



Communiqué de Presse

Finale Internationale Jeunes Talents Escoffier 2026

Le 16 avril 2026 – EPMT, Paris

Paris accueillera, le 16 avril 2026, la grande finale internationale des Jeunes Talents Escoffier, un concours d'excellence dédié à la nouvelle génération des métiers de la gastronomie et du service en salle.

Organisé à l'EPMT (École de Paris des Métiers de la Table), cet événement d'envergure réunira 16 candidats venus du monde entier, représentant notamment la Chine, le Maroc, l'Angleterre, le Danemark, le Japon, le Canada, la Corée du Sud, la Suisse, la France, Tahiti et Chypre. Tous ont été sélectionnés pour leur talent, leur rigueur et leur passion pour les arts culinaires et le service. Ce concours unique met à l'honneur deux disciplines complémentaires : la cuisine et le service en salle, reflétant l'excellence et les valeurs de transmission chères à Auguste Escoffier. Les candidats seront évalués à travers des épreuves techniques exigeantes, alliant créativité, maîtrise des gestes et sens du détail.

La finale sera placée sous la présidence de deux grandes figures de la gastronomie : Jean-François Rouquette, chef étoilé Pur' Park Hyatt, reconnu pour son engagement et sa vision contemporaine et Frédéric Kaiser, Directeur de la Restauration Hôtel Le Bristol Paris, référence internationale du service d'excellence.

Au-delà de la compétition, cet événement incarne une véritable plateforme d'échange culturel et de transmission, valorisant les jeunes talents qui feront la gastronomie de demain. Il s'inscrit également dans une année symbolique, marquant l'héritage toujours vivant d'Auguste Escoffier.

Rendez-vous le 16 avril 2026 à Paris pour célébrer l'excellence, la passion et l'avenir des métiers de la gastronomie.

Le concours Jeunes Talents Escoffier, le concours des futurs grands.

