits et le respect des techniques d'exécution feront partie intégrante des critères de notation pour le jury, ainsi qu'un aspect cher aux Escoffiers: éviter et lutter contre le gaspillage alimentaire par la « Maîtrise du Geste », « Maîtrise des déchets », « Maîtrise de l'eau » et la « Maîtrise de la consommation d'énergie ».



## **Sujet Service: L'Elégance est de mise !**

La catégorie Service est divisée en plusieurs ateliers sur 1 heure et 30 minutes d'épreuve et une heure et 30 minutes de service en restaurant.

L'élégance en Bord de mer est le thème choisi cette année pour les candidats au titre.

Pendant 30 minutes, ils devront dans un premier temps affronter l'atelier n°1 en dressant une table de prestige sur le thème imposé « Elégance en bord de mer ».

Puis 15 minutes pour l'atelier n°2 avec une analyse sensorielle (deux vins blancs à analyser).

Autour d'un plateau de 5 fromages AOP, les candidats devront identifier avec exactitude le nom, l'origine, la famille des produits présentés pour l'atelier n°3.

Toujours dans l'expertise, ils devront identifier 4 produits frais, 3 pièces « art de la table » et 3 boissons (après dégustation à l'aveugle) autour d'un « Atelier découverte » de 15 minutes pour la quatrième épreuve.

Pour finir leurs ateliers, nos jeunes participants devront réaliser en 15 minutes un service de bouillon marin devant client et une découpe en fines escalopes de Noix de Saint Jacques d'Erquy.

Attention dans cet atelier il s'agit de tailler les saints jacques et de les disposer dans un contenant, le service du bouillon se faisant durant l'épreuve de service

L'épreuve de service en restaurant durera 1 heure et 30 minutes, durant laquelle un programme bien précis attend nos candidats dont, l'accueil des clients, l'explication des menus, présentation et service des vins, présentation et explication du plat réalisé par le binôme « cuisine »....

# LES PRESIDENTS DE JURY PORTRAIT

## Cuisine

**Nicolas Conraux**, Président de Jury de cette édition du concours Jeunes Talents Escoffier, co-rédacteur du sujet de sa catégorie pour la finale France, chef audacieux à la tête des cuisines de son restaurant étoilé et hôtel 4 étoiles, La Butte à Ploudier.

Fort d'une identité culinaire, le chef vise au respect des produits et à la mise en valeur du patrimoine.

*« Le respect des produits et des producteurs, l'amour de mon terroir et l'envie de partager le meilleur de ma passion avec chaque convive est au cœur de mon engagement. La valeur ajoutée du cuisinier est, au-delà de son savoir-faire, sa sincérité, son envie de faire plaisir en se faisant plaisir. »*



JEUNES TALENTS  
ESCOFFIER  
YOUNG TALENTS ESCOFFIER

## Service



**Olivier Novelli**, Président de Jury de cette édition du concours Jeunes Talents Escoffier, co-rédacteur du sujet de sa catégorie pour la finale France, a débuté sa carrière dans l'hôtellerie de luxe à La Baule puis a évolué dans tous types de restauration pour élargir ses connaissances avant d'atteindre ce qui sera son domaine de cœur : l'hôtellerie de luxe et la haute gastronomie.

De maisons de renom aux relais et châteaux, jusqu'aux palaces et restaurants 3\*, consacré MOF en 2011, sa rigueur et son engagement auprès des Métiers du Service en salle confortent une volonté de transmission pour les générations à venir.

