

JEUNES TALENTS ESCOFFIER

YOUNG TALENTS ESCOFFIER

Le concours à ne pas manquer #XVIème édition -Finale nationale 2019

Découvrez des
épreuves en
binôme alliant un
cuisinier et un serveur

Qui s'envolera à Shanghai
défendre la France pour
la finale internationale ?

**Transmission - Egalité
Solidarité - Connaissance
Générosité - Modernité**

« Sur le chemin de l'excellence »

Plus de 30
professionnels,
chefs étoilés,
MOF, maîtres
d'hôtel, sommeliers
de maisons de renom.
Réunis pour une
même cause :
les jeunes.

DOSSIER DE PRESSE
FINALE NATIONALE
22 NOVEMBRE 2019

Plus d'informations ici



PARTENAIRES PREMIUM



NESPRESSO®

DEPUIS 1924
REYNAUD
PARIS

JEUNES TALENTS ESCOFFIER

YOUNG TALENTS ESCOFFIER

SOMMAIRE



Les infos

- Le communiqué de presse p.4
- Les Disciples Escoffier p.5
- Notre Dame La Riche p.7
- Les partenaires premium p.2 et 19

Le concours

- Le concours p.6
- Les partenaires p.11
- Et après ? p.16
- L'affiche p.17

En cuisine

- Le sujet p.9
- La truite des Pyrénées p.10
- Le parrain p.12
- Le jury p.13
- Les candidats p.14 et 15

En salle

- Le sujet p.8
- Le parrain p.12
- Le jury p.13
- Les candidats p.14 et 15

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.

Disciples Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

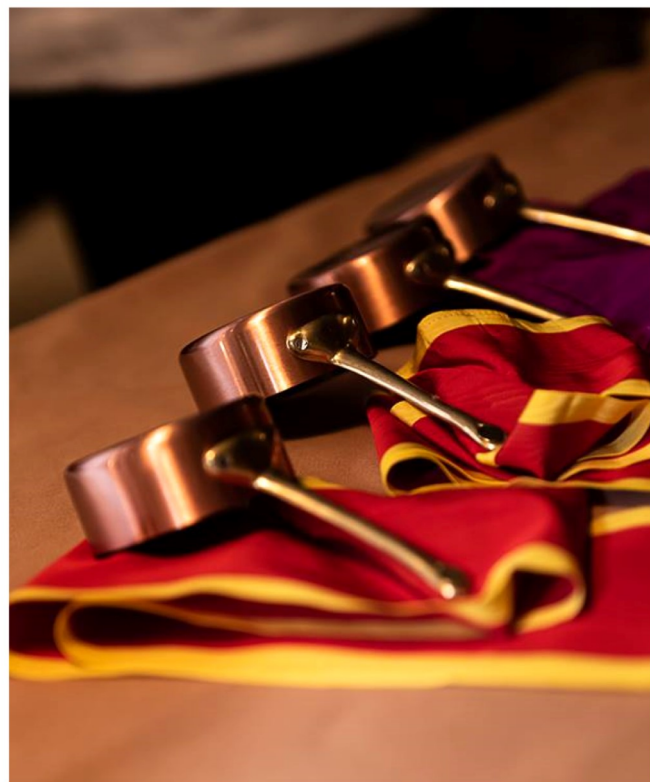
Le concours Jeunes Talents Escoffier est une émanation des « Disciples Escoffier International », une association loi 1901 à but non lucratif créée en 1954. Elle a intronisé plus de 30 000 Disciples sur les cinq continents depuis sa création. Elle compte à ce jour 10 000 actifs. En France, ce sont plus de 4 000 membres répartis sur 14 délégations régionales.

Tous les Disciples Escoffier sont unis par l'Esprit Escoffier.
> ÉGALITÉ et APPARENCE.

> CONNAISSANCE et TRANSMISSION, partage auprès des jeunes générations et du public.

> CULTURE et MODERNITÉ, respecter l'histoire et soutenir l'évolution.

> GÉNÉROSITÉ et SOLIDARITÉ, les Disciples soutiennent une cause caritative.



Une fois par an les Disciples Escoffier organisent un concours 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 nouvelle génération.



