



Le 25 octobre 2019

## Communiqué de Presse Finale nationale

Après des sélections régionales à travers la France, riches en créations et en rencontres, huit binômes représenteront en salle et en cuisine leurs régions pour le concours Jeunes Talents Escoffier. C'est dans la nouvelle délégation de l'association des Disciples Escoffier, le Centre Val de Loire, à Tours, le 22 novembre 2019 à l'Institution Notre Dame la Riche, que nous accueillerons les jeunes talents venus des 8 centres de sélection.

Une expérience unique de rencontres et d'échanges autour d'une même passion.

Quand en cuisine, il faudra briller sur le thème « Grand Sud-Ouest» et sublimer la truite des Pyrénées, la châtaigne IGP Périgord et les champignons de saison, la salle devra exceller en alliant esthétisme et savoir-faire à la française dans une ambiance festive, celle des férias.

Créativité, réactivité, précision et précellence seront les maîtres mots pendant la durée des épreuves.

Ils seront jugés sous l'œil expert de professionnels reconnus dans leur domaine en qualité de chefs Meilleur Ouvrier de France, chefs étoilés, directeurs de salle d'établissements plus prestigieux les uns que les autres.

La XVIème édition du concours peut compter sur un binôme de parrains d'exception, Vincent Arnould, chef étoilé et Meilleur ouvrier de France, président cuisine et Yves Clément, maître d'hôtel, président service, tous deux travaillant en binôme au Relais & Châteaux, le Vieux Logis à Trémolat.

Un vivier de talents internationaux vous donne rendez-vous le 22 novembre 2019, à l'Institution Notre Dame La Riche à Tours, une expérience unique pour ces jeunes candidats, amenés demain, à travailler pour nos plus grandes tables.