*« Le concours est avant tout une démarche personnelle où l'on doit donner le meilleur de soi. Dans ce cas précis, il s'agit d'une aventure humaine en binôme qui vous mènera de la qualification vers le titre. Profitez de chaque moment de travail pour construire votre victoire. »*



# LES JURES

## Jury Service

- **Eric Rousseau**, directeur de restaurant au Relais&Châteaux Bernard l'Oiseau.
- **Ophélie Vien**, Royal Monceau.
- **Stéphane Trapier**, directeur de salle Tour d'Argent.
- **Elsa Jeanvoine**, Maitre d'hôtel à l'Auberge de la Poutre.
- **Marine Poughon**, au Prés d'Eugénie Maison Michel Guerard.
- **Diane Blanch**, manager de salle à la Maison Ducasse.
- **Loic Glevarec**, Commissaire Concours, Membre du Comité d'Organisation, MOF;

## Jury Cuisine

- **Didier Chapeau**, Chef à l'hôtel Ricordeau.
- **Serge Robin**, Commissaire Concours, Disciple Escoffier
- **Fanny Herpin**, Restaurant Allard.
- **Franck Jacquier**, Commissaire Concours, Disciple Escoffier
- **Didier Meril**, Chef de son propre établissement.
- **Christophe Guillemot**, Chef au Relais&Châteaux La Table de Noireux.

## Jury Dégustation

- **Marie Soria**, Chef chez Potel et Chabot.
- **Michel Allain**, Disciple Escoffier
- **Anto Cocagne**, Chef à domicile.
- **Richard Bagnol**, Délégation Escoffier Provence Languedoc
- **Gaetan Crespin**, Chef au Bon Accueil.
- **Philippe Lor**, Délégation Escoffier Haut de France
- **Lucie Pichon**, Chef à La Cigale Vista Beach.
- **Bernard Corbignot**, MOF, Délégation Grand Lyon
- **Mélanie Serre**, Chef à l'Atelier Robuchon.
- **Nastasia Lyard**, Chef chez Astair.
- **Cyril Horcholle**, de la Société Coup de Pâtes.
- **Soizic Rescamp**, Chef chez Terres Culinaires.
- **Anthony Le Fur**, Chef à la Table de Balthazar.
- **Amandine Chaignot**, Chef Consulting.
- **Franck Ferigutti**, MOF et Chef au restaurant Le Prétexte.
- **Sophie Hamandjian**, Chef Pâtissière chez Janine et Suzanne.

# PORTRAIT DES CANDIDATS CUISINE

## Grand Sud Ouest

**Grégory Dattiches**, étudiant au centre de formation de Cahors depuis 3 ans en 2ème année de BP. En parallèle, il travaille en apprentissage au restaurant le Gindreau, 2\* Michelin avec le chef Pascal Bardet depuis juillet 2015.

**Pourquoi participer à ce concours ?** « Je participe aux jeunes talents Escoffier pour satisfaire mon besoin de compétition et pour progresser d'avantage. Soutenu par mon professeur de cuisine Dominique Campergue, les sélections régionales se sont bien déroulées et m'ont beaucoup apportées. C'est pour cela que je me présente aux sélections nationales avec une grande détermination ».

## Mayenne Pays de Loire

**Karim TULLI**, étudiant en reconversion à l'URMA CIFAM de Sainte-Luce-sur-Loire en dernière année de BAC Professionnel.

**Pourquoi participer à ce concours ?** « Je participe au concours, car j'aime les challenges, les compétitions. L'idée d'être évalué par des professionnels reconnus de la gastronomie française, me permettant d'apprendre et de perfectionner mes gestes, ma méthodologie de travail, nourrir ma créativité, mes connaissances, et augmenter ma rapidité afin d'accéder, plus tard, à l'excellence. C'est aussi pour moi représenter ma région avec fierté, une région de cœur, où je suis venu m'installer seul, à l'âge de 17 ans, pour y effectuer des études en apprentissage dans le domaine de la chaudronnerie nucléaire. C'est une région qui a construit ma vie professionnelle et personnelle, j'y ai développé ma maturité, ma réflexion, nourrit ma curiosité et temps d'autres éléments qui font la personne que je suis aujourd'hui, c'est pour cela et bien plus encore que je suis honoré de représenter ma région et si la victoire est au bout, j'aurai la grande responsabilité et le bonheur de représenter cette fois-ci la France avec ambition.

**Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?** « L'atout majeur pour la première place, c'est la passion innée que j'ai pour la cuisine, je ne cuisine pas les aliments, je les respecte, je les ressens, j'essaie de les comprendre afin de tirer le meilleur qu'ils puissent me donner pour les sublimer et leur donner un rôle principal. Mon second atout, c'est le bonheur de partager et de donner de la satisfaction et du plaisir aux personnes qui dégustent mes recettes et mes inspirations. Quant au troisième atout, c'est mon esprit combatif et perfectionniste, qui ne me laisse pas d'autres perspectives que la victoire finale. »

## Provence Grand Sud Est

**Camille Adam**, étudiant au CFA d'Avignon à l'Ecole Hôtelière d'Avignon en seconde et dernière année de BTS en option « Art culinaire, Art de la Table et du Service ».

**Pourquoi participer à ce concours ?** « L'envie de participer à des concours m'est venue il y a deux ans. J'ai voulu attendre d'être prêt mentalement afin d'entreprendre des démarches d'inscription. Le concours des Jeunes Talents d'Escoffier m'attirait particulièrement car il reprend dans son contenu de nombreuses réalisations et techniques issues des bases de la cuisine Française que l'on retrouve dans le Guide Culinaire d'Auguste Escoffier. Ce concours est à mon sens bien plus qu'une compétition opposant plusieurs candidats, c'est un vecteur perpétuant notre patrimoine gastronomique que le monde entier nous envie. »

**Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?** « Ma force sera ma détermination, une rage de vaincre qui pourra m'aider dans les moments compliqués de l'épreuve finale. »

# PORTRAIT DES CANDIDATS CUISINE

## Hauts de France

**Joséphine Canivet**, étudie au Lycée Marguerite Yourcenar en BTS à Beuvry et concours auprès du Lycée Ile de Flandres à Armantières.

**Pourquoi participer au concours ?** « Je participe à ce concours car la cuisine et ma passion. Ce concours est un défi pour moi, j'aimerais voir de quoi je suis capable . C'est une bonne expérience à réaliser. »

**Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place ?** « Ma force pour obtenir la première place est de réussir à prouver à moi et à tout le monde de quoi je suis capable. »

## Bourgogne-Franche Comté– Grand Lyon– Ain-Loire– Grandes Alpes

**Louis Dupuy**, étudiant à l'Institut Paul Bocuse à Ecully en Bachelor Arts Culinaires.

**Pourquoi participer au concours ?** « Escoffier représente la base de la cuisine classique, ayant effectué un stage de 4 mois chez Paul Bocuse, la cuisine classique représente les valeurs de la cuisine française. Faire simple c'est facile, mais réaliser une recette simple et bonne reste très technique. Par le challenge du Concours je peux travailler le processus de préparation du projet et sa réalisation et améliorer ma technique en répétant plusieurs fois la même recette. La préparation me permet de trouver le moyen de gérer mon temps pour réaliser toutes les opérations dans le bon ordre pour un résultat réussi. Le but étant d'obtenir une qualité gustative exceptionnelle dans un temps précis. Pour atteindre cette excellence il faut réfléchir à de nouvelles techniques pour affiner le résultat. »

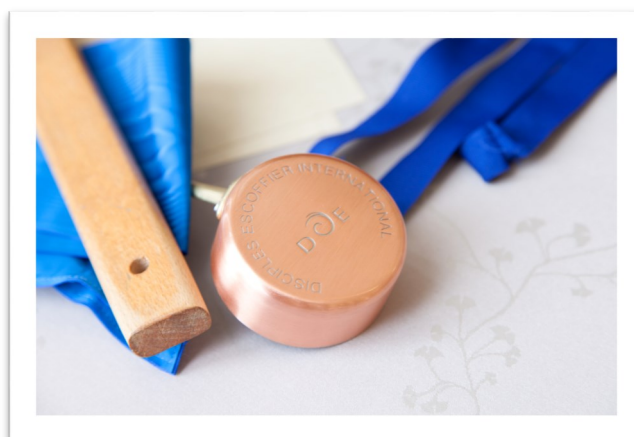
**Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place ?** « La rigueur sera ma force. En effet en suivant scrupuleusement les étapes techniques, mon plat devra atteindre l'excellence que j'aurai préparée au cours des semaines d'entraînement. La rigueur me permettra de me concentrer et de réaliser la recette dans le temps prévu. Ainsi je peux viser la première place. »

## Normandie

**Baptiste Gerzaguët**, étudiant lycée Notre Dame de Nazareth à Douvres la Délivrande, en classe de BTS 2ème année Option B.