Le concours Jeunes Talents Escoffier (ouvert aux jeunes cuisiniers et serveurs de moins de 25 ans) a célébré 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 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

Initié par les *Disciples Escoffier* et dans une démarche d'accompagnement, de transmission et d'échange, le concours national et international « **Jeunes Talents Escoffier** » s'est aujourd'hui fait une place dans les rendez-vous de la Gastronomie. Il se caractérise sur le plan mondial par sa volonté de mettre en avant la jeunesse (concours accessible uniquement jusqu'à 25 ans) mais aussi par sa spécificité : remettre en avant l'importance du travail en équipe entre la salle et la cuisine.

Depuis maintenant quinze éditions, le concours a su convaincre les grands noms de la gastronomie et de la salle ainsi que les professionnels de l'alimentaire, nous offrant des partenariats précieux pour le développement du concours.

Une année sur deux, la finale internationale du concours Jeunes Talents Escoffier a lieu en France et l'autre à l'international.

En 2019, la France a été pays hôte pour la finale internationale en la belle ville de Bordeaux. Plus de 30 étoiles au guide Michelin et 15 Meilleurs Ouvriers de France ont répondu présents pour participer au jury ainsi qu'aux nombreux dîners d'exceptions ayant rythmé le week-end. Plus de 50 partenaires locaux et nationaux se sont mobilisés pour permettre à cet événement d'exister.

En France, le nouveau découpage géographique a permis au plus grands nombres de jeunes d'accéder à la première étape du concours.

Les sélections régionales ont lieu dans 8 centres de sélection regroupant chacun de nombreuses régions. Portées par les Disciples Escoffier, les sélections se déroulent dans un établissement de formation sur la période de janvier à avril.

Ce rassemblement de régions permet de mutualiser les forces régionales des Disciples, de mettre en avant différents établissements au fil des éditions et a surtout un but pédagogique dans la découverte des produits et terroirs régionaux pour les candidats.

La finale du Pays France se déroule également dans un centre de formation ou une école hôtelière différente chaque année: en 2016 à La Rochelle, en 2017 à Lille et en 2018 à La Guerche de Bretagne.

La volonté du concours est de conserver la pluralité et la richesse gastronomique de chaque région française avec une mise en avant obligatoire du terroir dans les sujets proposés à chaque étape du concours. Chaque année un centre de sélection est donc mis à l'honneur. Pour cette XVIème édition il s'agit du Grand Sud-Ouest Occitanie.



L'ECOLE

L'institution Notre Dame La Riche, placée au cœur de la ville de Tours, participe activement au rayonnement du centre historique, ouvert sur le monde gourmand au travers de la culture et des produits du terroir Ligérien. Les élèves et les étudiants sont préparés dans un engagement d'excellence avec rigueur et passion aux trois filières de l'hôtellerie que sont : la cuisine, le service, l'hébergement.

L'école Hôtelière travaille dans le respect de l'environnement et de la saisonnalité, ce qui a principalement pour but d'éduquer et de sensibiliser les élèves à une cuisine durable, d'instant, élaborée avec des produits locaux issus du circuit court ainsi que des vins de petits producteurs convertis à l'agriculture biologique. L'objectif est de former des professionnels aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, de les aider à obtenir un diplôme reconnu dans des activités de commercialisation, de cuisine, de service en restauration et d'hébergement. Des périodes de formation en milieu professionnel dans les meilleurs établissements sont obligatoires et viennent renforcer les acquis et les enseignements de l'école.

Le choix des lieux de stage est l'une des priorités de l'école et permet aux jeunes en formation de s'aguerrir dans les lieux les plus convoités par la clientèle gourmande. Ils auront également le choix lors de leur formation et grâce à un partenariat avec la Marine nationale d'accéder aux professions hôtelières de ce prestigieux corps d'armée.

L'école est parfaitement équipée pour les différentes formations professionnelles d'un restaurant La Gabarre, de deux cuisines, d'une pâtisserie, d'un bar et de deux salles de restaurant. L'une d'initiation et l'autre d'application où il est proposé une cuisine traditionnelle, inventive et moderne issue des meilleurs produits locaux. Le restaurant La Gabarre est avant tout un lieu de cours qui permet aux élèves de mettre en pratique les connaissances acquises, tout en évoluant dans un espace pédagogique concret.

À chaque service correspond une classe commune en service et en cuisine qui produit et sert des mets préparés en fonction des référentiels d'exams. Durant ces périodes de travaux pratiques, les élèves acquièrent devant une clientèle classique le sens de la communication, la rapidité et la dextérité des gestes.





CÔTÉ SALLE

Pendant quatre heures, les candidats devront exceller à travers différents ateliers et un service en restaurant. Cette année la région du Grand Sud-Ouest Occitanie étant à l'honneur, Yves Clément, parrain de l'édition et président de jury a décidé de mettre à l'honneur un événement festif, typique du Grand Sud Ouest : les férias.

Dans un premier atelier, ils devront dresser une table « prestige » pour 4 convives en valorisant le thème.

Suivra un atelier d'office où ils devront préparer pour leurs convives un dessert à base de poires et de pommes. Le respect de la saisonnalité est primordial dans les concours Jeunes Talents Escoffier. Ils pourront accompagner leur dessert de différents éléments, des pruneaux, de la cassonade, de la vanille, de la crème fraîche, de la crème de marron... De quoi en faire saliver plus d'un.

Afin de les préparer aux épreuves internationales, les candidats devront chercher les différentes erreurs sur un menu en anglais par le biais d'un atelier linguistique.

Ils devront faire face au traditionnel atelier fromages qui mettra en avant leurs connaissances sur le terroir français.

Ils finiront par une épreuve de culture gastronomique et générale.

Lorsque midi sonnera, viendra l'heure pour nos candidats d'accueillir leurs clients (convives) pour un service en restaurant sous l'œil avisé de jurés prestigieux.



Les conseils

« Soyez détendu, souriez, ce n'est qu'un concours! »
Yves Clément



CÔTÉ CUISINE

Thermostat 6 et pas le temps de papillonner pour nos candidats cuisine qui auront 3 heures pour réaliser leur recette autour de produits emblématiques du Grand Sud Ouest.

Autour de la truite des Pyrénées que nous vous proposons de découvrir en page 9, les candidats devront sublimer ce carnassier aquatique dans une interprétation libre.

Un plat, impérativement servi chaud, accompagné d'une barquette à base de champignons de saisons et d'une garniture libre autour des châtaignes IGP du Périgord.

Le mise en avant d'une recette 100% tirée du Guide Culinaire *Auguste Escoffier* est chaque année intégrée au sujet.

Pour accompagner ce plat, les candidats devront se rendre page 33 de l'édition de 1982 du fameux guide pour y trouver la recette de la sauce Hollandaise.

Celle-ci est idéale en accompagnement des plats de poissons et de légumes. Une sauce qui retiendra tout particulièrement le palais de nos jurés.

Les candidats devront présenter leurs créations pour 4 convives sur un champ de mars (plateau).



« Respectez les produits, assaisonnez correctement les choses et maîtrisez vos cuissons. »
Vincent Arnould

LA TRUITE DES PYRÉNÉES

Au cœur des Pyrénées, les torrents sont appelés des gaves. Leurs eaux pures, claires, limpides, vives, en perpétuel renouvellement, proviennent des sources d'altitude. Saturées en oxygène, elles fournissent un milieu idéal au développement de truites de qualité.

Ce n'est donc pas par hasard si la ferme aquacole « La Truite des Pyrénées » est installée en 1953 au confluent de trois gaves de renom : le gave de Barèges, le gave de Gavarnie et le gave de Cauterets. Dans cet environnement, c'est depuis plus d'un demi-siècle d'histoire pour cette entreprise familiale à la tête de laquelle se sont succédés Abel, le grand-père, François, le père et Franck, le fils. Ce dernier perpétue la tradition familiale et produit de façon éthique, raisonnée et responsable, une truite d'exception, à la chair tendre et délicate, au goût fin et prononcé et aux qualités nutritionnelles et diététiques exemplaires.