**Pourquoi participer au concours ?** « Participer à ce concours est pour moi une nouvelle expérience, un défi à relever et une occasion de mettre en pratique les connaissances acquises durant ma scolarité, mais aussi un moyen de rencontrer et de pouvoir partager avec des professionnels de la restauration. »

**Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place ?** « Mes expériences en restaurant étoilé m'ont permis d'acquérir une certaine rigueur avec moi même. Le jour de l'épreuve, mon esprit de compétition me poussera à donner le meilleur de moi même pour aller le plus loin possible. »



Crédit Photos Disciples Escoffier International

# PORTRAIT DES CANDIDATS SERVICE

## Grand Sud Ouest

**Océane Giganon**, étudiante au Lycée de l'Hostellerie et du Tourisme d'Occitanie à Toulouse en BP Sommelier en apprentissage.

**Pourquoi participer à ce concours?** « Je participe à ce concours car je me suis découvert un côté compétiteur et aussi parce que j'aime beaucoup rencontrer d'autres personnes de mon milieu, surtout lorsqu'il s'agit de personnalités pouvant m'apprendre et me faire évoluer dans mon métier. La sélection régionale m'a aussi permis de gagner en confiance en moi et sur des compétences insoupçonnées. »

**Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?** « Ma force se fera sur les connaissances de mon métier avec en apprentissage. Les points théoriques apportés par le lycée et les points pratiques sur mon lieu de travail. Ma force est aussi avec Grégory (mon binôme cuisine), nous avons cette envie d'aller loin dans nos métiers et d'apprendre d'avantage, ce qui fait que nous sommes un binôme soudé pour une meilleure réussite en duo comme individuellement. »

## Mayenne Pays de Loire

**Rose Bailleul**, étudiante au Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche de Bretagne en 3ème année de bac professionnel commercialisation et services en restaurant (Bac Pro CSR).

**Pourquoi participer à ce concours?** « Ma motivation première est de représenter mon lycée qui sera le lieu d'accueil du concours Escoffier cette année mais j'ai choisi de participer également pour prouver que malgré un très jeune âge on peut réaliser de grandes choses lorsqu'on a de la détermination. »

**Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?** « Je dirais que ma force pendant les diverses épreuves sera en partie basée sur le fait que je ne peux me permettre de décevoir Karim (mon binôme cuisine). Je souhaite honorer mon lycée et je suis déterminée à prouver à tout ceux qui me soutiennent que je peux obtenir cette première place malgré mes 17 ans. »

## Provence Grand Sud Est

**Pascal LAUGIER**, étudiant à l'école hôtelière d'Avignon depuis 2015, en Bachelor management Hôtellerie Restauration.

**Pourquoi participer à ce concours?** « J'ai l'honneur de participer à ce concours où la passion, la transmission et la vision d'Auguste Escoffier sur la gastronomie sont représentées »

**Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?** « Ma force au concours sera ma technicité, les connaissances que j'ai pu acquérir grâce à mon expérience des concours. Expérience que je vais pouvoir mettre à profit pour cette finale. Il y a aussi la passion que je donne à mon métier qui me donne l'envie de me perfectionner à chaque fois pour la satisfaction de tous. »

# PORTRAIT DES CANDIDATS SERVICE

## Hauts de France

**Grace THEVENON**, étudiante au Lycée Charles de Gaulle à Compiègne en BTS Hôtellerie-Restauration, en deuxième année.

**Pourquoi participer à ce concours?** « Je participe dans un premier temps par curiosité, par envie de découvrir l'univers du concours et surtout l'envie d'apprendre. »

**Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?** « Ma détermination et l'envie de viser toujours plus haut seront mes forces pour le concours. »

## Bourgogne-Franche Comté– Grand Lyon– Ain-Loire– Grandes Alpes

**Charles Girard-Thorin**, étudiant à l'Institut Paul Bocuse en Bachelor Management International de l'Hôtellerie et de la restauration.