Caractéristique, la truite est un animal à sang froid et celle des Pyrénées est capable de survivre dans des eaux allant de 1°C à 22°C. Elle évolue en fonction de son environnement et des variations météorologiques. Les périodes de ponte se font entre décembre et février lorsque la luminosité est au plus bas. Durant l'hiver, la truite ne se nourrit quasiment plus lorsque descend en dessous de 3-4 degrés, la production est donc au ralenti. A contrario, dès que la chaleur et la luminosité augmentent en été, le poisson peut ainsi grossir pour atteindre une taille idéale à la consommation.

Dans la ferme aquacole, le pisciculteur ou l'agriculteur comme il aime se définir, donne son temps et surtout son attention 365 jours par an, 24 heures sur 24 à ses bassins et ses occupantes. Un métier rigoureux qui demande patience et passion.



La ferme produit aussi des œufs de truite pour la consommation, un produit délicat, plusieurs fois primé d'une médaille d'or. La récolte des œufs se fait tout en douceur à l'aide d'huile de clou de girofle pour endormir l'animal qui sera remis à l'eau peu de temps après.

Cinq tonnes d'œufs sont prévues à destination du consommateur mais à la ferme on suit également tout le processus de la reproduction. De l'éclosion à l'alevin puis à la truitelle, c'est au bout de deux ans et demi, trois ans que les truites attendront une taille idéale pour la vente.

Outre le climat, la truite à la ferme des Pomarez bénéficie d'un régime alimentaire digne d'un 4* puisque son alimentation est composée 80% de végétaux (non OGM) et 20% de petits poissons marins issus de poissons déclassés ou de pêches minotières. Un carnivore qui se nourrit là encore dans des conditions bien particulières, en fonction de la météo et de la température de l'eau !

CQFD : La couleur de la truite dépend de son alimentation. Il est donc tout à fait normal que celle-ci ne corresponde pas au standard de colorimétrie auquel nous sommes (faussement) habitués.

La ferme est depuis des années sensibilisée à l'écologie et à la pollution de l'eau d'autant plus qu'elle est en plein cœur d'un parc national français. Des considérations importantes qui ont amenés les producteurs à créer un prototype pour fabriquer des hydroliennes, mettre en place des panneaux photovoltaïques et production de biodiesel grâce à l'utilisation de viscères de poissons. C'est aussi une surveillance constante sur la qualité de l'eau, avoir une production propre et une empreinte humaine moindre (aucune utilisation d'antibiotiques). La Famille POMAREZ attend dans les jours à venir la labellisation « Esprit Parc National ».

"Je suis très honoré et fier d'être mis à l'honneur cette année, à travers le concours des disciples Escoffier.

Vrai passionné et très attaché à notre terroir je m'efforce au quotidien de proposer un poisson authentique et vrai." Franck POMAREZ

Les Partenaires



œ
un œil en salle



**L'Hôtellerie
Restauration**
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



Thurie's
GASTRONOMIE MAGAZINE



BOUVET LADUBAY
BRUT DE LOIRE



Good epices

DEPUIS 1861
CHÂTEAU
BOUSCASSE



**ZWILLING
J.A. HENCKELS**



Union Interprofessionnelle



Châtaigne
SUD-OUEST
FRANCE

MARUSSIA
BEVERAGES



LIGNE | **W**
&
Château
LAGUIOLE

LES PARRAINS

Découvrez *Vincent Arnould* et *Yves Clément*, parrains et présidents de jury de cette XVIème édition.



YVES CLEMENT

Originaire de Belle Ile en Mer, Yves Clément entre à l'Ecole Hôtelière de Saint Nazaire avec son frère jumeau en 1981. Passionné par le monde du vin, il évolue en tant que chef de rang puis maître d'hôtel dans des établissements plus prestigieux les uns que les autres (Relais & Châteaux, Relais Gourmand...). Amoureux du Grand Sud-Ouest, son terroir, son cadre de vie il devient en 1999 directeur de salle du Vieux Logis à Trémolat. Il accompagne Vincent Arnould et toute l'équipe dans l'obtention d'une étoile au guide Michelin.

Très impliqué auprès des jeunes, il transmet depuis plus de 20 ans son savoir-faire et savoir-être en les accompagnant dans de nombreux concours. Concours, univers bien connu de Yves Clément puisqu'en trois ans il participe personnellement à pas moins de 4 concours, dont le Trophée Jacquard des maîtres d'hôtel.

De par ses valeurs, Yves Clément fait depuis partie de l'association des *Disciples Escoffier* délégation Grand Sud-Ouest.



VINCENT ARNOULD

Originaire de Montbéliard, Vincent Arnould suit des études à l'école hôtelière d'Audincourt dans le Doubs. En 1998, il gagne le Prix Pierre Taittinger et prend sa première place de chef au Roy Soleil à Ménerbes. Fort de cette expérience, il intègre en 2000 les cuisines du Vieux Logis à Trémolat, ancien séchoir à tabac, Relais & Châteaux, avant d'obtenir en 2007 le titre de Meilleur Ouvrier de France. Paré d'un col bleu blanc rouge, Vincent Arnould s'applique à une cuisine alliant tradition et modernité dans le respect des produits et des saisons. En effet le chef revisite avec brio le terroir périgourdin en primant un travail direct avec les producteurs locaux. Il aime magnifier le canard ou la truffe, produits emblématiques de sa cuisine.

Ce travail et cette ligne de conduite sont récompensés par une étoile au guide Michelin. S'en suit l'ouverture d'un bistrot périgourdin, puis un « snack chic » avec une épicerie où les clients peuvent déguster en toute simplicité et convivialité des tartines, des burgers de canard, des produits locaux travaillés avec justesse et authenticité.

En 2017 il remporte le Trophée des Futures Etoiles de Joel Robuchon en tant que coach.

Membre de nombreuses associations, il défend son terroir et le patrimoine gastronomique français sans oublier les valeurs essentielles comme la transmission et le partage en parfaite harmonie avec l'esprit Escoffier.



LE JURY

LE JURY DÉGUSTATION

Frédéric Jaunault, MOF primeur

Bastien Gillet, Auberge Pomme Poire

Mickael Pihours, Chef *Le Gambetta

Thomas Parnaud, Chef* Le Georges

Jean Marc Molveaux, Chef ** L'Orangerie du Châteaux

Pascal Favre D'Anne, Chef * Le Favre D'anne

Jérôme Crochet, directeur magazine Itinéraire d'un Gourmand

Fabrice Prochasson, MOF, Président Académie Culinaire de France

Jean Marc Monpach, Président Académie Nationale Cuisine

Simon Desiles, L'Aigle d'or

Lahcen Hafid, Responsable cuisines Ritz Paris

Pierre Alain Favre, Président Disciple Escoffier Suisse

Olivier Quinault, Conseiller culinaire Nestlé

Florent Doittée, représentant Disciples Escoffier Mayenne

LE JURY SERVICE

Thierry Daugeron, responsable Hôtellerie restauration
BEST Bordeaux

Stéphane Guénaud, Argentier Palais de l'Elysée

Olivier Tang, directeur délégué aux formations
professionnels et technologiques

Hélène Binet, Un œil en salle
Gilles Augereau, Directeur Général Novotel Tours

Eric Fabre, MOF primeur

Christian Péchoutre, MOF Sommelier

LE JURY TECHNIQUE

Thierry Desceliers, Conseiller culinaire Good Epice

Fabrice Brassac, représentant Disciple Escoffier Lyon

Walter Jonas, représentant Disciple Escoffier Grand Sud-Ouest


Alain Fournet, représentant Disciple Escoffier Ile de France


Nicolas Leseur, past Président Disciples Escoffier Kazakhstan

François Chevalier, Directeur Chevalier Traiteur


Les candidats


HAUT DE FRANCE

 **Nicolas Poizot**, étudiant au Lycée hôtelier du Touquet dans le Pas-de-Calais en alternance en 2^{ème} année BTS « Management Hôtellerie Restauration » au Novotel Thalassa à Le Touquet. sa détermination et l'envie de montrer son savoir-faire et savoir-être aux membres du jury, son envie aussi de se fixer de nouveaux objectifs feront sa force pour gagner les épreuves nationales.