**Pourquoi participer à ce concours?** « J'ai souhaité participer à ce concours pour me découvrir, apprendre sur moi-même. De plus cela me permet d'engranger de l'expérience et d'apprendre à gérer mon stress. »

**Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?** « Ce qui fait ma force c'est mon expérience dans des restaurants haut de gamme, tels que l'Auberge du Pont de Collonges, restaurant 3 étoiles. Au cours de mes expériences, j'ai pu acquérir un sens du service soigné et un accompagnement attentif du client. De plus la passion du métier et mon envie de bien faire m'aideront à faire la différence lors du concours. »

## Normandie

**Nicolas Mathéo**, étudiant au Lycée Notre Dame de Nazareth à Douvre la Délivrance en BTS 2ème année.

**Pourquoi participer à ce concours?** « Pour repousser mes limites, approfondir mes connaissances et mon expérience. »

**Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?** « Ma force pour viser la 1ère place sera mon sens du contact avec la clientèle, primordial pour un serveur. J'arriverai de ce fait à me démarquer des autres et me distinguer. »

# PROCHAINES ETAPES

Prochaine étape du concours, la finale Internationale Jeunes Talents Escoffier qui aura lieu pour cette 15ème édition en France à Bordeaux le 15 mars 2019.

Ce rassemblement international permettra à des équipes venant du globe entier de prétendre au titre.

Reçues par l'Ecole BEST FERRANDI Bordeaux, les équipes seront accueillies dans les meilleures conditions tant en cuisine qu'en salle.

Un jury d'exception composé de chefs étoilés, MOF ou amplement récompensés pour leurs carrières auront le plaisir de participer à cet événement hors normes.



Crédit Photos Disciples Escoffier International

A peine la finale nationale passée que les sélections régionales 2019 pour la finale internationale 2020 est déjà en cours de préparation.

Ces sélections régionales sont Parrainées par Le **Chef Etoilé Vincent ARNOULD** Meilleur Ouvrier de France et de son binôme **Maitre d'Hôtel Yves CLEMENT** Relais et Château « Le Vieux Logis » à Trémolat (Périgord Noir) co-auteurs du sujet des sélections régionales

La Finale Nationale le **22 novembre 2019** devrait se tenir à Tours en Partenariat avec Tours Cité Internationale de la gastronomie et normalement au sein du Lycée Hôtelier Notre Dame de la Riche. Cette Finale se tiendra par la double présidence du **Chef Etoilé Vincent ARNOULD** Meilleur Ouvrier de France et de son binôme **Maitre d'Hôtel Yves CLEMENT** Relais et Château « Le Vieux Logis » à Trémolat (Périgord Noir).

Encore une édition d'envergure, prometteuse, qu'il ne faudra pas manquer.



# PARTENAIRES



## Partenaires Nationaux



## Partenaires Régionaux



En collaboration avec toute l'équipe de la Délégation Mayenne Pays de la Loire et de son Président **Christian Louvigné**.



**Disciples Escoffier Pays France**  
**Patrick Guat**  
**Président France Disciples Escoffier**  
**Responsable du Concours France et International**  
**06 15 24 55 12– [patrick.guat@me.com](mailto:patrick.guat@me.com)**  
**[www.jeunestalentsecoffier.com](http://www.jeunestalentsecoffier.com)**

**Disciples Escoffier Pays France**  
**Jade Ricbourg**  
**Chargée de Projet France-Disciples Escoffier**  
**Concours Jeunes Talents Escoffier France**  
**[projets@jeunestalentsecoffier.com](mailto:projets@jeunestalentsecoffier.com)**  
**[www.jeunestalentsecoffier.com](http://www.jeunestalentsecoffier.com)**