 **Solène Elliott**, en terminale BTS MHR au lycée hôtelier du Touquet, option cuisine et en alternance à l'hôtel-restaurant* L'Atlantic situé à Wimereux sur la côte d'Opale via l'organisme du Greta. Pour Solène, cette expérience est d'une richesse incroyable en enseignements (autant techniquement qu'humainement) amenant à se surpasser. Son énergie positive combinée à son binôme et ses coachs lui donne aujourd'hui la volonté de se démarquer et d'aller jusqu'au bout, avec l'enjeu d'atteindre un rêve : Shanghai.


NORMANDIE GRAND OUEST

 **Anthony Dortignac**, en 2^{ème} année en BTS MHR, au Lycée Hôtelier Georges Baptiste à Canteleu, Haute Normandie s'est découvert très tôt une passion pour le service et entre rapidement en formation pour un baccalauréat professionnel option « Commercialisation et Service en Restauration ». Il participe au concours tout d'abord par amour du métier mais aussi pour acquérir de nouvelles expériences et découvrir le monde des concours. L'ambition, la rigueur, la passion et surtout l'envie de gagner en équipe seront ses principales motivations.


 **Maxime Legois**, en 2^{ème} année BTS au lycée Georges Baptiste, à Canteleu. C'est par envie et passion qu'il participe au concours mais aussi pour apprendre et évoluer dans un nouvel environnement. Il compte sur la force de leur binôme, une forte ambition et beaucoup de rigueur pour remporter cette finale.


GRAND SUD OUEST OCCITANIE

 **Elisa Gaudinet**, jeune diplômée depuis juin (baccalauréat professionnel cuisine et BTS hôtellerie restauration, option Bar art de la table et génie culinaire), elle travaille dans la région toulousaine dans des restaurants gastronomiques au fil des saisons. Ce concours est pour elle un levier pour la vie active lui permettant de se surpasser, acquérir de nouvelles compétences comme la rigueur, la sagesse, le contrôle de soi mais aussi la solidarité. Un concours inimaginable sans Morgane, qui est également son amie. Ensemble, elles ont renforcé leurs liens d'amitié mais aussi leur envie de gagner.

 **Morgane Sachet**, étudiante à l'Ecole Hôtelière du Périgord, en dernière année de BTS MHR option management des unités culinaires. Pour elle, le concours fait partie des plus prestigieux et lui permet de travailler en équipe, véritable miroir de la vie professionnelle. Un binôme passionné des métiers de bouches, avec deux personnalités aux antipodes mais aussi très complémentaires. Une aventure leur ayant permis de se découvrir mais également de surmonter ensemble leurs lacunes afin d'atteindre l'excellence.


PROVENCE ALPES COTE D'AZUR CORSE


 **Camille Adam**, jeune diplômé du Centre de Formation des Apprentis d'Avignon, actuellement employé au sein de l'Hôtel d'Europe***** d'Avignon. Le concours est selon lui une formidable expérience pour s'enrichir à plusieurs niveaux : rencontrer de nouvelles personnes partageant la même passion et approcher de nouvelles compétences (rigueur, régularité, rapidité d'exécution...) autant d'atouts qu'il est important d'acquérir pour une future carrière culinaire. Son envie d'apprendre et son esprit de compétition l'ont poussé à se présenter au concours.

 **Clémence Lopez**, en apprentissage en BTS « technico commercial vins et spiritueux » au lycée viticole d'Orange, souhaite travailler dans des caveaux ou des domaines viticoles. Avec son binôme, ils travaillent pour le concours sur un travail minutieux, en donnant toujours le meilleur d'eux mêmes. L'entraide dans la préparation de ce concours est primordiale afin de créer une vraie connexion pour la finale.

Les candidats


CENTRE VAL DE LOIRE


 **Benjamin Audet**, diplômé depuis juillet d'un BTS gestion et mercatique hôtelière à l'Institution Notre Dame la Riche, qu'il effectue en alternance au sein du domaine de la Tortinière, il participe au concours par curiosité et découvrir cet univers. Il compte sur sa force, son expérience dans les arts du service et sa binôme rigoureuse pour remporter l'épreuve.

 **Clémence Deiss**, étudiante à l'Institution Notre Dame la Riche en BTS management service en restauration. Participer au concours est un véritable challenge pour cette passionnée de la cuisine, pour se dépasser et acquérir une nouvelle expérience.

Une vraie connexion avec son binôme sur l'accord mets/vins et dans l'harmonie des préparations seront ses atouts pour viser la première place.


LYON BOURGOGNE ALPES


 **Théodore Martignogni**, étudiant à l'Institut Paul Bocuse à Ecully, en deuxième année de bachelor Food Service. A la recherche de compétition et de challenge à relever, il participe au concours pour acquérir de l'expérience comme levier dans cet univers se préparer au mieux pour un seul objectif: les Meilleurs Ouvriers de France. Sa force pendant les épreuves, le plaisir de participer à cet événement et le devoir de représenter sa région. Il vient pour découvrir de nouvelles personnes sans oublier celles rencontrées aux régionales.

 **Marie Lou Le Du**, en troisième année de Bachelor arts culinaires et management de la restauration à l'Institut Paul Bocuse. Elle décide de participer à l'événement pour plusieurs raisons: faire un concours à l'image de son état d'esprit, dans l'amour de son métier, à savoir le sens du partage, de la transmission mais aussi la découverte des régions à travers leurs terroirs (sentiment renforcé après la sélection régionale). Elle apprécie également le côté humain et solidaire du concours. Sa force: une détermination et une énergie à communiquer sa passion.


Complémentaires, ils partagent des valeurs identiques les poussant à l'entraide tout en gardant un esprit de compétition. Ils espèrent avoir l'honneur de représenter leur région et la France à l'étranger.

MAYENNE PAYS DE LOIRE

 **Manon Fiala**, étudiante en baccalauréat professionnel cuisine au lycée hôtelier Sainte Thérèse à la Guerche de Bretagne. Elle participe au concours pour se confronter aux futurs professionnels, acquérir une nouvelle expérience et participer à un événement d'ampleur. Très complice avec son binôme, leur complémentarité sera sa force. Calme de nature, sa binôme Léa équilibrera le duo par son caractère plus trempé. Elle souhaite également représenter son lycée et sa région pour cette finale nationale et à l'étranger.

 **Léa Durey**, étudiante au lycée hôtelier Sainte Thérèse à La Guerche de Bretagne en seconde année de bac professionnel « service commercialisation en restaurant ». Belle opportunité, elle décide de participer au concours inspirée par le parcours d'une camarade, lauréate en finale internationale. Energique et spontanée, ses forces viendront compléter celles de sa binôme en cuisine et démontrer que malgré une jeune expérience leur complicité pourra les mener loin et faire honneur à leur lycée.

PARIS ILE DE FRANCE

 **Anthony Lardini**, commence à étudier la cuisine au CEFAA de Villepinte en baccalauréat professionnel et en BEP en alternance qui sera suivi d'un BTS arts de la table et du service. Il arrêtera en deuxième année pour finalement se concentrer sur la cuisine. Chez Potel&Chabot, il entre en tant que premier commis et évolue au sein de cette entreprise réputée. Il souhaite aujourd'hui se surpasser et se challenger en participant au concours. Son expérience sera sa principale qualité mais espère aussi rendre fière une équipe qui lui apporte un soutien sans faille dans cette nouvelle aventure.

Finale Internationale 2020

Objectif SHANGHAI

Le 23 avril 2020, des candidats du monde entier s'affronteront pour décrocher le titre ultime, celui de la finale internationale.

Un voyage au cœur de la Chine pour les candidats français qui devront briller comme leur prédécesseurs Grégory Dattiches et Mathéo Nicolas, grands vainqueurs de la dernière finale internationale à Bordeaux le 15 mars 2019 à Bordeaux.

Des épreuves de cuisine et des épreuves de service dans un cadre somptueux et entourées de chefs internationaux d'exception.



NOUS SUIVRE SUR...



www.jeunestalentsestcoffier.com

ET BIENTÔT SUR



PARTENAIRES PREMIUM



PassionFroid
groupe pomona

BRAGARD

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

BOISSY & DELAYGUE

DEPUIS 1894



Coup de pâtes[®]
TRADITION & INNOVATION



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

Disciples Escoffier Pays France
Jade RICBOURG
Chargée de projet France - Disciples Escoffier
Concours Jeunes Talents Escoffier France
projets@jeunestalentsescoffier.com